

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

(подпись)

«10» февраля 2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация гостиничной деятельности»

(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности/ специализации	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная
Год приема	2026

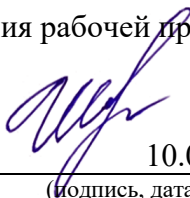
Санкт-Петербург– 2026

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

С. В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2026 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н., проф.

(уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

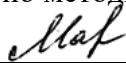
К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

ст. преподаватель

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

М.Б. Капелюш

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/специализации «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ОПК-3 «Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности»

ОПК-6 «Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности»

ОПК-7 «Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности»

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

ПК-7 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией деятельности гостиничных предприятий в России и за рубежом, особенностями обслуживания в средствах размещения различных контингентов гостей.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия/семинары, самостоятельная работа обучающегося.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины: ознакомить обучающихся с современным рынком гостиничных услуг, правилами их предоставления, особенностями организации деятельности средств размещения разных типов, спецификой обслуживания различных контингентов гостей, основами законодательства РФ в сфере гостиничного бизнеса, нормами международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

1.2. Дисциплина входит в состав обязательной части образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.3.1 знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-3.У.1 уметь применять методики по оценке качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.В.1 владеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.3.1 знать нормативно-правовые акты Российской Федерации, регламентирующие правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.У.1 уметь обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.В.1 владеть навыками использования нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, норм международного права при

		осуществлении профессиональной деятельности
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.3.1 знать нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.3.2 знать Законодательство Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-7.В.1 владеть навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; методами исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Правовые основы профессиональной деятельности»,
- «Экономика»,
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Средства размещения в туризме»,
- «Основы информационной безопасности»,
- «Интернет-маркетинг»,
- «Сервисная деятельность»,

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и используются при изучении других дисциплин:

- «Технологии гостиничной деятельности»,

- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «ПО и автоматизация гостиничной деятельности»,
- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями»,
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»,
- «Документальное обеспечение в индустрии туризма и гостеприимства»,
- «Проектирование гостиничной деятельности»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Управление продажами в гостиницах и revenue менеджмент»
- «Межкультурные коммуникации в гостеприимстве».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№4
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины , ЗЕ/ (час)	4/ 144	4/ 144
Из них часов практической подготовки	14	14
Аудиторные занятия , всего час.	68	68
в том числе:		
лекции (Л), (час)	34	34
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	34	34
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)	27	27
Самостоятельная работа , всего (час)	49	49
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.)	Экз.,	Экз.,

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ)	ЛР (час)	КП/КР (час)	СР (час)
Семестр 4					
Тема 1. История и эволюция гостиничного дела в России и за рубежом.	4	4	-	-	5
Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство: терминологический аппарат, особенности развития в разных странах (типы средств размещения, стандарты, динамика развития различных сегментов).	4	4	-	-	5

Тема 3. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в различных регионах РФ. Программы развития гостиничного бизнеса, меры поддержки государства.	4	4	-	-	5
Тема 4. Динамика рынка труда в гостиничном бизнесе. Профильные профстандарты. Требования к персоналу.	4	4	-	-	5
Тема 5. Государственное регулирование и поддержка гостиничной деятельности. Основные законодательные и нормативные документы в гостиничной индустрии РФ.	4	4	-	-	5
Тема 6. Негосударственное регулирование гостиничного бизнеса	4	4	-	-	6
Тема 7. Основные и дополнительные услуги отеля	2	2	-	-	6
Тема 8. Категории и виды номеров в гостиничной практике. Формирование номерного фонда.	4	4	-	-	6
Тема 9. Инфраструктура средств размещения. Функциональное зонирование отеля..	4	4	-	-	6
Итого в семестре:	34	34	-	-	49
Итого	34	34	0	0	49

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
Раздел 1. История развития и регулирование гостиничного бизнеса.	
	Тема 1. История и эволюция гостиничного дела в России и за рубежом. Предыстория (до XVIII века). Начало официальной истории (XVIII век). Расцвет в Российской империи (XIX — начало XX века). Советский период (после 1917 года). Постсоветский период (с 1991 года). За рубежом. Древность и античность. Средневековье. Новое время (XVIII–XIX века). XX век. Формирование первых национальных гостиничных сетей (конец XIX — начало Второй мировой войны. Конец XX — XXI век. (дальнейшая глобализация, появление новых форматов). <i>Демонстрация слайдов</i>
	Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство. Терминологический аппарат. Особенности развития гостиничного бизнеса в разных странах (типы средств размещения, стандарты, динамика развития различных сегментов): во Франции, в Англии, Германии, Швейцарии, Финляндии, Швеции, Дании, Австрии, Чехии, Польше, Греции, Турции, США, на Кубе, в Канаде, Италии и Испании, в Африканских государствах <i>Демонстрация слайдов</i>

	Тема 3. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в различных регионах РФ. Лидеры по объёму и росту (Москва, Санкт-Петербург, Краснодарский край, Московская область, Республика Крым, Татарстан). Динамично развивающиеся кластеры (Алтай, Камчатка, Сахалин, Байкал, республики Северного Кавказа (Карачаево-Черкесия, Кабардино-Балкария). Регионы с замедлением. В отдельных (Дагестан, некоторые области Поволжья и Сибири). Общие тенденции, в разных регионах. Смещение фокуса на внутренний туризм. Развитие альтернативных форматов. Цифровизация. Локализация брендов. Экологизация. Государственная поддержка. Новые бизнес-модели. Кадровый дефицит. Изменение поведения гостей. Программы развития отдельных сегментов гостиничного бизнеса. <i>Демонстрация слайдов, управляемая дискуссия.</i>
	Тема 4. Динамика рынка труда в гостиничном бизнесе. Профильные профстандарты. Требования к персоналу. Дефицит линейного персонала. Тенденция роста зарплат. Региональная специфика. Изменение требований к навыкам. Новые подходы к мотивации и удержанию. Цифровизация процессов найма (онлайн-системы для первичного отбора кандидатов). Проблема текучести кадров. <i>Управляемая дискуссия.</i>
	Тема 5. Государственное регулирование и поддержка гостиничной деятельности. Основные законодательные и нормативные документы в гостиничной индустрии РФ. Классификация и реестр (ключевое изменение последних лет): единый реестр классифицированных средств размещения, оценка у аккредитованной организации для присвоения категории (звёздности). Правила предоставления услуг (Постановление Правительства РФ № 1912 от 27.11.2025). Контроль и надзор на региональном уровне. Государственная поддержка стимулирования развития отрасли, снижение рисков и финансовой нагрузки на предпринимателей (федеральная и региональная). Нулевая ставка НДС (действует до 31 декабря 2030 года). Субсидии и гранты (программа субсидирования строительства модульных гостиниц: глэмпингов, микроотелей), грант «Агротуризм» (для объектов в сельской местности при условии статуса сельхозпроизводителя), гранты для молодых предпринимателей (до 25 лет). Льготное кредитование в рамках программ. Налоговые каникулы для индивидуальных предпринимателей, региональные льготы, инвестиционный налоговый вычет. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	Тема 6. Негосударственное регулирование гостиничного бизнеса. Создание отраслевых ассоциаций и союзов. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Разработка и внедрение отраслевых стандартов. Аккредитация и классификация в ассоциации. Контроль и разрешение споров. Обмен опытом и обучение (организация конференций, семинаров, мастер-классов, стажировок для участников рынка). Лоббирование интересов перед органами власти: участие в обсуждении законопроектов, поправок, в формировании государственной политики в сфере туризма и гостеприимства. Формирование добросовестной конкуренции. Общие правила и стандарты, принятые в рамках саморегулирования, снижение рисков появления на рынке недобросовестных игроков. <i>Управляемая дискуссия.</i>
Раздел 2. Основные и дополнительные услуги, инфраструктура гостиничного предприятия.	

	Тема 7. Основные и дополнительные услуги отеля. Основные услуги отеля. Размещение (проживание). Питание. Оформление заезда и выезда. Обязательные бесплатные услуги по Правилам предоставления гостиничных услуг (Постановление № 1853). Дополнительные услуги отеля. Бытовые и личные услуги (прачечная, химчистка, глажение, мелкий ремонт одежды, хранение багажа, сейфовые ячейки. Прокат. Парикмахерские, косметические и СПА-услуги, маникюр). Развлекательные, оздоровительные и семейные (бассейн, сауна, баня, тренажёрный зал, групповые занятия. Детская комната, услуги няни, детские принадлежности. Экскурсии, продажа билетов на мероприятия, трансфер, аренда авто). Бизнес- и конференц-услуги (конференц-залы, переговорные, оборудование для презентаций. Коворкинг-зоны, рабочие места, печать/копирование/сканирование. Организация мероприятий, кейтеринг). Цифровые и технологические услуги. (Высокоскоростной Wi-Fi. Мобильные ключи, онлайн-регистрация, чат-поддержка. Услуги переводчика, бронирование столиков, консьерж-сервис). Специальные и нишевые услуги (Размещение с животными. Услуги для гостей с ОВЗ. Медицинские и велнес-программы (в санаториях и курортных отелях). <i>Демонстрация слайдов, видеороликов.</i>
	Тема 8. Категории и виды номеров в гостиничной практике. Формирование номерного фонда. Основные категории номеров (по уровню комфорта). Виды номеров по планировке и назначению. Виды по вместимости и конфигурации кроватей. Специальные категории. Формирование номерного фонда, ключевые факторы: целевая аудитория и цель поездки, локация и сезонность, экономика проекта, технологичность и гибкость. Практические принципы расчёта структуры фонда (Доля основных категорий. Баланс площадей. Учёт нормативов. Резерв и гибкость). Этапы формирования номерного фонда (на этапе проектирования и эксплуатации): анализ рынка и сегментация, определение структуры категорий, планировочные решения, оснащение и стандарты, гибкая эксплуатация, мониторинг и корректировка. <i>Демонстрация слайдов</i>
	Тема 9. Инфраструктура средств размещения. Функциональное зонирование отеля. Инфраструктура средств размещения основная и вспомогательная. Основная инфраструктура: жилая группа помещений, приёмно-вспомогательные помещения, блок питания, бизнес- и конференц-блок, рекреационный и оздоровительный блок, торговые и сервисные объекты. Вспомогательная инфраструктура: административные помещения, хозяйственно-технические помещения, зона загрузки и логистики, парковки и транспортные зоны, внешние объекты на участке. Функциональное зонирование отеля, ключевые функциональные зоны. Гостевая (публичная) зона. Жилая зона (номерной фонд). Производственная зона (кухня, технические и хозяйственные помещения). Административная зона. Складская и загрузочная зона. Рекреационная и спортивная зона. Техническая зона. Принципы зонирования: разделение потоков, шумовая и запаховая изоляция, доступность и навигация, соответствие нормативам, гибкость и масштабируемость. <i>Демонстрация слайдов</i>

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 4					
1.	Эволюция гостиничного бизнеса в России	Семинарское занятие	2	1	1
2.	Развития гостеприимства в Санкт-Петербурге	Семинарское занятие	2	1	1
3.	Особенности развития гостиничного бизнеса в разных странах	Семинарское занятие	4	1	1
4.	Тенденции развития рынка гостиничных услуг в различных регионах РФ	Групповая дискуссия	4	1	1
5.	Рынок труда в гостиничном бизнесе. Проблемы текучести кадров, удержание персонала.	Групповая дискуссия	4	1	1
6.	Мониторинг законодательной базы в сфере гостиничного бизнеса.	Групповая дискуссия	2	1	1
7.	Программы государственной поддержки и стимулирования развития отрасли.	Решение ситуационных задач	2	1	1
8.	Отраслевые ассоциации и союзы в гостиничном бизнесе.	Семинарское занятие	4	1	1
9.	Особенности формирования основных услуг для различных сегментов гостей.	Игровое проектирование	2	2	2
10.	Моделирование номеров различных категорий.	Игровое проектирование	4	2	2
11.	Моделирование инфраструктуры средств размещения разных сегментов	Игровое проектирование	4	2	2
Всего			34	14	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
-------	---------------------------------	---------------------	---------------------------------------	----------------------

Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Выполнение курсового проекта/ курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 4, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	27	27
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	10	10
Домашнее задание (ДЗ)	5	5
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	7	7
Всего:	49	49

5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. разделов 6-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950629	Никольская, Е. Ю. Аналитика гостиничного рынка : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, С. В. Данильченко, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-466-03607-7. — URL: https://book.ru/book/950629 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/933919	Никольская, Е. Ю., Тенденции развития системы классификации гостиниц в России : монография / Е. Ю. Никольская, О. В. Пасько, В. В. Гернеший, М. А. Грицай. — Москва : Русайнс, 2019. — 227 с. — ISBN 978-5-4365-3845-7. — URL:	

	https://book.ru/book/933919 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958973	Цикин, В. П. Информационные технологии в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. П. Цикин, Т. И. Цикина. — Москва : КноРус, 2026. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14976-8. — URL: https://book.ru/book/958973 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961263	Киселева, Р. Ф. Предоставление гостиничных услуг : учебник / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2026. — 212 с. — ISBN 978-5-406-15837-1. — URL: https://book.ru/book/961263 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/944843	Никольская, Е. Ю. Практические рекомендации по развитию малых средств размещения в регионах России : монография / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-4365-9793-5. — URL: https://book.ru/book/944843 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962202	Гостиничный бизнес в современной экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2026. — 237 с. — ISBN 978-5-466-11631-1. — URL: https://book.ru/book/962202 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961425	Стратегические модели развития гостиничного бизнеса в новых экономических условиях : монография / М. А. Жукова, В. С. Ивановский, В. А. Жуков [и др.] ; под ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2025. — 95 с. — ISBN 978-5-466-11175-0. — URL: https://book.ru/book/961425 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/953724	Никольская, Е. Ю. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 265 с. — ISBN 978-5-466-06617-3. — URL: https://book.ru/book/953724 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL:	Романова, М. М. Организация гостиничного бизнеса : учебник и практикум / М. М. Романова. — Москва : Русайнс, 2025. — 251 с. — ISBN 978-5-466-09274-5. — URL:	

https://book.ru/book/958658	https://book.ru/book/958658 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940324	Трансформация туристской деятельности в условиях развития цифровой экономики : монография / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, В. А. Жуков [и др.]. — Москва : Русайнс, 2021. — 187 с. — ISBN 978-5-4365-7365-6. — URL: https://book.ru/book/940324 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/955580	Шумакова, Е. В. Информационные технологии в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Е. В. Шумакова. — Москва : КноРус, 2025. — 183 с. — ISBN 978-5-406-13650-8. — URL: https://book.ru/book/955580 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950431	Стыцок, Р. Ю. Цифровой бизнес в туризме и гостеприимстве +eПриложение : учебник / Р. Ю. Стыцок, Т. П. Розанова, О. А. Денисова, ; под ред. Р. Ю. Стыцок. — Москва : КноРус, 2024. — 233 с. — ISBN 978-5-406-12068-2. — URL: https://book.ru/book/950431 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/963133	Гербер, И. А. Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве : учебник / И. А. Гербер. — Москва : Русайнс, 2027. — 241 с. — ISBN 978-5-466-12384-5. — URL: https://book.ru/book/963133 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/963208	Чередниченко, Ю. П. Предоставление гостиничных услуг : учебник / Ю. П. Чередниченко. — Москва : КноРус, 2027. — 159 с. — ISBN 978-5-406-16642-0. — URL: https://book.ru/book/963208 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/956634	Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л. И. Черникова, В. В. Баева, Е. В. Бокарева [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой. — Москва : КноРус, 2025. — 192 с. — ISBN 978-5-406-14108-3. — URL: https://book.ru/book/956634 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962234	Управление гостиничным бизнесом : учебное пособие / А. Д. Чудновский, В. С. Ивановский, М. В. Мальцева [и др.] ; под общ. ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2026. — 64 с. — ISBN 978-5-466-11618-2. — URL: https://book.ru/book/962234 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст :	

	электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940060	Никольская, Е. Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Л. В. Семенова. — Москва : КноРус, 2021. — 201 с. — ISBN 978-5-406-06583-9. — URL: https://book.ru/book/940060 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/946903	Савкина, Р. В. Налоговое планирование и оптимизация налоговых выплат предприятиями сферы услуг : учебное пособие / Р. В. Савкина. — Москва : Русайнс, 2023. — 82 с. — ISBN 978-5-466-01866-0. — URL: https://book.ru/book/946903 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961076	Тарасенко, Э. В. Управление доходами и ценообразованием на гостиничном предприятии : учебное пособие / Э. В. Тарасенко, А. В. Романюк. — Москва : Русайнс, 2026. — 189 с. — ISBN 978-5-466-10964-1. — URL: https://book.ru/book/961076 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/957671	Лочан, С. А. Экономика гостиничного предприятия мегаполиса в современных условиях : монография / С. А. Лочан, К. В. Левченко, Т. П. Розанова, ; под общ. ред. Т. П. Розановой. — Москва : КноРус, 2025. — 181 с. — ISBN 978-5-406-14534-0. — URL: https://book.ru/book/957671 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/938842	Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, А. А. Попов. — Москва : КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-07963-8. — URL: https://book.ru/book/938842 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/932783	Дусенко, С. В., Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России : монография / С. В. Дусенко, ; под общ. ред. С. В. Дусенко. — Москва : Русайнс, 2019. — 231 с. — ISBN 978-5-4365-3581-4. — URL: https://book.ru/book/932783 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL:	Никольская, Е. Ю., Современные технологии и организация гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, Н. С. Семкина. — Москва : КноРус,	

https://book.ru/book/940046	2021. — 319 с. — ISBN 978-5-406-02925-1. — URL: https://book.ru/book/940046 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531	Санаторно-курортное дело : учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева [и др.] ; под ред. проф. Г. И. Молчанова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. : ил. - ISBN 978-5-98281-171-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531 (дата обращения: 30.01.2026). – Режим доступа: по подписке.	
Режим доступа для авторизованных пользователей - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028582	Барчуков, И.С. Санаторно-курортное дело: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 080500 «Менеджмент организации» и направлениям сервиса и туризма (10000) / И.С. Барчуков. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017.- 303 с. - ISBN 978-5-238-01100-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028582 (дата обращения: 30.01.2026). – Режим доступа: по подписке.	
Режим доступа для авторизованных пользователей https://znanium.ru/catalog/product/218689	Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1	
338 III 48	Виды средств размещения в гостиничном бизнесе : учебно-методическое пособие / С. В. Шепелева ; С.-Петерб. гос. ун-т аэрокосм. приборостроения. - Санкт-Петербург : Изд-во ГУАП, 2025. - 128 с. - Библиогр.: с. 119 - 120. - 69.70 р. - Текст : непосредственный.	5
338 III 48	Организация номеров различных категорий в средствах размещения : учебно-методическое пособие / С. В. Шепелева ; С.-Петерб. гос. ун-т аэрокосм. приборостроения. - Санкт-Петербург : Изд-во ГУАП, 2024. - 64 с. : рис. - Библиогр.: с. 38 - 39. - 102.95 р. - Текст : непосредственный.	5

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
-----------	--------------

https://pro.guap.ru/	Элементы электронного курса по дисциплине размещены внутри ЭИОС ГУАП «Интегрированная среда обучения»
---	---

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1	Электронная информационно-образовательная среда ГУАП «Интегрированная среда обучения» (https://pro.guap.ru/ разработана сотрудниками ГУАП (введена в эксплуатацию приказом ГУАП от 06.06.2017 № 05-215/17), перечень модулей и их функциональное назначение изложены по ссылке https://guap.ru/it/system/iso
2	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет» (https://guap.ru/), разработан сотрудниками ГУАП (введен в эксплуатацию Приказом ГУАП от 23.03.2023 № 05-145/23)
3	Microsoft Office 2019 (договор ГУАП, информация о лицензии представлена по ссылке https://guap.ru/it/system/iso/po)
4	LibreOffice 5 (Лицензия LGPLv3)
5	MozillaFirefox(лицензии GPL/LGPL/MPL)
6	VLC mediaplayer (Лицензия: GNU LesserGeneralPublicLicense v2.1+)

8.2. Перечень информационно-справочных систем,используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Электронные библиотечные ресурсы и системы
1	Электронный каталог библиотеки ГУАП с доступом к базе полнотекстовых изданий (https://lib.guap.ru.), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП
2	Научная электронная библиотека «eLIBRARY» (https://elibrary.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
4	ЭБС Znanium (https://znanium.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
5	Образовательная платформа «Юрайт» (https://urait.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
6	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/), свободный доступ
	Информационные и справочно-правовые системы
1	"Консультант Плюс" (www.consultant.ru) сетевая версия для образовательных организаций, доступ по IP -адресам ГУАП

	Современные профессиональные базы данных
1.	Журнал «Современный отель» (https://ru.hotel.report/), свободный доступ
2.	Журнал «Ресторановедъ» (https://restoranoved.ru/articles/marina-naumova-dolzny-ostavatsya-shefy-kotorye-budut-nesi-tradiczii-i-kulturu-svoej-strany/), свободный доступ
3.	Журнал «Санаторно-курортная отрасль» (https://sko-online.ru/), свободный доступ
4.	Hotelier.PRO — онлайн-журнал для профессионалов отельного бизнеса и специалистов гостиничной индустрии, занимающихся управлением (https://hotelier.pro/), свободный доступ
5.	Welcome Times — сетевое издание для отельеров, рестораторов, топ-менеджеров гостиничного бизнеса и специалистов в сфере HoReCa (https://welcometimes.ru/), свободный доступ
6.	HoReCa Magazine — ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания. Журнал охватывает все аспекты работы в гостиницах и ресторанах (https://www.horeca-magazine.ru/), свободный доступ
7.	Frontdesk.ru — интернет-портал, индустрии гостеприимства в России и странах СНГ (https://www.frontdesk.ru/), свободный доступ
8.	Hotel.Report — информационно-аналитический портал для профессионалов гостиничного бизнеса и туристической индустрии (https://ru.hotel.report/), свободный доступ

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации - Мультимедийная лекционная аудитория: Специализированная мебель; технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории; набор демонстрационного оборудования. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
2	Учебная аудитория для занятий семинарского типа (в том числе практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для воспитательной работы. Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
3	Библиотека, Интернет-класс ГУАП (для самостоятельной работы). Помещения укомплектованы специализированной	

	мебелью, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет». Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
--	--	--

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	Обучающийся: – глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно связывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 90% до 100% тестовых заданий**.
«хорошо» «зачтено»	Обучающийся: – твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 70% до 89% тестовых заданий**.
«удовлетворительно» «зачтено»	– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 51% до 69% тестовых заданий**.

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«неудовлетворительно» «не зачтено»	– обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений. – правильно выполнил менее 51% тестовых заданий**.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	Тема 1. История и эволюция гостиничного дела в России и за рубежом Вопросы: 1) Назовите 3–4 этапа развития гостиничного дела в Европе и кратко охарактеризуйте специфику каждого (античность, Средневековье, XIX век и т. д.). 2) Какие факторы (транспорт, экономика, туризм) сильнее всего влияли на развитие гостиничного хозяйства в XIX–XX веках? Приведите 2–3 примера. 3) Перечислите ключевые вехи становления гостиничного дела в России (от постоянных дворов до советского периода). 4) В чём заключались принципиальные отличия организации гостиничного обслуживания в Российской империи и в СССР? 5) Какой вклад в индустрию гостеприимства внесли известные отельеры (Цезарь Ритц, Элсворт Статлер)? Назовите 2–3 новации. Практические задания: 6) Составьте хронологическую таблицу «Вехи мировой истории гостиничного дела» (5–7 ключевых событий с датами, местом и значением). 7) Сравните описание постоянного двора в историческом источнике (например, в путевых заметках или литературе) с современным мини-отелем: выделите общие черты и принципиальные различия. 8) Подготовьте краткий кейс (150–200 слов) о том, как развитие железных дорог повлияло на гостиничный бизнес в конкретной стране (на выбор).	ПК-7.B.1
	Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство: терминологический аппарат, особенности развития в разных странах Вопросы: 9) Дайте определения терминам: OTA, PMS, GOPPAR, ADR, RevPAR, тарифный паритет, классификация по звёздам. 10) Какие типы средств размещения характерны для разных стран (например, риоканы в Японии, bed and breakfast в Великобритании, глэмпинги в России)? Назовите по 2–3 типа для 3 разных стран. 11) Чем отличаются подходы к классификации гостиниц в Европе, США и России? 12) Какие сегменты гостиничного рынка растут быстрее всего в мире (бутик-отели, апарт-отели, хостелы и т. п.)? Приведите	ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.B.1

	данные/примеры. 13) Как культурные особенности страны влияют на стандарты обслуживания в отелях? Практические задания: 14) Создайте глоссарий из 10 ключевых терминов гостиничного бизнеса с краткими определениями и примерами использования в реальной практике. 15) Сравните стандарты обслуживания в двух типах объектов (например, хостел и 5-звёздочный отель): оформите в виде таблицы с колонками «Услуга», «Хостел», «5-звёздочный отель», «Обоснование различий». 16) Проанализируйте карточки 2–3 отелей на агрегаторе (страна на выбор) и определите их сегмент и целевую аудиторию по описанию, фото и перечню услуг.	
	Тема 3. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в различных регионах РФ. Программы развития гостиничного бизнеса, меры поддержки государства Вопросы: 17) Назовите 3 региона-лидера по развитию гостиничного бизнеса в РФ и объясните, почему именно там наблюдается рост. 18) Какие новые форматы средств размещения активно развиваются в России? Приведите примеры для 2–3 регионов. 19) Перечислите основные меры государственной поддержки гостиничного бизнеса (субсидии, льготы, программы) и укажите, на кого они ориентированы. 20) В чём специфика развития гостиничного сектора в курортных и в промышленных регионах? 21) Как крупные события (Олимпиада, ЧМ по футболу и т. п.) влияют на гостиничный рынок региона? Практические задания: 22) Постройте сравнительную таблицу «Развитие гостиничного бизнеса в трёх регионах РФ» (например, Краснодарский край, Алтай, Татарстан) по параметрам: основной тип туристов, популярные форматы размещения, меры господдержки, ключевые проблемы. 23) На основе открытых данных (Росстат, сайты региональных органов власти) подготовьте краткий обзор (200–300 слов) динамики числа гостиниц в одном из регионов за последние 3–5 лет. 24) Разработайте предложение по развитию гостиничного сегмента для малого города: укажите 1–2 перспективных формата, целевую аудиторию и возможные меры поддержки.	ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ПК-3.3.2
	Тема 4. Динамика рынка труда в гостиничном бизнесе. Профильные профстандарты. Требования к персоналу Вопросы: 25) Какие категории персонала наиболее востребованы в гостиничном бизнесе сегодня? Назовите 3–4 должности и объясните спрос. 26) Каковы основные причины высокой текучести кадров в отрасли? 27) Что включают в себя профстандарты для работников гостиниц (на примере 1–2 должностей)? 28) Какие навыки становятся всё более важными для сотрудников отелей в связи с цифровизацией отрасли? 29) Как гостиницы удерживают персонал в условиях дефицита кадров? Приведите 3–4 примера практик.	ПК-3.3.2

	Практические задания: 30) Составьте должностную инструкцию для одной из позиций (администратор, горничная, менеджер по бронированию) на основе профстандарта и реальных требований работодателей (можно использовать сайты вакансий). 31) Проанализируйте 3–4 вакансии в гостиничном сегменте и выделите общие и уникальные требования к кандидатам; сделайте вывод о трендах. 32) Предложите программу адаптации и обучения для линейного персонала небольшого отеля (3–5 ключевых мероприятий).	
	Тема 5. Государственное регулирование и поддержка гостиничной деятельности. Основные законодательные и нормативные документы в гостиничной индустрии РФ Вопросы: 33) Назовите основные нормативные акты, регулирующие гостиничную деятельность в РФ, и кратко укажите сферу действия каждого. 34) Что предусматривает процедура классификации гостиниц? Какие последствия для отеля, если не пройти классификацию? 35) В чём суть нулевой ставки НДС для гостиниц? Кто может на неё претендовать? 36) Какие обязательные бесплатные услуги должен предоставлять отель по действующим правилам? 37) Как контролируется соблюдение требований в гостиничной сфере? Практические задания: 38) Изучите текст Постановления Правительства РФ о правилах предоставления гостиничных услуг и выпишите 5 обязанностей отеля перед гостем с примерами из практики. 39) Составьте чек-лист «Что проверить отелю перед классификацией» (8–10 пунктов). 40) Разберите гипотетический кейс: отель получил предписание от надзорного органа. Определите, какие шаги нужно предпринять для устранения нарушений.	ПК-3.3.2
	Тема 6. Негосударственное регулирование гостиничного бизнеса Вопросы: 41) В чём отличие государственного регулирования от негосударственного (саморегулирования)? 42) Какую роль играют отраслевые ассоциации (например, РГА) в развитии гостиничного бизнеса? 43) Как формируются и применяются отраслевые стандарты, разработанные ассоциациями? 44) Приведите примеры механизмов саморегулирования в гостиничной отрасли (аккредитация, разрешение споров, обучение). 45) Почему саморегулирование особенно важно для новых и нишевых форматов размещения (глэмпинги, апарт-отели)? Практические задания: 46) Найдите на сайте отраслевой ассоциации (РГА или аналогичной) описание одной из программ/стандартов и кратко перескажите её суть и пользу для участников рынка. 47) Составьте сравнительную таблицу «Государственное vs негосударственное регулирование» по критериям: цель, инструменты, субъекты, преимущества, ограничения.	ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ПК-3.3.2

	48) Напишите короткое эссе (200–300 слов) на тему «Как саморегулирование может повысить доверие гостей к небольшим средствам размещения».	
	Тема 7. Основные и дополнительные услуги отеля Вопросы: 49) Чем отличаются основные услуги от дополнительных? Приведите по 3 примера каждого типа. 50) Какие услуги должны быть бесплатными по закону? 51) От чего зависит набор дополнительных услуг в отеле? Назовите 3–4 фактора. 52) Как дополнительные услуги влияют на доходность отеля? Приведите пример расчёта апсейла. 53) Как избежать навязывания услуг и соблюсти баланс между коммерцией и комфортом гостя? Практические задания: 54) Разработайте перечень услуг (основные + 5–7 дополнительных) для отеля конкретного формата (например, городской 3-звёздочный, курортный 4-звёздочный или глэмпинг). 55) Составьте прайс-лист дополнительных услуг для выбранного отеля с кратким описанием и целевой аудиторией для каждой услуги. 56) Проанализируйте сайт реального отеля и оцените, насколько удобно и полно представлена информация об услугах; предложите 2–3 улучшения.	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1 ПК-3.3.2 ПК-7.В.1
	Тема 8. Категории и виды номеров в гостиничной практике. Формирование номерного фонда Вопросы: 57) Перечислите основные категории номеров и их отличительные признаки (площадь, оснащение, целевая аудитория). 58) Чем отличается номер «супериор» от «стандарта» и «делюкса»? 59) Какие виды номеров подходят для разных сегментов гостей (командированные, семьи, пары)? 60) Какие нормативы (СП, Положение о классификации) нужно учитывать при формировании номерного фонда? 61) Как структура номерного фонда влияет на экономические показатели отеля (ADR, RevPAR)? Практические задания: 62) Спроектируйте структуру номерного фонда для отеля на 50 номеров (городской 3–4 звёздочный): укажите доли категорий, площади и обоснование выбора. 63) Заполните таблицу «Категории номеров» с колонками: «Название», «Площадь», «Оснащение», «Целевая аудитория», «Ценовой сегмент». 64) Рассчитайте потенциальный ADR и RevPAR для гипотетического отеля при заданной структуре фонда и загрузке (данные задайте самостоятельно).	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1 ПК-3.3.2 ПК-7.В.1
	Тема 9. Инфраструктура средств размещения. Функциональное зонирование отеля Вопросы: 65) Из каких блоков состоит инфраструктура отеля? Приведите примеры помещений для каждого блока. 66) В чём смысл функционального зонирования? Назовите 3–4 ключевых принципа.	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1

67) Как разделить потоки гостей, персонала и грузов в здании отеля? 68) Чем отличается зонирование городского отеля и курортного комплекса? 69) Какие нормативные документы определяют требования к зонированию и площадям помещений? Практические задания: 70) Нарисуйте (или опишите) схему функционального зонирования для отеля выбранного типа (например, мини-отель на 20 номеров или крупный городской отель на 200 номеров). Укажите основные зоны и их взаимосвязь. 71) Составьте перечень помещений для одного из функциональных блоков (например, блок питания или рекреационный блок) с указанием примерных площадей и назначения. 72) Проанализируйте планировку реального отеля (по фото, плану или описанию) и выделите сильные и слабые стороны с точки зрения функционального зонирования	ПК-3.3.2 ПК-7.B.1
---	----------------------

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для выполнения курсового проекта / курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	Тема 1. История и эволюция гостиничного дела в России и за рубежом 1. Что являлось предшественником гостиниц на Руси вдоль торговых путей? а) Гостиные дворы б) Постоялые дворы («ямы») в) Трактиры г) Монастырские приюты 2. Какой фактор в XIX веке сильнее всего стимулировал развитие гостиничного дела? а) Рост городского населения б) Развитие железных дорог в) Появление автомобилей	ПК-7.B.1

	г) Развитие авиации 3. В каком году в Санкт-Петербурге появилась первая официально учреждённая придорожная гостиница? а) 1703 б) 1715 в) 1829 г) 1910 4. Какой отель в США считается переломным для индустрии гостеприимства благодаря внедрению стандартов сервиса (отдельные номера, санузлы, мыло и т. п.)? а) Waldorf Astoria б) The Plaza в) Tremont House г) Ritz-Carlton 5. Что было характерно для гостиничного хозяйства СССР? а) Преобладание частных отелей б) Национализация и единые стандарты обслуживания в) Широкое присутствие международных сетей г) Отсутствие классификации по звёздам Открытый вопрос. Назовите 3 новации Элсворта Статлера, которые изменили стандарты гостиничного сервиса. Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство: терминологический аппарат, особенности развития в разных странах 1. Что означает показатель RevPAR? а) Средняя цена номера за ночь б) Доход на доступный номер (выручка от номеров / количество доступных номеров) в) Средняя загрузка отеля г) Средняя продолжительность пребывания гостя 2. Что такое ОТА? а) Система управления отелем б) Онлайн-турагентство (агрегатор бронирования) в) Программа лояльности отеля г) Стандарт классификации гостиниц 3. Какой тип средств размещения характерен для Японии? а) B&B б) Риокан в) Хостел г) Апарт-отель 4. В чём отличие подхода к классификации в Европе и США? а) В Европе используют звёзды, в США — бриллианты/баллы б) В обеих системах используют только звёзды в) В США используют звёзды, в Европе — баллы	ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
--	--	--

	г) Нигде не используют формальную классификацию 5. Какой сегмент гостиничного рынка активно растёт за счёт спроса на «длинные путешествия» и удалённую работу? а) Мини-отели б) Апартаменты и extended stay в) Бутик-отели в центре города г) Хостелы 6. Открытый вопрос. Дайте краткие определения терминам: ADR, GOPPAR, тарифный паритет. Тема 3. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в различных регионах РФ. Программы развития гостиничного бизнеса, меры поддержки государства 1. Какой регион РФ традиционно является лидером по турпотоку и гостиничной загрузке? а) Республика Бурятия б) Краснодарский край в) Республика Карелия г) Архангельская область 2. Какой формат размещения активно развивается в природных локациях (Алтай, Байкал)? а) Глэмпинги б) Хостелы в центре городов в) Крупные сетевые отели 5 звёзд г) Бизнес-отели 3. До какого года действует нулевая ставка НДС для гостиниц? а) 2025 б) 2028 в) 2030 г) Бессрочно 4. Какая мера поддержки ориентирована на строительство модульных гостиниц? а) Субсидирование до 50% затрат (не более 1,5 млн руб. на номер) б) Полное освобождение от налога на прибыль в) Бесплатные земельные участки г) Отмена всех проверок на 5 лет 5. Какое событие исторически стимулировало развитие гостиничной инфраструктуры в отдельных регионах РФ? а) Проведение крупных спортивных мероприятий (Олимпиада, ЧМ) б) Введение новых санитарных правил в) Изменение курса валют г) Появление новых соцсетей 6. Открытый вопрос. Перечислите 3 ключевые тенденции рынка	ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ПК-3.3.2
--	--	--

	а) С 1 сентября 2024 б) С 1 сентября 2025 в) С 1 января 2026 г) С 1 июля 2027 2. Какой документ устанавливает правила предоставления гостиничных услуг? а) Постановление Правительства РФ № 1912 б) Трудовой кодекс РФ в) Налоговый кодекс РФ г) Гражданский кодекс РФ 3. Какие услуги отель обязан предоставлять бесплатно по правилам? а) SPA, трансфер, ранний заезд б) Побудка, вызов скорой, пользование аптечкой, кипяток в) Wi-Fi, парковка, завтрак г) Прачечная, глажение, прокат халата 4. Что грозит отелю, если он оказывает услуги без классификации и не включён в реестр? а) Штрафы и запрет на рекламу б) Автоматическое присвоение 5 звёзд в) Освобождение от налогов г) Никаких последствий 5. Что даёт нулевая ставка НДС гостиницам? а) Освобождение от всех налогов б) Снижение налоговой нагрузки на выручку от размещения и сопутствующих услуг в тарифе в) Право не платить зарплату сотрудникам г) Право не вести бухгалтерский учёт 6. Открытый вопрос. Опишите пошагово, что должен сделать отель, чтобы пройти классификацию и попасть в реестр (3–4 этапа). Тема 6. Негосударственное регулирование гостиничного бизнеса 1. Что понимается под негосударственным регулированием в гостиничном бизнесе? а) Саморегулирование через отраслевые ассоциации и стандарты б) Контроль со стороны прокуратуры в) Налоговая проверка г) Санкции Роспотребнадзора 2. Какую роль играет Российская гостиничная ассоциация (РГА)? а) Проводит классификацию, разрабатывает стандарты, лоббирует интересы отрасли б) Назначает директоров отелей в) Выплачивает зарплаты сотрудникам отелей г) Строит новые гостиницы	ПК-3.3.2
--	--	-----------------

	3. Зачем нужны отраслевые стандарты, разрабатываемые ассоциациями? а) Чтобы унифицировать сервис, повысить доверие гостей и упростить обучение персонала б) Чтобы запретить открытие новых отелей в) Чтобы увеличить налоги г) Чтобы ограничить конкуренцию 4. Как саморегулирование помогает новым форматам (глэмпинги, апарт-отели)? а) Даёт понятные правила, методики оценки качества и механизмы разрешения споров б) Запрещает их деятельность в) Обязывает использовать только импортное оборудование г) Требуется обязательной продажи акций государству 5. Какой инструмент используют ассоциации для повышения квалификации сотрудников? а) Конференции, семинары, стажировки б) Уголовные преследования в) Закрытие отелей г) Обязательные штрафы 6. Открытый вопрос. Приведите 2 примера механизмов саморегулирования в гостиничной отрасли и кратко объясните их пользу. Тема 7. Основные и дополнительные услуги отеля 1. Что относится к основным услугам отеля? а) Размещение, питание (если включено), оформление заезда/выезда, уборка б) SPA, экскурсии, аренда авто в) Продажа сувениров, химчистка г) Услуги бизнес-центра и коворкинга 2. Какая услуга должна предоставляться бесплатно по правилам оказания гостиничных услуг? а) Побудка к нужному времени б) Массаж в номере в) Прокат велосипеда г) Поздний выезд без доплаты 3. От чего зависит набор дополнительных услуг в отеле? а) От категории отеля, локации, целевой аудитории и сезонности б) Только от желания директора в) Только от наличия свободных помещений г) Только от количества сотрудников 4. Как дополнительные услуги влияют на доходность отеля? а) Повышают средний чек и RevPAR за счёт апсейла б) Не влияют на доходы	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1 ПК-3.3.2 ПК-7.В.1
--	--	--

в) Снижают доходы из-за дополнительных расходов г) Влияют только на репутацию 5. Как избежать навязывания услуг? а) Чётко информировать гостя, получать согласие, не делать платные услуги обязательными б) Включать все услуги в тариф без уведомления в) Отказывать в размещении, если гость не покупает допуслуги г) Скрывать стоимость допуслуг 6. Открытый вопрос. Предложите 3 дополнительные услуги для городского отеля 3 звёздочки и объясните, для какой целевой аудитории они будут наиболее востребованы. Тема 8. Категории и виды номеров в гостиничной практике. Формирование номерного фонда 1. Чем «супериор» обычно отличается от «стандарта»? а) Большей площадью, лучшим видом или более свежим ремонтом б) Наличием кухни в) Обязательным включением SPA-услуг г) Отсутствием телевизора 2. Что такое «смежные номера» (connecting rooms)? а) Два отдельных номера с общей внутренней дверью б) Один большой номер с двумя кроватями в) Номер с выходом на террасу г) Номер на двух этажах 3. Для какой целевой аудитории подходят апартаменты? а) Для длительного проживания, семей, командированных на несколько недель б) Для однодневных остановок в) Для деловых встреч без ночёвки г) Для транзитных пассажиров в аэропорту 4. Какой принцип важен при формировании номерного фонда? а) Баланс между массовыми категориями (стандарты/супериоры) и премиальными номерами б) Строить только люксы в) Строить только самые дешёвые номера г) Не учитывать загрузку и сезонность 5. Какие нормативы нужно учитывать при проектировании номеров? а) СП 257.1325800 и Положение о классификации гостиниц б) Правила дорожного движения в) СанПиН для школ г) Трудовой кодекс 6. Открытый вопрос. Рассчитайте структуру номерного фонда для отеля на 100 номеров (городской 3–4 звёзды): укажите доли категорий	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1 ПК-3.3.2 ПК-7.В.1
--	--

	(в %) и кратко обоснуйте выбор. Тема 9. Инфраструктура средств размещения. Функциональное зонирование отеля 1. К какой группе инфраструктуры относятся прачечные и бельевые? а) Основная б) Вспомогательная в) Рекреационная г) Гостевая 2. В чём главная цель функционального зонирования? а) Разделить потоки гостей, персонала и грузов, минимизировать шум и «грязные» зоны рядом с номерами б) Сделать все помещения одинаковыми в) Разместить все службы в одном здании без коридоров г) Упростить уборку за счёт уменьшения количества помещений 3. Где обычно размещают технические помещения (венткамеры, ИТП)? а) В подвале или на техническом этаже с отдельным доступом б) Рядом с рестораном в) На первом этаже в вестибюле г) В номерах повышенной комфортности 4. Чем отличается зонирование курортного комплекса от городского отеля? а) В курорте чаще используют павильонную схему: отдельные корпуса, рекреация и питание разнесены по территории б) Ничем не отличается в) В курорте все помещения всегда в одном здании г) В городском отеле всегда есть виллы и бунгало 5. Какой нормативный документ устанавливает требования к зданиям гостиниц? а) СП 257.1325800 б) ПДД в) СанПиН для детских садов г) ГОСТ на мебель 6. Открытый вопрос. Опишите схему зонирования мини-отеля на 20 номеров: выделите основные зоны и кратко укажите, как разделены потоки гостей и персонала.	ОПК-3.3.1 ОПК-3.У.1 ОПК-3.В.1 ОПК-6.3.1 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1 ОПК-7.3.1 ПК-3.3.2 ПК-7.В.1
--	--	---

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной

предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах/практических занятиях

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним.

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение

– Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а также материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернету - каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и

ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины невозможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ресторанном менеджмент» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в Академии, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ресторанном менеджмент» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ресторанном менеджмент» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение следующих задач:

- изучить каналы продаж в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;
- знать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;
- применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;
- изучить SPA-технологии;
- изучить классификацию SPA-объектов;
- знать современные концепции обслуживания в SPA (Wellness)-центрах.

- уметь анализировать технологические процессы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;

- организовывать, регламентировать и контролировать процессы продаж;
- проводить анализ (мониторинг) современного рынка гостинично-ресторанных предприятий;
- оценивать технологии продаж предприятий гостинично-ресторанного хозяйства;
- изучить современные технологии продаж дополнительных услуг, соответствующих требованиям потребителей;
- изучить особенности продаж и маркетинга;

Для решения указанных задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу учебные пособия, учебники, нормативные документы, Интернет-сайты.

Результаты работы с текстами обсуждаются на семинарских занятиях, посвященных соответствующим учебным вопросам.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

11.4 Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в форме выполнения тестовых заданий по основным темам изучения дисциплины.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Управление продажами в гостиницах и ресторанном менеджмент». Общее количество тестов 20. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Возможно несколько ответов или один ответ.

11.5 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в устной форме. Вопросы к экзамену представлены в таблице 15.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые прошли текущий контроль успеваемости, выполнили и защитили все практические работы.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программы высшего образования».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой