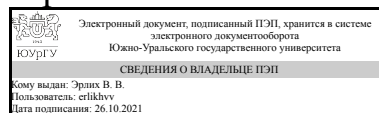


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



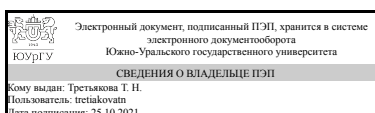
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.02 Мировая индустрия владения отдыхом
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

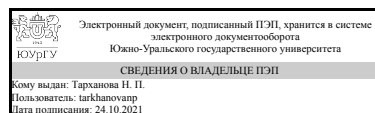
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

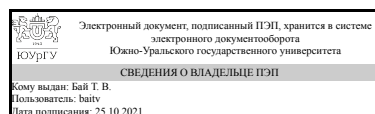
Разработчик программы,
к.геогр.н., доц., доцент (кн)



Н. П. Тарханова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: получение научных и прикладных знаний в области теории и практика организации клубного отдыха. Задачи: изучение принципов и концепции организации клубного отдыха; анализ основных проблем и тенденций развития клубного отдыха.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия индустрии отдыха. Типы курортов (клубов). Программы отдыха. Дизайн средств размещения и окружающей территории. Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения. Инфраструктура курортов и рекреационных зон. Основные виды и программы отдыха. Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса. Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом. Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам. Особенности управления курортной гостиницей. Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта. Предварительные расчеты и финансовое планирование при принятии решений о создании курортных проектов. Некоторые проблемы финансирования курортных проектов. Таймшер и система владения отдыхом. Обзор курортов индустрии владения отдыхом. тенденции и перспективы развития индустрии владения отдыхом

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: методiku прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Социально-экономическая география современного мира, Гостеприимство народов мира, Гастрономические традиции мира	Мировое гостиничное хозяйство, Политология, Философия, Оборудование и организация санаторно-

	<p>курортных комплексов, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Имидж санаторно-курортных комплексов, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Международный туризм, Историко-культурное наследие региона, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Мировая культура и искусство, Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр), Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p>
--	---

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

Дисциплина	Требования
Гастрономические традиции мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и профессиональных особенностей народов мира; изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
Социально-экономическая география современного мира	<p>Знает: классификации стран современного мира, закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений Умеет: анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира, определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода Имеет практический опыт: общения и</p>

	коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений, работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности
Гостеприимство народов мира	Знает: национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, составлять различные программы гостеприимства Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 75,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		2	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64	
Лекции (Л)	32	32	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	68,5	68,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к экзамену	20	20	
Курсовая работа	20	20	
Решение кейса	5,5	5,5	
Подготовка к занятиям	18	18	
Подготовка презентации	5	5	
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Индустрия владения отдыхом	64	32	32	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1	Индустрия владения отдыхом	2
2	1	Типы курортов (клубов)	2
3	1	Дизайн средств размещения и окружающей территории	2
4	1	Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения	2
5	1	Инфраструктура курортов и рекреационных зон	2
6	1	Основные виды и программы отдыха	2
7	1	Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	2
8	1	Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом	2
9	1	Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам	2
10	1	Особенности управления курортной гостиницей	2
11	1	Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта	2
12	1	История развития индустрии таймшера	2
13,14	1	Таймшер и система владения отдыхом: особенности организации и продаж	4
15	1	Обзор курортов индустрии владения отдыхом	2
16	1	Тенденции и перспективы развития индустрии владения отдыхом	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол- во часов
1	1	Составляющие индустрии и их взаимодействие при организации отдыха и реализации продукта	2
2	1	Типы курортов (клубов) их характеристика. Программы отдыха.	2
3	1	Дизайн средств размещения и окружающей территории	2
4	1	Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения	2
5	1	Инфраструктура курортов и рекреационных зон	2
6	1	Основные виды и программы отдыха	2
7	1	Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	2
8	1	Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом	2
9	1	Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам	2
10	1	Особенности управления курортной гостиницей	2
11	1	Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта	2
12	1	Клубный отдых как форма деятельности гостиничного бизнеса	2
13	1	Сущность таймшера	2
14	1	Сущность процесса приобретения таймшера в РФ	2
15	1	Анализ состояния рынка таймшера в РФ	2
16	1	Проблемы развития таймшерной деятельности в РФ	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 экзамену	<p>Ковалев, Дмитрий Александрович. Мировая индустрия владения отдыхом : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм" и "Менеджмент орг." / Д.А. Ковалев. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : цв. ил., табл.; 24 см; Скобкин, С. С.</p> <p>Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование).</p> <p>Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с. Баумгартен, Л. В.</p> <p>Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.</p> <p>Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский, М.А. Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с</p> <p>Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование).; Тимохина, Т. Л.</p> <p>Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.; Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее</p>	2	20

	образование).		
Курсовая работа	<p>Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование).; Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус, 2014. — 168 с.; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.; Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, Ю.М. Белозерова, Е.Н. Кнышова. — Москва : Форум, 2019. — 400 с</p> <p>Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.; Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамина, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).</p>	2	20
Решение кейса	<p>Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус, 2014. — 168 с.; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.; Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и</p>	2	5,5

	<p>управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7;Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамина, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).</p>		
Подготовка к занятиям	<p>Ковалев, Дмитрий Александрович.Мировая индустрия владения отдыхом : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм" и "Менеджмент орг." / Д.А. Ковалев. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : цв. ил., табл.; 24 см;Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с. Чудновский А.Д.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л.</p>	2	18

	<p>Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7; Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).</p>		
Подготовка презентации	<p>Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование); Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус, 2014. — 168 с.; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.; Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский, М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум, 2019. — 400 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7; Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).</p>	2	5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	2	Текущий контроль	занятие 2. Типы курортов (клубов) их характеристика. Программы отдыха.	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	экзамен
2	2	Текущий контроль	Занятие 3. Дизайн средств размещения и окружающей территории	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но	экзамен

					<p>имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл</p>		
3	2	Текущий контроль	Занятие 4.Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн	1	5	<p>Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой</p>	экзамен

						коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	
4	2	Текущий контроль	Занятие 5. Инфраструктура курортов и рекреационных зон	1	5	<p>Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл</p>	экзамен
5	2	Текущий контроль	Занятие 6. Виды и программы отдыха	1	5	<p>Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть</p>	экзамен

						замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	
6	2	Текущий контроль	Занятие 7.Управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	экзамен
7	2	Текущий контроль	Занятие 8.Специальное управление и	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и	экзамен

			маркетинг системы владения отдыхом			<p>обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0</p> <p>Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	
8	2	Текущий контроль	Занятие 10. Особенности	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и	экзамен

			управления курортной гостиницей		<p>обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0</p> <p>Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>		
9	2	Промежуточная	Тестирование	1	40	На экзамене происходит оценивание учебной	экзамен

		аттестация				<p>деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %</p>	
10	2	Курсовая работа/проект	Написание курсовой работы	1	100	<p>Соблюдение сроков 10 баллов Правильность оформления 5 баллов Наличие ссылок 5 баллов Правильная формулировка понятийного аппарата 20 баллов Соответствие содержания заявленной теме 35 баллов Степень самостоятельности 5 баллов Практическая ценность работы 5 баллов Умение докладывать и защищать свою точку зрения 15 баллов Итого по сумме баллов оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов</p>	курсовые работы
11	2	Бонус	Подготовка презентации	1	5	<p>Оцениваемые параметры Содержание - Достоверная информация .Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории</p>	экзамен

					<p>Актуальность, точность и полезность содержания -1 балл Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. -1 балл Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» -1 балл Подача материала презентации Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 1 балл Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл</p>		
12	2	Текущий контроль	кейс	1	5	<p>Критерии начисления баллов : - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия –</p>	экзамен

					1балл	
--	--	--	--	--	-------	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
УК-5	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
УК-5	Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России	+		+	+	+	+	+	+		+	+		
УК-5	Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом			+	+	+	+	+	+		+	+		
ПК-6	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК-6	Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+
ПК-6	Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства			+	+	+	+	+	+		+			+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. Турбизнес

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Методические указания по написанию курсовой работы

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методические указания по написанию курсовой работы

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной
---	----------------	------------------------------------

		форме	
1	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства (образование). https://urait.ru/adv-search/get?disciplines[]=4043
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие
3	Дополнительная литература	Электронная библиотека Юрайт	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. - М. : Юрайт, 2019. - 432 с. - ISBN 978-5-534-04329-0
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система Znanium.com	Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления. - М.: Юрайт, 2019. - 400 с. - ISBN 978-5-534-04329-0
5	Дополнительная литература	Электронная библиотека Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко. - М. : Юрайт, 2019. - 445 с. - ISBN 978-5-534-04575-9
6	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. - М. : Юрайт, 2019. - 144 с. - ISBN 978-5-534-04776-9
7	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко. - М. : Юрайт, 2019. - 430 с. - ISBN 978-5-534-04309-9
8	Основная литература	eLIBRARY.RU	Ковалев, Дмитрий Александрович. Мировая индустрия владения отдыхом. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : цв. ил.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	504 (7P)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Экзамен	308 (7P)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Практические занятия и семинары	504 (7P)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место