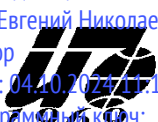


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 04.06.2024 17:19:44  
Уникальный программный ключ:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
29 июня 2024 г.  
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
25 июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Введение в гостиничное дело»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.О.13**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
24 мая 2024 г., протокол №09

Разработчик: Арсений Р.М.,  
к.п.н., и.о. зав. каф. туризма и  
гостиничного дела

Химки 2024

### 1. Цели и задачи дисциплины

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенции ОПК-2 средствами дисциплины «Введение в гостиничное дело».

*Задачи дисциплины:*

- 1) развитие у обучающихся знаний о современном состоянии, основных тенденциях развития индустрии гостеприимства и особенностях деятельности гостиничных предприятий в России и за рубежом;
- 2) формирование у обучающихся понимания специфики гостиничных услуг и гостиничного продукта;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

### 2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

			<p>обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников</p>
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Введение в гостиничное дело» относится к дисциплинам обязательной части ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Введение в гостиничное дело», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### 4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>-</b>
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	17	17	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	34	34	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	125	125	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	91	91	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен		
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	180	180	-
зачетные единицы	5	5	-

#### 4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		2 ЗС	2 ЛС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	14	10	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	6	6	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	166	80	86
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	157	80	77
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	9	-	9
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен		
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	180		
зачетные единицы	5		

### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	История становления и развития индустрии гостеприимства	Гостеприимство как одно из фундаментальных понятий человеческой цивилизации. Эволюция гостеприимства: древний мир; средние века; новые направления в сфере гостеприимства в XIX – XX веке. Первые типы средств размещения и особенности управления ими. Пионеры гостиничной индустрии Статлер, Ритц, Мариотт, Хилтон.
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Нормативные документы, действующие в индустрии гостеприимства. Основные понятия в индустрии туризма и гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства. Роль гостиничной индустрии в мировом хозяйстве. Факторы развития индустрии гостеприимства. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг. Состояние и перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в России. Туристский потенциал территорий РФ и особенности развития гостинично-туристского комплекса России.
3	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг.
4	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	Определение понятия гостиницы. Специфические признаки гостиницы. Типологии гостиниц и иных средств размещения (по уровню комфорта, по месторасположению, по вместимости и другим критериям). Национальные системы классификации гостиниц.
5	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	Иные средства размещения. Гостевые дома и квартиры, сдаваемые туристам в краткосрочный найм. Сельские гостевые дома. Кемпинги. Использование иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства, основные тенденции.
6	Гостиничные цепи	Характеристика основных международных и российских гостиничных цепей.
7	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	Организационная структура как функция управления гостиницей. Типы организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг и построение организационной структуры. Функции руководителей высшего звена управления. Служба бронирования. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение. Служба приема и размещения (Front office). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими

		<p>службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба обслуживания (административно-хозяйственная служба). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба питания. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Коммерческая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Инженерно-техническая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба безопасности. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Прочие службы. Функции, роль и место каждой службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p>
8	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	<p>Основы и типология архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, проблемы модернизации гостиничного фонда.</p> <p>Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях – основные требования. Основные принципы, лежащие в основе проектирования гостиниц. Функциональные требования к гостиницам делового назначения; гостиницам для отдыха.</p> <p>Характеристика предметно-пространственной среды гостиничного здания. Основные виды гостиничных помещений и их назначение.</p>
9	Типы управления гостиницами	<p>Типы управления гостиницами: управление по контракту, франчайзинг, лизинг.</p> <p>Определение гостиничной концепции. Основные гостиничные концепции цепей и их характеристика. Факторы, влияющие на стремление гостиниц к объединению.</p> <p>Международные гостиничные компании и цепи: корпоративные компании; компании по управлению; консорциумы.</p> <p>Основные модели организации гостиничного дела и их характеристика: модель Ритца; модель Кемонса Уилсона и др. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии</p>

	гостеприимства.
--	-----------------

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

### 5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	История становления и развития индустрии гостеприимства	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
3.	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
4.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
5.	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
6.	Гостиничные цепи	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
7.	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
8.	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
9.	Типы управления гостиницами	ОПК-2	14	3	1	-	2	-	11
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ОПК-2	36	2	-	-	-	2	34
	Всего часов		180	55	17	-	34	4	125

## 5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	История становления и развития индустрии гостеприимства	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
3.	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	ОПК-2	20	2	1	-	1	-	18
4.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
5.	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
6.	Гостиничные цепи	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
7.	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
8.	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
9.	Типы управления гостиницами	ОПК-2	14	1	-	-	1	-	13
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ОПК-2	11	2	-	-	-	2	9
	Всего часов		180	14	4	-	6	4	166

## 6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими



работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### **6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)**

#### **Тема 1. История становления и развития индустрии гостеприимства**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об истории развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основных этапах развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

#### **Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о современном состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о существующих нормативных документах и основных понятиях, которые действуют в индустрии гостеприимства.

#### **Тема 3. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о структуре туристского обслуживания и месте гостиничных услуг в данной структуре.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях и характеристиках гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания.

#### **Тема 4. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о понятии «Гостиничные предприятия», об их классификации и типологии.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о понятии гостиничное предприятие, о типологии гостиниц и иных средств размещения.

#### **Тема 5. Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об иных средствах размещения в индустрии туризма и гостеприимства.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об иных средствах размещения, кемпингах, об использовании иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства.

#### **Тема 6. Гостиничные цепи**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

#### **Тема 7. Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях организационной структуры и функциональном назначении гостиничных служб.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами.

*Выполнение группового проекта* на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг.

### **Тема 8. Гостиница как объект коммерческой недвижимости**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

### **Тема 9. Типы управления гостиницами**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), подготовка доклада в форме презентации.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

*Подготовка доклада в форме презентации* на выявление сформированности знаний о существующих международных гостиничных компаниях и цепях.

## **6.2. Самостоятельная работа обучающихся**

### **Тема 1. История становления и развития индустрии гостеприимства**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основных этапах развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

## **Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о существующих нормативных документах и основных понятиях, которые действуют в индустрии гостеприимства.

## **Тема 3. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об особенностях и характеристиках гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания.

## **Тема 4. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о понятии гостиничное предприятие, о типологии гостиниц и иных средств размещения.

## **Тема 5. Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об иных средствах размещения, кемпингах, об использовании иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства.

## **Тема 6. Гостиничные цепи**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

## **Тема 7. Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами.

*Подготовка к выполнению группового проекта* на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг.

## **Тема 8. Гостиница как объект коммерческой недвижимости**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

## **Тема 9. Типы управления гостиницами**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

*Подготовка к выполнению доклада в форме презентации* на выявление сформированности знаний о существующих международных гостиничных компаниях и цепях

### **6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации**

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

## **7. Фонд оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

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

## 8.1. Основная литература

1. Экономика и организация деятельности предприятий сервиса : учебное пособие : [16+] / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 136 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708942>
2. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие : [16+] / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова ; Омский государственный технический университет. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 111 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683234>
3. Гостиничное дело : учебное пособие : [16+] / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467>
4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288>
5. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для вузов / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17458-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536081>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Основы гостеприимства : курс лекций : [12+] / авт.-сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 64 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701133>
2. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова.-Москва: МПГУ, 2018. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>)
3. Мировая индустрия гостеприимства : учебное пособие : [12+] / сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 56 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701131>
4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236>
5. Стахова, Л. В. Основы туризма : учебник для вузов / Л. В. Стахова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14912-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544097>

## 9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по

надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);

33. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;

34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;

35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;

36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;

37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;

38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)

39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);

40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);

41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;

42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);

43. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);

44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;

45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;

47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

## **9.2. Обновляемые информационные справочные системы**

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;

2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

## **10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;

2. Microsoft Windows;

3. Корпоративная информационная система «КИС».



## **11. Электронные образовательные ресурсы**

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).