


Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

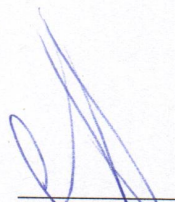
Разработчик (и):

Мурмилюк В.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


_____ подпись


Рецензент:

Марухнова П.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


_____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Протокол № 6 от 03.02 2026г.

Председатель ЦК _____  /В.И. Мурмилюк

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупнённая группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников в сфере туризма.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся комплекса знаний об индустрии гостеприимства, дать знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

характеризовать рынки гостиничной продукции;

знать:

современное состояние индустрии гостеприимства в странах мира;

современные тенденции развития индустрии гостеприимства;

классификацию номеров и гостиниц в странах мира.

Специалист по туризму и гостеприимству должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	4
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	1 сем. - зачет с оц.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	Содержание учебного материала		
	Классификация гостиниц. Классификация гостиничных номеров в странах мира. Французская система классификации гостиниц. Индийская система классификации. Классификация гостиниц в США. Классификация гостиниц в Великобритании. Критерии оценки качества средств размещения в странах Европы, Азии, Америки, Африки, Австралии и Океании.	2	1
	Практические занятия		
	Классификация гостиниц мира	4	2
Тема 2. Структура мировой гостиничной индустрии	Содержание учебного материала		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Малые гостиницы. Хостелы. Особенности малых гостиниц в странах мира. Отличия малых гостиниц. Формы управления гостиничным предприятием. Управление по договору франчайзинга. Малые гостиницы в странах Европы, Азии, Северной и Латинской Америки, Африки, Австралии и Океании. Особенности малых форм средств размещения в городской и сельской местности.	9	3
Тема 3. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом	Содержание учебного материала		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Значение консорциумов в индустрии гостеприимства. REZolutions Inc. Supranational Hotels. Flag Choice Hotels Group. Группы гостиниц. Cendant Corporation. Accor. Операции групп гостиниц и их преимущества. Проблемы гостиничных групп. Пределы централизации гостиничных групп. Гостиничные сети. Современное состояние гостиничных сетей. Перспективы развития.	9	3
Тема 4. Индустрия гостеприимства в регионах мира	Содержание учебного материала		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Индустрия гостеприимства в США и Канаде. Индустрия гостеприимства в Западной, Центральной, Северной, Восточной и Южной Европе. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной, Южной, Центральной, Юго-Восточной и Восточной Азии. Индустрия гостеприимства в Африке. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке. Индустрия гостеприимства в Австралии и Океании.	9	3
	Содержание учебного материала		

Тема	5.	Самостоятельная работа обучающихся		
Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира		Предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Ресторан. Рестораны при гостиницах. Классификация ресторанов. Городские рестораны. Рестораны самообслуживания. Вокзальные рестораны. Вагоны-рестораны. Рестораны на теплоходах. Рестораны для мототуристов. Рестораны для вегетарианцев и приверженцев здорового образа жизни. Религиозные рестораны.	9	3
Консультации			2	
Всего			44	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1 шт., шкаф платяной -1 шт; Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media.

Кабинет для самостоятельной и воспитательной работы.

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт.,шкаф книжный-4шт.,шкаф платяной -1шт., компьютер преподавателя - Ноутбук hp amd Athlon Gold 3250U -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Ноутбук HP Intel™ Core™ 2.7 Hz- 3 шт. МФУ Laser Jet 1132MFP- 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронны е ресурсы
Уокер, Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник / Дж. Р. Уокер. - Москва : ЮНИТИ- ДАНА, 2017. - 880 с.	осн		https:// znanium.com/ catalog/ product/ 1027325
Бай, Т. В. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / Т. В. Бай, И. А. Горбунова. — Москва : Русайнс, 2025. — 59 с.	осн		https:// book.ru/ book/958475
Севастьянов, Д. В. Страноведение и международный туризм : учебник / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 317 с.	осн		https:// urait.ru/ bcode/564802
Саранча, М. А. Туристское страноведение : учебник / М. А. Саранча. — Москва : КноРус, 2021. — 445 с.	доп		https:// book.ru/ book/939224
Александрова, А. Ю. Международный туризм : учебник / А. Ю. Александрова. — Москва : КноРус, 2026. —	доп		https:// book.ru/ book/959257

459 с.			
Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Сухов Р. И. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. - 196 с.	доп		https://znanium.com/catalog/product/991917
Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для СПО/ Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 429 с. — (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/584839
Джанджугазова, Е. А. Маркетинговые технологии в туризме: маркетинг туристских территорий : учебник для СПО / Е. А. Джанджугазова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 205 с. — (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/569498

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
характеризовать рынки гостиничной продукции	Экспертная оценка выполнения практических заданий
Знать:	
современное состояние индустрии гостеприимства в странах мира	Устный опрос, тестирование
современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Устный опрос, тестирование
классификацию номеров и гостиниц в странах мира	Устный опрос, тестирование

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.