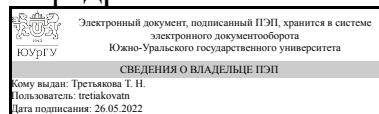


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



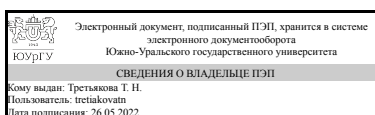
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.02.02 Национальные гостиничные цепи
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
магистерская программа Общая теория и практика гостиничной деятельности
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

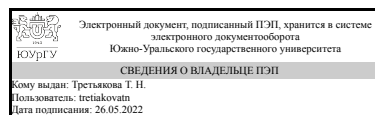
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
д.пед.н., проф., заведующий
кафедрой



Т. Н. Третьякова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – знакомство будущих работников индустрии гостеприимства с деятельностью национальных гостиничных цепей
Задачи дисциплины: – изучить историю формирования и развития гостиничных цепей; дать общее представление об особенностях развития гостиничных цепей; ознакомить с особенностями маркетинга и менеджмента в бизнесе гостиничных цепей; дать характеристики формирования и деятельности крупнейших национальных гостиничных цепей в различных регионах мира

Краткое содержание дисциплины

Понятие национальных гостиничных цепей. История развития национальных гостиничных цепей. Основатели национальных гостиничных цепей. Основные признаки национальных гостиничных цепей. Основные преимущества привлечения национальной гостиничной марки. Формы национальных гостиничных объединений. Характеристика национальных гостиничных цепей различных регионов мира.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия в соответствие с национальными традициями гостеприимства Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом межкультурных взаимодействий
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: основные категории, входящие в понятие концепции и стратегии развития гостиничного предприятия в структуре национальных корпораций; роль и место сетевых стратегии в наращивании потенциала гостиничного предприятия Умеет: разрабатывать концепцию организаций размещения и общественного питания на основе изучения передового опыта национальных систем гостеприимства Имеет практический опыт: подготовки инновационных проектов и технологий; грамотного применения методов анализа, разработки и поиска решений в организации инновационной гостиничной деятельности
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для	Знает: место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской

их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров Умеет: оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства Имеет практический опыт: оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей
ПК-7 Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка; особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне; системы классификаций и типологию гостиниц Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса Имеет практический опыт: пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Проектирование стандартов гостиничной деятельности, Глобальный маркетинг, Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле, Стратегии взаимоотношений с потребителями, Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, Междисциплинарный подход к организации гостиничной деятельности, Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности, Статистические исследования в индустрии гостеприимства, Правовое регулирование гостиничной деятельности

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к практическим занятиям	40	40	
Подготовка к экзамену	17,5	17,5	
Подготовка научной статьи	60	60	
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объём аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предпосылки развития национальных гостиничных цепей	2	2	0	0
2	Характеристика деятельности национальных гостиничных цепей	14	6	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие национальных гостиничных цепей	1
2	1	История развития национальных гостиничных цепей	1
3	2	Национальные гостиничные цепи европейских стран	1
4	2	Национальные гостиничные цепи стран Северной Америки	1
5	2	Национальные гостиничные цепи стран Латинской Америки	1
6	2	Национальные гостиничные цепи стран Азиатско-Тихоокеанского региона и Африки	1

7	2	Стандартизация деятельности национальных гостиничных цепей мира	1
8	2	Экологизация и устойчивое развитие объектов Национальных гостиничных цепей	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	История национальных гостиничных цепей (по выбору студента)	1
2	2	Основатель (ли) национальных гостиничных цепей	1
3	2	Бренды и локация объектов национальных гостиничных цепей (по странам и континентам)	2
4	2	Маркетинговый анализ (по брендам, странам, регионам, количество отелей и номерной фонд)	2
5	2	Анализ результатов, выраженный в написании статьи на научную конференцию (с выступлением или публикацией)	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова Т.Н. Международные гостиничные цепи	1	40
Подготовка к экзамену	Третьякова Т.Н. Международные гостиничные цепи	1	17,5
Подготовка научной статьи	По требованиям конференции	1	60

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Понятийное поле	1	5	1 – Соответствие структуре – 1 балл 2 – Актуальность – 1 балл 3 – Наличие апробации или внедрения – 1 балл 4 – Логика и правильность формулировок	экзамен

						Цель-объект-предмет-задачи – 1 балл 5 – Описание теоретической базы инновационного исследования на основе библиографического списка – 1 балл	
2	1	Текущий контроль	История НГЦ-1	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
3	1	Текущий контроль	Отельер	1	5	Критерии оценивания 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
4	1	Текущий контроль	Бренды НГЦ	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме, стиль изложения учебно-исследовательский, имеются ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
5	1	Текущий контроль	Локация	1	10	Критерии оценивания Таблица EXEL – 2 балл Графики локации по странам – 2 балл Графики локации по брендам – 2 балл Графики локации по странам, по брендам, по количеству отелей и по номерному фонду – 2 балл Наличие ссылок – 2 балл	экзамен
6	1	Текущий контроль	Анализ НГЦ	1	10	Критерии оценивания Соответствие требованиям – 2 балла Полнота представления материалов – 2 балла Новизна – 2 балла	экзамен

						Оригинальность (не менее 75%) – 2 балла Ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем – 2 балла	
7	1	Текущий контроль	Статья	1	10	Критерии оценки Соответствие требованиям конференции – 2 балла Полнота представления материалов – 2 балла Новизна – 2 балла Оригинальность (не менее 75%) – 2 балла Библиографический список в соответствии с нормоконтролем – 2 балла	экзамен
8	1	Текущий контроль	Вавилон-Структура	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
9	1	Текущий контроль	Вавилон-Тест	1	5	Критерии оценивания 5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84 % 3 удовлетворительно – 60-69 % 2 неудовлетворительно – менее 60 % 0 баллов – не участвовал	экзамен
10	1	Промежуточная аттестация	Компьютерное тестирование	-	40	5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84% 3 удовлетворительно – 60-69% 2 неудовлетворительно – менее 60% 1– не явился	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
УК-5	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства	+						+			
УК-5	Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия в соответствии с национальными традициями гостеприимства	++				++					
УК-5	Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом межкультурных взаимодействий	+							++		
ПК-1	Знает: основные категории, входящие в понятие концепции и стратегии развития гостиничного предприятия в структуре национальных корпораций; роль и место сетевых стратегии в наращивании потенциала гостиничного предприятия				+					+	+

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Метод. рекомендации по организации преподавания и освоения дисциплины

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	308 (7Р)	Компьютерный класс. Tester
Лекции	308 (7Р)	Компьютерный класс, мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Компьютерный класс, мультимедийное оборудование