

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«КРЫМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРЫ, ИСКУССТВ И ТУРИЗМА»
(ГБОУВОРК «КУКИИТ»)

ФАКУЛЬТЕТ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Кафедра туризма

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Учебно-
методического совета
от «_23_» _06_ 2023 г.,
протокол № _09_

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 АКТУАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО
ХОЗЯЙСТВА

по направлению подготовки

43.04.02 Туризм

Программа магистратуры: «Технология организации международного и внутреннего
туризма»

Квалификация выпускника

Магистр

Форма обучения
(очная, заочная)

Симферополь, 2023

Рабочая программа дисциплины «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки **43.04.02 Туризм (Программа магистратуры «Технология организации туроператорских и турагентских услуг»)**.

Программа составлена в соответствии с Основной профессиональной образовательной программой, утвержденной Ученым советом ГБОУВОРК «КУКИИТ» от 26.04.2023 г., протокол № 4, разработанной на основе ФГОС ВО по направлению подготовки **43.04.02 Туризм (Программа магистратуры «Технология организации туроператорских и турагентских услуг»)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 г. № 556.

Рабочая программа дисциплины разработана доцент кафедры туризма, студийного менеджмента и маркетинга, доцентом
Менделеева Л.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры туризма от «25» 05 2023 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой туризма

Э.Э. Ибрагимов

«25» 05 2023 г.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РАБОТОДАТЕЛЯ
Согласовано:

ООО ТК «СПАРТА КРЫМ»
Заместитель директора



М.П.

К.А. Загуменная

Рабочая программа согласована на заседании Учебно-методического совета от «23» июня 2023 г., протокол № 9

Председатель Л.Ф. Ващенко

Секретарь М.С. Юсупова

1. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки магистров по направлению:

43.04.02 Туризм (магистерская программа Технология организации международного и внутреннего туризма).

Цель дисциплины:

Учебная дисциплина «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства» предполагает объективный целостный подход к анализу современного состояния гостиничного хозяйства и тенденций его дальнейшего развития.

Цель изучения дисциплины – дать магистрантам знания в области эволюции развития гостиничного хозяйства и определить основные направления его развития и дальнейшего совершенствования.

Задачи дисциплины:

Помочь магистрантам сформировать систему знаний, навыков и умений в области современных направлений развития гостиничного хозяйства; научить осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в гостиничном хозяйстве на основе системного подхода и вырабатывать стратегию действий; сформировать у магистрантов знания о современных системах стандартизации в туристской индустрии; изучить особенности планирования, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; выявить тенденции и перспективы развития международного и российского гостиничного хозяйства и проблемы гостиничного хозяйства в России для более эффективной деятельности на рынке туристских товаров, работ и услуг

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Аудиторные занятия – 24 часа, самостоятельная работа обучающегося – 48 часов, контроль – зачет, для заочной формы обучения аудиторные занятия – 10 часов, самостоятельная работа – 58 часов, контроль - зачет 4 часа.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся:

Шифр компетенции	знать	уметь	владеть
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	проблемные ситуации на основе системного подхода	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	методами выработки стратегии действий
ПК - 1 Способность к исследованию и оценке качества процессов в отрасли туризма	эффективность процессов в туристской индустрии	проводить мониторинг и оценку эффективности процессов в туристской индустрии	методами мониторинга и оценки эффективности процессов в туристской индустрии
ПК – 3 Способность к применению современных стандартов в индустрии туризма	современные системы стандартизации в туристской индустрии	внедрять производственную деятельность современные системы стандартизации в туристской индустрии	основными методами и принципами внедрения современных систем стандартизации в туристской индустрии

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока «Дисциплины (модули) Вариативная часть», является важной составляющей комплекса дисциплин по выбору подготовки будущего магистра в сфере туризма.

Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)
Б1.В	Часть формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.04.02	Актуальные направления развития гостиничного хозяйства

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

Для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	5
Аудиторные занятия (Ауд) (всего)	24			24	
в том числе					
Лекции (Лек)	8			8	
Практические занятия (Пр)	16			16	
Самостоятельная работа магистранта (СРО) (всего)	48			48	
Промежуточная аттестация					
Зачет (Зач)	+				
Курсовая работа (Кур)					
Общая трудоемкость	23.е. 72				

Для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	5
Аудиторные занятия (Ауд) (всего)	10		10		
в том числе					
Лекции (Лек)	4		4		
Практические занятия (Пр)	6		6		
Самостоятельная работа магистранта (СРО) (всего)	58		58		
Промежуточная аттестация					
Зачет (Зач)	4				
Курсовая работа (Кур)					
Общая трудоемкость	23ЕТ 72/72				

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины, структурированное по темам

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание дисциплины по темам
1	Раздел 1. Основные характеристики гостиничного хозяйства	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства История развития гостиничного бизнеса. Первые средства размещения. Предпосылки возникновения индустрии гостеприимства. Эволюция индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
		Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса Индустрия гостиничного дела. Сущность и специфика гостиничного дела. Определение гостиницы и ее функции. Классификация гостиниц по различным критериям. Сущность гостиничных услуги их виды. Специфика гостиничного сервиса. Основные показатели деятельности гостиничного предприятия
		Тема 3. Классификация средств размещения гостиничного типа. Основные понятия гостиничной индустрии. Наиболее распространенные системы классификации. Национальные системы классификации. Законодательное регулирование классификации средств размещения в РФ.
		Тема 4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия. Модель организации и оборудования современного отеля. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц.
		Тема 5. Основные и дополнительные услуги гостиниц. Виды гостиничных услуг. Основные и дополнительные гостиничные услуги. Роль дополнительных услуг в развитии индустрии гостеприимства. Перспективы развития гостиничных услуг.
		Тема 6. Службы гостиниц и особенности их функционирования. Служба управления номерным фондом. Служба общественного питания. Административная служба. Коммерческая служба. Инженерные (технические) службы. Службы портье и стюардинга. Служба компьютерного управления.
2	Раздел 2. Международные аспекты гостиничного хозяйства	Тема 7. Международная классификация гостиниц. Основные системы классификаций гостиниц. Гостиничные цепи. Причины, способствующие возникновению (объединению) и развитию гостиничных цепей. Крупнейшие мировые гостиничные цепи.
		Тема 8. Тенденции развития мирового гостиничного комплекса Гостеприимство в древних культурах. Предпосылки возникновения гостиничной индустрии в Древней Греции и Древнем Риме. Индустрия гостеприимства в средневековье. Эволюция индустрии гостеприимства. Современные тенденции

		<p>развития индустрии гостеприимства</p> <p>Тема 9. Международные гостиничные цепи. История и пути формирования гостиничных корпораций мира. Мировые гостиничные цепи: понятие, сущность. Преимущества гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.</p> <p>Тема 10. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства. Технология общения. Подведение итогов делового общения. Психология менеджмента. Этика делового общения. Классификация деловых совещаний. Этапы организации деловых совещаний.</p>
	Раздел 3. Развитие гостиничного хозяйства в России	<p>Тема 11. Современное состояние гостиничного бизнеса в России. Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом. Эволюция гостиничного бизнеса в России. Организация гостиничного бизнеса. Гостиничное хозяйство России. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 12. Мировые гостиничные цепи в России 1 В Москве: "Националь" 5* luxe; "Аврора-Мариотт" 5* luxe; "Балчуг-Кемпински" 5*luxe; "Ренессанс" 5*; "Мариот-отель-грант" 5*; "Шератон-Палас-Отель" 5*; "Рэдиссон-Славянская" 5*; "Метрополь" 5*; "Мариотт-Тверская" 4*; "Новотель" 4*; "Ирис" 4*; "Савой" 4*; "Аэростар" 4*; "Арт-отель" 4*. 2 В Санкт -Петербурге: "Гранд-отель-Европа" 5* luxe; "Шератон Невский Палас" 5*; "Астория" 5*; "Прибалтийская" 4*; "Англестер" 4*; "Коммондор" 4*.</p> <p>Тема 13. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России. Гостиничный бизнес в современной России. Проблемы развития гостиничного бизнеса в России. Проблема «звездности». Проблема профессионального образования в сфере гостиничного бизнеса.</p> <p>Тема 14. Российская система классификации гостиниц Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Общие положения правил классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Классификация гостиниц и других средств размещения на Дальнем Востоке.</p> <p>Тема 15. Современные тенденции развития гостиничного хозяйства в России. Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей. Развитие сети малых предприятий. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.</p>

5.2 Разделы дисциплин с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов				
		очная / заочная форма				
		всего	в том числе			
			Лек	Пр	СРО	Контр оль
1	Раздел 1. Основные характеристики гостиничного хозяйства	22/28	4/4	6/0	12/24	
	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства	2/4	0/0	0/0	2/4	
	Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	4/6	2/2	0/0	2/4	
	Тема 3. Классификация средств размещения гостиничного типа	4/6	2/2	0/0	2/4	
	Тема 4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия	4/4	0/0	2/0	2/4	
	Тема 5. Основные и дополнительные услуги гостиниц	4/4	0/0	2/0	2/4	
	Тема 6. Службы гостиниц и особенности их функционирования	4/4	0/0	2/0	2/4	
2	Раздел 2. Международные аспекты гостиничного хозяйства	24/18	2/0	6/2	16/16	
	Тема 7. Международная классификация гостиниц	6/4	2/0	0/0	4/4	
	Тема 8. Тенденции развития мирового гостиничного комплекса	6/4	0/0	2/0	4/4	
	Тема 9. Международные гостиничные цепи	6/6	0/0	2/2	4/4	
	Тема 10. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства	6/4	0/0	2/0	4/4	
3	Раздел 3. Развитие гостиничного хозяйства в России	26/22	2/0	4/4	20/18	
	Тема 11. Современное состояние гостиничного бизнеса в России	8/6	2/0	2/2	4/4	
	Тема 12. Мировые гостиничные цепи в России	4/4	0/0	0/0	4/4	
	Тема 13. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России	4/4	0/0	0/0	4/4	
	Тема 14. Российская система классификации гостиниц	4/4	0/0	0/0	4/4	
	Тема 15. Современные тенденции развития гостиничного хозяйства в России	6/4	0/0	2/2	4/2	
	Зачет	0/4				0/4
	Всего часов	72/72	8/4	16/6	48/58	

5.3. Содержание программы «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства» по темам и видам занятий

5.3.1. Содержание программы по темам и видам занятий по направлению подготовки 43.04.02 Туризм для очной формы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Виды учебных занятий и учебные вопросы
1	2	3	4
1	Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	Л-2ч. Пр. - 0ч.	Лекция 1 1. Индустрия гостиничного дела 2. Общая характеристика гостиничного комплекса 3. Классификация гостиниц по различным критериям 4. Специфика гостиничного сервиса
2	Тема 3. Классификация средств размещения гостиничного типа	Л-2ч. Пр. - 0ч.	Лекция 2 1. Основные понятия гостиничной индустрии 2. Наиболее распространенные системы классификации 3. Национальные системы классификации
3	Тема 4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия	Л- 0ч. Пр. – 2ч.	Практическое занятие 1 1. Модель организации и оборудования современного отеля. 2. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ. 3. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента.
4	Тема 5. Основные и дополнительные услуги гостиниц	Л- 0ч. Пр. – 2ч.	Практическое занятие 2 1. Виды гостиничных услуг. 2. Основные и дополнительные гостиничные услуги. 3. Роль дополнительных услуг в развитии индустрии гостеприимства.
5	Тема 6. Службы гостиниц и особенности их функционирования	Л- 0ч. Пр. – 2ч.	Практическое занятие 3 1. Служба управления номерным фондом. 2. Служба общественного питания. 3. Административная служба.
6	Тема 6. Международная классификация гостиниц	Л-2ч. Пр. - 0ч.	Лекция 3 1. Основные системы классификаций гостиниц. 2. Гостиничные цепи. 3. Причины, способствующие возникновению (объединению) и развитию гостиничных цепей.
7	Тема 7. Тенденции развития мирового гостиничного комплекса	Л-0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 4 1. Гостеприимство в древних культурах 2. Эволюция индустрии гостеприимства 3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства

8	Тема 8. Международные гостиничные цепи	Л-0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 5 1. Мировые гостиничные цепи: понятие, сущность 2. Преимущества гостиничных цепей 3. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира
9	Тема 9. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства	Л-0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 6 1. Психологические основы обслуживания; 2. Психологические проблемы взаимоотношений персонала и гостя; 3. Система оценки удовлетворенности клиента.
10	Тема 10. Современное состояние гостиничного бизнеса в России	Л-2ч. Пр.-2ч.	Лекция 4 1.Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом. 2.Эволюция гостиничного бизнеса в России. Практическое занятие 7 1. Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом 2. Эволюция гостиничного бизнеса в России 3. Организация гостиничного бизнеса 4. Гостиничное хозяйство России Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
11	Тема 15. Современное тенденции развития гостиничного хозяйства в России	Л-0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 8 1.Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений; 2. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей; 3. Развитие сети малых предприятий; 4.Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.
12	Итого	Лекций – 8 часов. Практических занятий - 16 часов.	

5.3.2. Содержание программы по темам и видам занятий для заочной формы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Виды учебных занятий и учебные вопросы
1	2	3	4
1.	Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	Л-2 ч. Пр. -0 ч.	Лекция 1 1. Индустрия гостиничного дела 2.Общая характеристика гостиничного комплекса 3.Классификация гостиниц по различным критериям 4.Специфика гостиничного сервиса
2.	Тема3. Классификация средств размещения гостиничного типа	Л-2 ч. Пр. -0 ч.	Лекция 2 1.Основные понятия гостиничной индустрии 2.Наиболее распространенные системы классификации 3.Национальные системы классификации

3	Тема 9. Международные гостиничные цепи	Л - 0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 1 1. Мировые гостиничные цепи: понятие, сущность 2. Преимущества гостиничных цепей 3. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира
4	Тема 11. Современное состояние гостиничного бизнеса в России	Л - 0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 2 1. Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом 2. Эволюция гостиничного бизнеса в России 3. Организация гостиничного бизнеса
5	Тема 15. Современные тенденции развития гостиничного хозяйства в России	Л - 0 ч. Пр.-2ч.	Практическое занятие 3 1. Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений. 2. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей. 3. Развитие сети малых предприятий.
6	Итого	Лекций – 4 часа. Практических занятий - 6 часов.	

1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине

6.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (для обучающихся очной формы обучения)

№	Наименование темы	Кол-во часов	Вопросы для самостоятельного изучения	Форма контроля выполнения самостоятельной работы
1.	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства	2	1. История развития гостиничного бизнеса 2. Гостеприимство в древних культурах 3. Эволюция индустрии гостеприимства 4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
2.	Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	2	1. Индустрия гостиничного дела 2. Общая характеристика гостиничного комплекса 3. Классификация гостиниц по различным критериям 4. Специфика гостиничного сервиса 5. Экономическая база гостиничного производства 6. Экономическая структура гостиницы 7. Основные показатели гостиничного предприятия	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
3.	Тема 3. Классификация	2	1. Основные понятия	Проверка

	средств размещения гостиничного типа		гостиничной индустрии 2. Наиболее распространенные системы классификации 3. Национальные системы классификации	конспекта; опрос на практическом занятии.
4.	Тема 4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия	2	1. Модель организации и оборудования современного отеля 2. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ 3. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента 4. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий 5. Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса обеспечение оборудование гостиница обслуживание клиент 6. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц 7. Гостиничная мебель и ее роль в организации комфорта клиента 8. Инженерная технологическая инфраструктура, коммуникации и системы безопасности современного отеля	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
5.	Тема 5. Основные и дополнительные услуги гостиниц	2	1. Основные понятия и определения в области гостиничных услуг 2. Виды гостиничных услуг 3. Основные и дополнительные гостиничные услуги 4. Стандартизация гостиничных услуг 5. Роль дополнительных услуг в развитии индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.

			6. Перспективы развития гостиничных услуг	
6.	Тема 6. Службы гостиниц и особенности их функционирования	2	1. Служба управления номерным фондом 2. Служба общественного питания 3. Административная служба 4. Коммерческая служба 5. Инженерные (технические) службы 6. Службы портье и стюардинга 7. Служба компьютерного управления 8. Вспомогательные службы 9. Персонал гостиницы. Субординация в гостинице и её особенности 10. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда 11. Организация и технология обслуживания гостей питанием в гостиницах 12. Стиль обслуживания клиентов в гостинице	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
7.	Тема 7. Международная классификация гостиниц	4	1. Основные системы классификаций гостиниц. 2. Гостиничные цепи. 3. Причины, способствующие возникновению (объединению) и развитию гостиничных цепей. 4. Крупнейшие мировые гостиничные цепи.	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
8.	Тема 8. Тенденции развития мирового гостиничного комплекса	4	1 Гостеприимство в древних культурах 2 Эволюция индустрии гостеприимства 3 Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
9.	Тема 9. Международные гостиничные цепи	4	1 История и пути формирования гостиничных корпораций мира 2 Мировые гостиничные цепи: понятие, сущность 3 Преимущества гостиничных цепей 4 Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.

10.	Тема 10. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства	4	1. Система коммуникаций в организации. 2. Технология общения. 3. Подведение итогов делового общения. 4. Психология менеджмента. 5. Этика делового общения. 6. Классификация деловых совещаний. 7. Этапы организации деловых совещаний. 8. Условия эффективности деловых переговоров.	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
11.	Тема 11. Современное состояние гостиничного бизнеса в России	4	1. Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом 2. Эволюция гостиничного бизнеса в России 3. Организация гостиничного бизнеса 4. Гостиничное хозяйство России. 5. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии
12.	Тема 12. Мировые гостиничные цепи в России	4	1. В Москве: "Националь" 5* luxe; "Аврора-Мариотт" 5* luxe; "Балчуг-Кемпински" 5* luxe; "Ренессанс" 5*; "Мариот-отель-грант" 5*; "Шератон-Палас-Отель" 5*; "Рэдиссон-Славянская" 5*; "Метрополь" 5*; "Мариотт-Тверская" 4*; "Новотель" 4*; "Ирис" 4*; "Савой" 4*; "Аэростар" 4*; "Арт-отель" 4*. 2. В Санкт -Петербурге: "Гранд-отель-Европа" 5* luxe; "Шератон Невский Палас" 5*; "Астория" 5*; "Прибалтийская" 4*; "Англетер" 4*; "Коммандор" 4*.	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
13	Тема 13. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России	4	1 У истоков системы гостеприимства 2 Гостеприимство славян 3 Гостиницы во времена петровской России 4 Гостеприимство дореволюционной России 5 Гостеприимство в СССР 6 Гостиничное хозяйство России в 90-е годы 7 Гостиничный бизнес в	Проверка конспекта

			современной России 8 Проблемы развития гостиничного бизнеса в России 9 Проблема «звездности» 10 Проблема профессионального образования в сфере гостиничного бизнеса	
14	Тема 14. Российская система классификации гостиниц	4	1. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. 2. Общие положения правил классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. 3. Классификация гостиниц и других средств размещения в России.	Проверка конспекта
15	Тема 15. Современное тенденции развития гостиничного хозяйства в России	4	1. Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений; 2. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей; 3. Развитие сети малых предприятий; 4. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.	Проверка конспекта
	Итого	48 часов		

6.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (для обучающихся заочной формы обучения)

№	Наименование темы	Кол-во часов	Вопросы для самостоятельного изучения	Форма контроля выполнения самостоятельной работы
1.	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства	4	1. История развития гостиничного бизнеса 2. Гостеприимство в древних культурах 3. Эволюция индустрии гостеприимства 4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.

2.	Тема 2. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	4	<ul style="list-style-type: none"> 1. Индустрия гостиничного дела 2. Общая характеристика гостиничного комплекса 3. Классификация гостиниц по различным критериям 4. Специфика гостиничного сервиса 5. Экономическая база гостиничного производства 6. Экономическая структура гостиницы 7. Основные показатели гостиничного предприятия 	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
3.	Тема 3. Классификация средств размещения гостиничного типа	4	<ul style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия гостиничной индустрии 2. Наиболее распространенные системы классификации 3. Национальные системы классификации 	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
4.	Тема 4. Материально-техническая структура гостиничного предприятия	4	<ul style="list-style-type: none"> 1. Модель организации и оборудования современного отеля 2. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ 3. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента 4. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий 5. Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса обеспечение оборудование гостиница обслуживание клиент 6. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц 7. Гостиничная мебель и ее роль в организации комфорта клиента 8. Инженерная технологическая инфраструктура, 	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.

			коммуникации и системы безопасности современного отеля	
5.	Тема 5. Основные и дополнительные услуги гостиниц	4	1. Основные понятия и определения в области гостиничных услуг 2. Виды гостиничных услуг 3. Основные и дополнительные гостиничные услуги 4. Стандартизация гостиничных услуг 5. Роль дополнительных услуг в развитии индустрии гостеприимства 6. Перспективы развития гостиничных услуг	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
6.	Тема 6. Службы гостиниц и особенности их функционирования	4	1. Служба управления номерным фондом 2. Служба общественного питания 3. Административная служба 4. Коммерческая служба 5. Инженерные (технические) службы 6. Службы портье и стюардинга 7. Служба компьютерного управления 8. Вспомогательные службы 9. . Персонал гостиницы. Субординация в гостинице и её особенности 10. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда 11. Организация и технология обслуживания гостей питанием в гостиницах 12. Стиль обслуживания клиентов в гостинице	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
7.	Тема 7. Международная классификация гостиниц	4	1. Основные системы классификаций гостиниц. 2. Гостиничные цепи. 3. Причины, способствующие возникновению (объединению) и развитию гостиничных цепей. 4. Крупнейшие мировые гостиничные цепи.	Опрос.
8.	Тема 8. Тенденции развития мирового гостиничного	4	1. Гостеприимство в древних культурах 2. Эволюция индустрии	Проверка конспекта.

	комплекса		гостеприимства 3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	
9.	Тема 9. Международные гостиничные цепи	4	1. История и пути формирования гостиничных корпораций мира 2. Мировые гостиничные цепи: понятие, сущность 3. Преимущества гостиничных цепей 4 Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
10.	Тема 10. Современное состояние, тенденции и перспективы развития мирового гостиничного хозяйства	4	1. Система коммуникаций в организации. 2. Технология общения. 3. Подведение итогов делового общения. 4. Психология менеджмента. 5. Этика делового общения. 6. Классификация деловых совещаний. 7. Этапы организации деловых совещаний. 8. Условия эффективности деловых переговоров.	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.
11.	Тема 11. Современное состояние гостиничного бизнеса в России	4	1. Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом 2. Эволюция гостиничного бизнеса в России 3. Организация гостиничного бизнеса 4. Гостиничное хозяйство России 5. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии
12.	Тема 12. Мировые гостиничные цепи в России	4	1. 1 В Москве: "Националь" 5* luxe; "Аврора-Мариотт" 5* luxe; "Балчуг-Кемпински" 5*luxe; "Ренессанс" 5*; "Мариот-отель-грант" 5*; "Шератон-Палас-Отель" 5*; "Рэдиссон-Славянская" 5*; "Метрополь" 5*; "Мариотт-Тверская" 4*; "Новотель" 4*; "Ирис" 4*; "Савой" 4*; "Аэростар" 4*; "Арт-отель" 4*. 2. 2 В Санкт -Петербурге: "Гранд-отель-Европа" 5* luxe; "Шератон Невский Палас" 5*;	Проверка конспекта; опрос на практическом занятии.

			"Астория" 5*; "Прибалтийская" 4*; "Англестер" 4*; "Коммандор" 4*.	
13	Тема 13. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России	4	1. У истоков системы гостеприимства 2. Гостеприимство славян 3. Гостиницы во времена петровской России 4. Гостеприимство дореволюционной России 5. Гостиничный бизнес в современной России 6. Проблемы развития гостиничного бизнеса в России 7. Проблема «звездности» 8. Проблема профессионального образования в сфере гостиничного бизнеса	Проверка конспекта
14	Тема 14. Российская система классификации гостиниц	4	1. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. 2. Общие положения правил классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. 3. размещения в РФ. 4. Классификация гостиниц и других средств размещения на Дальнем Востоке.	Проверка конспекта
15	Тема 15. Современное тенденции развития гостиничного хозяйства в России	2	1 Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений; 2 Образование международных гостиничных и ресторанных цепей; 3 Развитие сети малых предприятий; 4 Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.	Проверка конспекта
	Итого	58 часов		

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства»

7.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	Вид контроля и аттестации	№ и наименования блока (раздела) дисциплины	Оценочные средства			Количество баллов
			Форма	Количество вопросов в задании	Количество независимых вариантов	

1	Рубежный контроль уровня усвоения обучающимися компетенций по темам 1-6	Раздел 1. Основные характеристики гостиничного хозяйства	Вопросы рубежного контрольно-проверочного мероприятия	2	15	До 10 (1 верный ответ – 5 баллов)
			2. Оценивание текущей успеваемости.	1. Систематичность и активность работы на семинарских занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы.		до 10 баллов до 10 баллов
2	Рубежный контроль уровня усвоения обучающимися компетенций по темам 7-15	Раздел 2, 3. Международные аспекты гостиничного хозяйства Развитие гостиничного хозяйства в России	Вопросы рубежного контрольно-проверочного мероприятия	2	15	До 10 (1 верный ответ – 5 баллов)
			2. Оценивание текущей успеваемости.	1. Систематичность и активность работы на семинарских занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы.		до 10 баллов до 10 баллов
3	Промежуточная аттестация (зачет)		Контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации. Результаты рубежных контролей.	2 контрольных вопроса	30	До 40
4	Итого по результатам освоения обучающимися компетенций по темам 1-15					до 100 баллов

Для заочной формы обучения

№ п/п	Вид контроля и аттестации	№ и наименование блока (раздела) дисциплины	Оценочные средства			Количество баллов
			Форма	Количество вопросов в задании	Количество независимых вариантов	

1	Контроль уровня освоения обучающимися компетенций по темам 1-15	Раздел 1. Основные характеристики и гостиничного хозяйства	Вопросы рубежного контрольно-проверочного мероприятия	2	20	До 30 (1 верный ответ – 15 баллов)
		Раздел 2, 3. Международные аспекты гостиничного хозяйства Развитие гостиничного хозяйства в России	Оценивание текущей успеваемости.	1. Систематичность и активность работы на семинарских занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы.		до 20 баллов до 10 баллов
2	Промежуточная аттестация (зачет)		Контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации. Результаты рубежных контролей.	2 контрольных вопроса	30	До 40
3	Итого по результатам освоения обучающимися компетенций по темам 1-8					до 100 баллов

Текущий контроль и его формы: Текущий контроль проводится в ходе занятий с целью определения степени усвоения учебного материала, своевременного вскрытия недостатков в подготовке обучающихся и принятия, необходимых мер по совершенствованию методики преподавания дисциплины, организации работы обучающихся в ходе занятий и оказания им индивидуальной помощи.

Объектами текущего контроля знаний обучающихся являются:

- систематичность и активность работы на семинарских занятиях. При контроле систематичности и активности работы на семинарских занятиях могут оцениваться: уровень знаний, продемонстрированный в ответах и выступлениях на семинарских занятиях; активность при обсуждении вопросов, вынесенных на семинарские занятия, экспресс-контроль, составление конспекта, регулярное посещение занятий; научная работа обучающихся (выступление с докладами на научных семинарах, конференциях, конкурсах научных работ и прочее).

- выполнение заданий для самостоятельной работы. При контроле выполнения заданий для СРС могут оцениваться: самостоятельное изучение тем в целом или отдельных вопросов; выполнение заданий для самостоятельной работы, написание рефератов, подготовка учебных и научных текстов, реферативных материалов по публикациям и т.д.;

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и консультирования обучающихся, проверки результатов самостоятельной работы.

Его основными формами являются: устный опрос; письменный опрос; тестирование; контрольная работа и т.п.

Отдельно могут оцениваться личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в аудитории, своевременное выполнение

заданий, сдача отчетов, качество подготовки рефератов и сообщений, творческий подход и т.п.

Рубежный контроль:

Рубежный контроль проводится после изучения определенного раздела учебной дисциплины, объединяющего соответствующие темы.

Форма промежуточной аттестации (зачет):

- зачет, который учитывает результаты выполнения предусмотренных рабочей программой контрольных мероприятий (рубежных контролей и промежуточной аттестации).

Рубежный контроль и промежуточная аттестация проводятся с использованием балльно-рейтинговой технологии. Критерии оценивания, перечень контрольных точек, требования к их выполнению и таблица планирования результатов обучения в баллах представлены в документе «Фонд оценочных средств» по учебной дисциплине «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства».

Этот фонд включает: контрольные вопросы и задания для проведения текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2. Примеры оценочных средств рубежного контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Для рубежного контроля

1. Российские компьютерные системы бронирования гостиничных услуг.
2. Особенности функционирования малых гостиниц

Для промежуточной аттестации:

Контрольные вопросы:

1. Процесс и способы приобретения таймшера
2. Схемы взаимоотношений гостиницы и туроператора, связанные с переносом риска продаж с владельца гостиницы на туроператора

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде ответов на 2 контрольных вопроса.

Оценка знаний обучающихся осуществляется в баллах в комплексной форме с учётом:

- Оценки по итогам текущего контроля и рубежных контролей (до 60 баллов);
- Оценки итоговых знаний в ходе зачета (до 40 баллов).

Ориентировочное распределение максимальных баллов по видам отчетности

№	Виды отчётности	Баллы
1	Работа на семинарских занятиях	до 20
2	Выполнение самостоятельной работы	до 10
3	Выполнение заданий рубежных контролей (контроля уровня освоения обучающимися компетенций для заочной формы обучения)	до 30 для очной формы обучения (до 15 за 1 рубежный контроль), до 30 в целом – для заочной формы обучения.
4	Результаты промежуточной аттестации	20 - 40
5	Итого	60-100

Зачет проводится по 40 бальной шкале. Минимальная зачетная сумма баллов по итогам текущего контроля – 40, максимальная – 60. Минимальная зачетная сумма баллов по итогам рубежных контролей – 40, максимальная – 60. Для определения окончательной суммы баллов по итогам текущего и рубежных контролей необходимо вычислить их

среднее арифметическое число (сложить результаты текущего и рубежных контролей и разделить на 2).

На основе окончательно набранных баллов (количество баллов, набранных в результате текущего и рубежных контролей, и количество баллов, полученных в результате промежуточной аттестации) успеваемость обучающихся в семестре определяется следующими оценками: «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

При этом действует следующая итоговая шкала:

- менее 60 баллов – оценка «неудовлетворительно» (не зачтено);
- от 60 до 73 баллов – оценка «удовлетворительно» (зачтено);
- от 74 до 89 баллов – оценка «хорошо» (зачтено);
- от 90 до 100 баллов – оценка «отлично» (зачтено).

7.3. Критерии оценок знаний по дисциплине

«Отлично»

Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Магистрант полностью усвоил программный материал. Глубоко знает и самостоятельно излагает содержание вопросов, а также знает основную и дополнительную литературу по теме. Ответ построен на уровне самостоятельного мышления, знания вопроса и всей темы. Материал излагается логически последовательно и полно, с элементами творческого мышления. Умеет самостоятельно делать общие выводы.

«Хорошо»

Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Магистрант проявил твердое знание программного материала и самостоятельность мышления. Показал знание предусмотренной программой литературы. Продемонстрировал умение применять свои знания к анализу современной действительности. Показал умение выделить главное, делать выводы и обобщения. Возможны пробелы в усвоении второстепенных вопросов.

«Удовлетворительно»

Теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.

Магистрант усвоил лишь основную часть программного материала, в общем знаком с рекомендованной литературой. Ответ магистранта строится на уровне репродуктивного мышления с нарушением логики изложения материала. Испытывает значительные затруднения в применении знаний к анализу современной действительности. Магистрант не умеет ответить на дополнительные вопросы, связанные с материалом ответа.

«Неудовлетворительно»

Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено. Магистрант не знает основного содержания рекомендованной литературы, допускает существенные ошибки в освещении поставленных вопросов. Не может увязывать материал с современностью.

7.4. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

Тематика рефератов

1. Проблемы развития гостиничной индустрии в России и пути их преодоления.
2. Информационные технологии в мировом гостиничном хозяйстве.
3. Роль международных компьютерных систем бронирования.
4. Продвижение гостиничного продукта на мировом рынке.
5. Деятельность гостиничных цепей на российском рынке гостиничных услуг.
6. Гостиничное хозяйство (страна по выбору): проблемы и перспективы развития.
7. Проблемы создания российских гостиничных цепей.
8. Кросскультурные проблемы в деятельности гостиницы на мировом рынке и пути их преодоления.
9. Роль объединений представителей гостиничной индустрии (ассоциаций, консорциумов) в деятельности их участников.
10. Особенности управления гостиницей на основе контракта на управление.
11. Особенности управления гостиницей на основе договора франчайзинга.
12. Особенности функционирования малых гостиниц.
13. Проблемы и перспективы развития таймшерного рынка в России.
14. Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения.
15. Анализ современных тенденций развития мирового гостиничного хозяйства.

Общие ориентировочные вопросы к текущему контролю знаний по учебной дисциплине «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства»

1. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, актуальность его изучения
2. Развитие мирового гостиничного хозяйства в 20-21 вв.
3. Влияние гостиничных ТНК на экономику принимающих стран и стран базирования
4. Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, преимущества и недостатки
5. Участники мирового гостиничного рынка
6. Основные тенденции развития мирового гостиничного хозяйства
7. Показатели, характеризующие международную гостиничную деятельность
8. Процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве
9. Характеристика крупнейших гостиничных групп
10. Разновидности гостиничных предприятий в зависимости от характера взаимоотношений между владельцем гостиницы и управленческим звеном гостиницы
11. Сущность и виды гостиничных консорциумов
12. Сущность, понятие, виды и формы франчайзинга в гостиничном бизнесе
13. Схема взаимодействия сторон по договору франчайзинга в гостиничном бизнесе
14. Проблемы развития франчайзинга в России их критический анализ на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
15. Договор коммерческой концессии: содержание, стороны, форма и регистрация
16. Обязанности сторон по договору коммерческой концессии
17. Ограничения прав сторон по договору коммерческой концессии
18. Изменение и прекращение договора коммерческой концессии
19. Сущность управления гостиницей на основе контракта на управление, содержание контракта
20. Преимущества и недостатки организации гостиничного бизнеса на основе договора франчайзинга и контракта на управление, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
21. Права и обязанности управляющей компании. Виды вознаграждения управляющей компании

22. Национальные схемы классификации гостиниц: понятие, цели, группы
23. Характеристика национальных классификационных схем, применение современных стандартов в индустрии туризма
24. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи
25. Система классификации гостиниц и иных средств размещения: общие положения, область применения, основные требования, применение современных стандартов в индустрии туризма
26. Организационная структура системы и функции ее участников
27. Этапы проведения классификации гостиниц и иных средств размещения
28. Система владения клубным отдыхом, ее структура и виды
29. Роль международных компаний по обмену на мировом рынке клубного отдыха
30. Обмен неделями клубного отдыха: типы, правила, обменный потенциал
31. Процесс и способы приобретения таймшера
32. Схемы взаимоотношений гостиницы и туроператора, связанные с переносом риска продаж с владельца гостиницы на туроператора
33. Схемы взаимоотношений гостиницы и туроператора, не связанные с переносом риска продаж с владельца гостиницы на туроператора
34. Общие правила заключения гостиничных контрактов «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»
35. Правила заключения гостиничных контрактов по предоставлению гостиничных услуг индивидуальным клиентам «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»
36. Правила заключения гостиничных контрактов по предоставлению гостиничных услуг группам туристов «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»
37. Глобальная распределительная система: понятие принцип работы
38. Характеристика зарубежных глобальных распределительных систем
39. Российские компьютерные системы бронирования гостиничных услуг, исследование и оценка качества процессов в отрасли туризма
40. Гостиничная ассоциация: понятие, особенности, цели вхождения в нее гостиничного предприятия
41. Основные международные и национальные гостиничные ассоциации и федерации: направления их деятельности
42. Особенности функционирования малых гостиниц, исследование и оценка качества процессов в гостиничной отрасли
43. Основные положения «Соглашения между отелем и перевозчиком», принятого МГА и МСДТ
44. Современное состояние, проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии в России
45. Гостиничные цепи на российском рынке
46. Характеристика состояния гостиничной индустрии зарубежных стран
47. Кросскультурная коммуникация в мировом гостиничном хозяйстве
48. Разработка гостиничного продукта
49. Сегментация гостиничного рынка и позиционирование на нем гостиничного продукта
50. Методы продвижения гостиничных услуг

7.5. Вопросы для рубежных контролей, контрольные вопросы определены в Фонде оценочных средств по учебной дисциплине «Актуальные направления развития гостиничного хозяйства».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Грицай М.А. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / М.А. Грицай. - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. - 118 с. - <http://www.iprbookshop.ru/26699>.
2. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / С.В. Иванилова. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014. - 216 с. - <http://www.iprbookshop.ru/15710>.
3. Кучеренко В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие / В.Л. Кучеренко. - СПб: Троицкий мост, 2013. - 158 с. - (<http://www.iprbookshop.ru/40871>).
4. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015. - 204 с. - <http://www.iprbookshop.ru/27035>.
5. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева, Е.А. Высотина. - СПб: Троицкий мост, 2013. - 352 с. - <http://www.iprbookshop.ru/40876>.
6. Селезнева Ж.В. Стратегическое планирование развития городского хозяйства: учебное пособие / Ж.В. Селезнева. - Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2013. - 118 с. - (<http://www.iprbookshop.ru/20521>).
7. Семенова Л.В. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие / Л.В. Семенова, В.С. Корнеевец, И.И. Драгилева, В.О. Корионова. - СПб: Ай Пи Эр Медиа, 2016. - 85 с. - <http://www.iprbookshop.ru/44183>.

Дополнительная литература

1. Аббасов А.Р. Актуальные проблемы развития экономических систем. Теория и практика: материалы конференции / А.Р. Аббасов, М.С. Анастасов и др. — М.: Русайнс, 2015. - 239 с. - <http://www.iprbookshop.ru/48868>.

Интернет-ресурсы:

www.tourbus.ru
www.hotelonline.ru
www.oturbiznese.ru
www.gaomoskva.ru
www.prohotel.ru

12. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Освоение дисциплины предполагает использование академической аудитории для проведения лекционных и практических занятий с необходимыми техническими средствами (видеопроектор, ноутбук, переносной экран, учебники, учебно-методические пособия), и другие средства обучения, используемые в современном обучении.

В компьютерном классе должны быть установлены средства MS Office; Word, Excel, PowerPoint и др.

Описание материально-технической базы, рекомендуемой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Освоение дисциплины предполагает использование академической аудитории для проведения лекционных и практических занятий с необходимыми техническими средствами (видеопроектор, ноутбук, переносной экран, учебники, учебно-методические пособия), и другие средства обучения, используемые в современном обучении.

Описание материально-технической базы (в т.ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся из числа инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, и при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.