

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Абазян Артак Горикович
Должность: Заведующий кафедрой туризма и физической культуры
Дата подписания: 21.08.2020 11:28:59
Уникальный программный ключ:
7fbf4a479f8599c708daba086bb08864e713b2a7

Министерство культуры Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
КУЛЬТУРЫ»**

Факультет социально-культурной деятельности и туризма
Кафедра туризма и физической культуры

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой туризма и ФК



А.Г. Абазян
«26» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.24 «Анализ гостиничного рынка»

Направления 43.03.02 Туризм (Технология и организация
подготовки туроператорских и турагентских услуг)
(профиль):

Форма обучения – очная, заочная
Год набора - 2019

**Краснодар
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Туризм (квалификация «Бакалавр»), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.07.2017 года, приказ № 516 и основной образовательной программой.

Рецензенты:

к.и.н., зав. кафедры арт-бизнеса и рекламы КГИК Кудинова А.В.

к.э.н., доцент кафедры гостиничного дела и туризма Южный институт менеджмента-ЮИМ Степановская Г.В.

Составитель:

Егорова Е.Н. – к.п.н., доцент кафедры арт-бизнеса, туризма и рекламы Краснодарского государственного институт культуры.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Анализ гостиничного рынка»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры туризма и физической культуры «26» августа 2020 г., протокол №1.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена и рекомендована к использованию в учебном процессе Учебно-методическим советом ФГОУ ВО «КГИК» «27» августа 2020 г., протокол № 9.

© Егорова Е.Н., 2020
© ФГБОУ ВО «КГИК», 2020

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.	4
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Структура дисциплины:	
4.2. Тематический план освоения дисциплины по видам учебной деятельности и виды самостоятельной (внеаудиторной) работы	
5. Образовательные технологии	11
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:	11
6.1. Контроль освоения дисциплины	
6.2. Оценочные средства	
7. Учебно-методическое и информационно обеспечение дисциплины (модуля)	14
7.1. Основная литература	
7.2. Дополнительная литература	
7.3. Периодические издания	
7.4. Интернет-ресурсы	
7.5. Методические указания и материалы по видам занятий	
7.6. Программное обеспечение	
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	16
9. Дополнения и изменения к рабочей программе учебной дисциплины (модуля)	17

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:

- формирование у студентов знания об особенностях, основных понятиях в области технологии организации гостиничного бизнеса и особенностях гостиниц, занятых обслуживанием туристов

Задачи:

- определить место и основную роль гостиничного хозяйства в системе туризма.
- ознакомиться с основными классификациями гостиниц.
- обозначить основные тенденции развития гостиничного бизнеса в России.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.24 «Анализ гостиничного рынка» является дисциплиной базовой части профессионального цикла ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С УСТАНОВЛЕННЫМИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны продемонстрировать следующие результаты.

Наименование компетенций	Индикаторы сформированности компетенций		
	знать	уметь	Владеть
ОПК-4	<ul style="list-style-type: none">• современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка;• особенности конъюнктуры рынка туристских услуг на международном уровне;• особенности организации	<ul style="list-style-type: none">• применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;• проводить необходимые расчеты для определения рентабельности деятельности	<ul style="list-style-type: none">• навыками организации функциональных процессов в гостиницах;• применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности;• навыками организации работы в функциональных

	современного гостиничного хозяйства в России и за рубежом; <ul style="list-style-type: none"> • системы классификаций и типологию гостиниц; • экономические основы деятельности гостиниц. 	гостиниц; <ul style="list-style-type: none"> • обосновать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса 	службах гостиницы.
--	---	---	--------------------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Л	ПЗ	ИЗ	СР	
1	Эволюция гостиничного бизнеса	5	1-8	10	10	-	8	Реферат
2	Международные гостиничные цепи и их эффективность	5	9-14	11	11	-	9	Тест
3	Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	5	15 - 17	11	11	-	9	Круглый стол
Итого		5	17	32	32	-	26	Экзамен (18 ч.)

Для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Л	ПЗ	ИЗ	СР	
1	Эволюция гостиничного бизнеса	5		2	2	-	26	Реферат
2	Международные гостиничные цепи и их эффективность	5		2	2	-	26	Тест
3	Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	5		2	2	-	26	Круглый стол
	Итого	5		6	6	-	78	Экзамен (18 ч.)

4.2. Тематический план освоения дисциплины по видам учебной деятельности и виды самостоятельной (внеаудиторной) работы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (темы, перечень раскрываемых вопросов): лекции, практические занятия (семинары), индивидуальные занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов / з.е.	Формируемые компетенции (по теме)
1	2	3	4
Раздел 1. Анализ гостиничного рынка			

Тема 1. Эволюция гостиничного бизнеса	<u>Лекции:</u> Появление первых гостиниц, их виды. Возникновение гостиниц при монастырях. Развитие гостиничного хозяйства в связи с ростом экономических и политических связей между государствами Европы. Начало строительства малых и больших гостиниц исключительно для обслуживания путешественников. Современный этап строительства гостиниц и развития гостиничного бизнеса.	4	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Эволюция гостиничного бизнеса История развития гостиничного бизнеса в России. Особенности современного гостиничного бизнеса в России. Влияние на гостиничное хозяйство развития транспорта.	2	
	<u>Индивидуальные занятия</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Подготовка рефератов	5	
Тема 2. Системы классификации гостиниц	<u>Лекции:</u> Краткая характеристика основных видов гостиниц. Классификация средств размещения туристов и их характеристика. Требования к зданию гостиницы. «Система звезд», «корон».	4	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Системы классификации гостиниц Типология зарубежных гостиниц Требования к гостиницам различных категорий Национальные особенности классификации гостиниц	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	2	

Тема 3. Международные гостиничные цепи и их эффективность	<u>Лекции:</u> Интегрированные цепи и гостиничный консорциум. Система франчайзинга. Вторичные резиденции. Система таймшера.	5	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Международные гостиничные цепи и их эффективность Франчайзинг в гостиничном бизнесе Гостиничный консорциум	5	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Подготовка тестов	4	
Тема 4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России	<u>Лекции:</u> Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений. Образование международных и ресторанных цепей. Развитие сети малого предпринимательства. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.	3	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России Российские гостиничные цепи Мировые гостиничные цепи в России Преимущества гостиничных цепей	3	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к семинарскому занятию	2	
Тема 5. Экономика гостиничного хозяйства в туризме	<u>Лекции:</u> Структура доходов и расходов гостиничного предприятия. Показатели эффективности работы отеля. Основы ценообразования в гостиничном хозяйстве.	3	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Экономика гостиничного	3	

	<p>хозяйства в туризме Экономическая структура гостиницы Продажа услуг гостиничного сервиса Организация финансов гостиницы</p>		
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к круглому столу	4	
Тема 6 Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг	<u>Лекции:</u> Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Договорные отношения между клиентом и гостиничным предприятием. Страхование гостиничных услуг. Правовые аспекты туристского бизнеса. Нормативная база по обеспечению системы качества обслуживания в туристском бизнесе. Закон "О защите прав потребителей". Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации". Другие нормативные акты, правила, рекомендации. Органы государственного управления туризмом.	3	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары)</u> Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг. Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий в Российской Федерации. Цели, задачи и основные направления деятельности Международной гостиничной ассоциации (МГА). Основные направления деятельности Российской гостиничной ассоциации (РГА).	3	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	4	

Тема 7 . Схемы взаимодействи я современного отеля и туроператора	<u>Лекции:</u> Аренда отеля. Покупка мест на условиях политмента. Покупка мест в условиях элотмента. Работа на условиях безотзывного бронирования. Работа на условиях повышенной комиссии. Работа на условиях приоритетного бронирования. Разовые заявки на условиях стандартной комиссии	3	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе Предпринимательские.. Финансовые и коммерческие риски в гостиничном хозяйстве	4	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к семинарскому занятию	4	
Тема 8. Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	<u>Лекции:</u> Значение сервисной деятельности для гостиничного хозяйства. Гостиничное хозяйство в развитии продуктивной активности. Специфика управленческой структуры гостиничного комплекса. Организационные принципы службы управления номерным фондом. Служба питания. Характер ресторанного сервиса. Фактор надежности инженерно-технической службы.	6	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве Особенности гостиничного сервиса Основные требования к работникам, обслуживающим гостиничные номера. Темоцентрическая акция	5	

	<u>Индивидуальные занятия:</u>		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к семинарскому занятию	3	
Тема 9. Конкуренция в гостиничном бизнесе	<u>Лекции:</u> Понятие конкурентной среды. Исследование потребительского спроса на гостиничные услуги. Сегментация рынка потребителей гостиничных услуг и её критерии. Выбор сегмента. Позиционирование гостиничного продукта на рынке.	5	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Конкуренция в гостиничном бизнесе Международная конкуренция в гостиничном бизнесе Формирование сервисной конкурентной среды Конкурентная стратегия и конкурентоспособность услуг	4	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	—	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к семинарскому занятию		
Тема 10. Определение финансовой устойчивости гостиничного хозяйства в конкурентной среде	<u>Лекции:</u> Анализ финансовых результатов деятельности гостиницы. Анализ финансового состояния. Анализ эффективности финансово-хозяйственной деятельности отеля. Общая оценка динамики и структуры статей бухгалтерского баланса. Анализ активов гостиницы. Оценка её рыночной активности. Анализ структуры пассива баланса.	5	ОПК-4
	<u>Практические занятия (семинары):</u> Определение финансовой устойчивости	4	

	гостиничного хозяйства в конкурентной среде		
	<u>Индивидуальные занятия:</u> Подготовка к семинарскому занятию	4	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Подготовка к семинарскому занятию		
Итого		108	<i>Экзамен</i>

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- лекционные занятия: проблемные и интерактивные лекции, лекция-визуализация, лекция-беседа, лекция-дискуссия, лекция-анализ ситуаций;
 - практические занятия: тематические семинары, проблемные семинары, «круглые столы», формы «коллективной мыслительной деятельности» и анализа проблемных ситуаций;
 - самостоятельная работа: обязательная самостоятельная работа студента по заданию преподавателя, выполняемая во внеаудиторное время, индивидуальная самостоятельная работа студента под руководством преподавателя;
 - Интернет-ресурсы.
- Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе составляют не менее 18 % от всего объема аудиторных занятий по направлению подготовки.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Текущая аттестация студентов производится лектором или преподавателем, ведущим семинарские занятия по дисциплине в следующих формах:

- опрос;
- тестирование;
- выполнение заданий на занятии;
- письменные домашние задания и т.д.;
- отдельно оцениваются личностные качества студента.

Промежуточный контроль по результатам семестра по дисциплине проходит в форме письменного экзамена (включает в себя ответ на теоретические вопросы) либо компьютерного тестирования.

Оценивание уровня учебных достижений студента осуществляется в виде текущего и промежуточного контроля в соответствии с ПОЛОЖЕНИЕМ о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов КГИК.

Промежуточный контроль по результатам семестра по дисциплине проходит в форме устного зачета (включает в себя ответ на теоретические вопросы)

6.1. Контроль освоения дисциплины

Контроль освоения дисциплины производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки результатов обучения ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный институт культуры». Программой дисциплины в целях проверки прочности усвоения материала предусматривается проведение различных форм контроля.

Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине производится в следующих формах:

- Устный опрос
- Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков студентов по пройденному материалу по данной дисциплине на

основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. В ходе рубежного контроля используются следующие методы оценки знаний: практические, оценка выполнения самостоятельной работы студентов.

- Промежуточный контроль в форме зачета (2 семестр) и экзамен (3 семестр)

6.2. Оценочные средства

6.2.1. Тематика эссе и рефератов для студентов очной формы обучения

1. Производство и реализация гостиничных услуг.
2. Гостиничные цепи.
3. Крупнейшие гостиничные корпорации мира.
4. Роль научно-технического прогресса в развитии гостиничного дела.
5. Основные этапы развития индустрии гостеприимства.
6. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
7. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
8. История и развитие института гостеприимства в России
9. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах
10. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России
11. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения
12. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
13. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.
14. Классификация гостиничных предприятий. Российская и зарубежная практика
15. Малые отели и мини-гостиницы
16. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц
17. Технология обслуживания гостей в гостиницах
18. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц

19. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
20. Менеджмент гостиничного предприятия
21. Маркетинг загрузки гостиницы
22. Стратегия продаж гостиничных услуг
23. Структура и технологии деловых коммуникаций в гостиничном предприятии
24. Системы бронирования размещения
25. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
26. Основные виды и программы отдыха и досуга.
27. Организация и управления продажами услуг гостиницы.
28. Методы анализа и прогнозирование развития потребительского рынка услуг размещения
29. Туристские формальности при приеме иностранных туристов в России. Визовая поддержка в организации приема иностранных туристов в России
30. Финансовое планирование при проектировании гостиничного предприятия.
31. Вопросы организации охраны и безопасности гостиничного предприятия
32. Основные критерии, определяющие условия размещения
33. Типология и функциональное назначение номерного и иных помещений фонда гостиниц и других средств размещения
34. Туристские базы, приюты и кемпинги
35. Структуры и функциональные обязанности служб гостиничного предприятия.
36. Перспективы развития гостиничной индустрии в Краснодаре.

6.2.2. Примеры контрольных вопросов и заданий для проведения текущего контроля и контроля самостоятельной работы студентов очной формы обучения.

6.2.3. Примеры тестовых заданий (ситуаций) не предусмотрено

6.2.4. Практические занятия

1. Приведите пример иерархии подчинённости службы регистрации гостей полносервисного отеля.

2. При регистрации большого количества гостей (заезд группы туристов) постоянный клиент гостиницы высказывает в резкой форме своё недовольствие от ожидания и вызванных данным фактом неудобств.

3. Приведите шаблон действий, которые необходимо предпринять клерку стойки приёма и размещения для разрешения подобного конфликта в пользу гостиничного комплекса.

4. Какой ответ клерк ресепшен должен дать гостю в случае, когда тот просит об услуге, непредусмотренной стандартами компании, но которую фактически можно выполнить на данный момент. Обоснуйте свой выбор. Проанализируйте варианты последствий положительного и отрицательного ответа служащего гостиничного комплекса.

5. В тарелке с пастой, заказанной постояльцем отеля, им был обнаружен кусочек ногтя. Ваши действия: а) в случае, если Вы официант; б) в случае, если

6. Вы среднее управленческое звено (сменный менеджер); в) в случае, если Вы управляющий рестораном; г) в случае, если Вы управляющий другого департамента гостиничного комплекса, волей проведения вовлечённый в данную ситуацию.

7. 5. Вы администратор ресторана, работающего по стандартам гостиничного комплекса. Кому Вы отдадите предпочтение: гостю стоящему перед Вами или гостю, разговаривающему с Вами по телефону? Чем данная

ситуация отличается от аналогичной в отдельно стоящем ресторане?
Приведите шаблон Ваших действий.

6.2.5. Вопросы для проведения текущего контроля КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА №1.

1. Письменная работа «Туризм и гостеприимство. Гостиничные услуги»: Современная система туризма: факторы развития и хозяйствующие субъек-ты.

2. Сравнительный анализ индустрии туризма и индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства.

3. Понятие гостиничного про-дукта и гостиничных услуг.

4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.

5. Типы гостиниц по характеру отношений между собственниками и системой управления: независимые гостиницы и гостиницы в составе гостиничных цепей.

6. Основные характеристики услуг и особенности деятельности предприятий сервиса.

7. Характеристика технического и технологического сервиса. Характеристика информационного, транспортно-коммуникационного и гуманитарного сервиса.

8. Характеристики гостиничного продукта, отличающие его от товара. Отличительные особенности и свойства гостиничного продукта.

9. Стандартная классификация средств размещения туристов: цели и основные элементы. Классификация отелей.

10. Функциональное назначение гостиниц: транзитные и целевые.

КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА №2.

Письменная работа:

1. Лицензирование гостиничной деятельности.

2. Стандартизация гостиничных услуг.

3. Сертификация гостиничных услуг.
 4. Показатели качества гостиничных услуг.
 5. Типы качества. Способы предоставления качественного обслуживания: американская модель и модель независимых предприятий.
 6. Пятиступенчатая модель качества обслуживания.
 7. Технологический цикл обслуживания гостей. Служба бронирования.
 8. 4 основных типа специалистов гостиничного менеджмента.
 9. Служба приема и размещения. Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
 10. Служба безопасности. Инженерно-техническая служба.
- Профессиональная этика работников гостиничных предприятий.
11. Типы клиентов гостиничных предприятий.
 12. Психологические роли гостей отелей.
 13. Особенности контакта персонала отеля с клиентами. Конфликтные ситуации и их разрешение.
 14. Особенности ведения переговоров с турфирмами.
 15. Рисковые формы взаимодействия гостиниц с туроператорами.
 16. Безрисковые схемы работы гостиниц с турфирмами.
- Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей.
17. Услуги питания.
 18. Дополнительные услуги: бронирование и аренда транспорта, «встречи-проводы», экскурсионные услуги.

6.2.6. Примерные вопросы к экзамену (для всех форм обучения)

1. Появление первых гостиниц и их виды.
2. Основные этапы развития гостиничного бизнеса.
3. Гостиничный бизнес в России в период перехода к рынку.
4. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.

5.Краткая характеристика основных видов гостиниц.6.Основные системы классификации гостиниц.

7.Требования к зданию гостиницы.

8.Сущность и основные виды гостиничных цепей.

9.Гостиничный консорциум.

10.Система таймшера.

11.Специализация гостиничного бизнеса.

12.Малые предприятия в гостиничном бизнесе.

13.Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства.

14.Структура доходов и расходов гостиничного предприятия.

15.Эффективность работы отеля и её показатели.

16.Ценообразование в гостиничном бизнесе.

17.Основные функции туроператора.

18.Виды туроперейтинга и туроператоров.

19.Аренда отеля туроператором.

20.Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий в Российской Федерации.

21.Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.

22.Договорные отношения между клиентом и гостиничным предприятием.

23.Страхование гостиничных услуг.

24.Правовые аспекты туристского бизнеса.

25.Покупка мест на условиях комитмента.

26.Покупка мест на условиях элотмента.

27.Работа на условиях безотзывного бронирования.

28.Работа на условиях повышенной комиссии.

29.Разовые заявки на условиях стандартной комиссии.

30.Продуктивная активность в гостиничном хозяйстве.

31.Специфика управленческой структуры гостиничного комплекса.32.Особенности управления номерным фондом.

33. Служба питания в гостиничном бизнесе.
34. Особенности гостиничного сервиса.
35. Анализ платежеспособности гостиничного хозяйства.

6.2.7. Тематика курсовых работ (для всех форм обучения) - не предусмотрены учебным планом.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Основная литература

1. Горбачева В.А., Меркулова Т.А. Технология и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм/Горбачева В.А., Меркулова Т.А. /под редакцией проф. Горбачева Д.А. -Краснодар: КГИК, 2016 139 с.
2. Кобяк, М. В. Управление качеством в гостинице [Текст] : учеб. пособие / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин. - М. : Магистр; ИНФРА-М, 2015. - 510 с. : табл. - ISBN 978-5-9776-0049-1 ; 978-5-16-005469-8
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Текст] = The business of hotels : уч. для студентов вузов / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. с англ. А. В. Павлова. - М. : Юнити, 2016. - 224 с. : табл. - (Зарубежный учебник). - ISBN 0 7506 4115 0 (англ.) ; 978-5-238-00792-2 (русск.)

7.2. Дополнительная литература

1. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр; ИНФРА-М, 2016. - 491 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7 ; 978-5-16-004273-2
2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учеб. пособие / С. С. Скобкин.

- М. : Магистр; ИНФРА-М, 2015. - 429 с. : табл. - ISBN 978-5-9776-0098-9 ;
978-5-16-004560-3

3. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 25.11.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – DOI 10.23681/597798. – Текст : электронный.

4. Райли, М. Управление персоналом в гостеприимстве : учебник / М. Райли. – Москва : Юнити, 2015. – 191 с. : ил. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114557> (дата обращения: 30.11.2020). – ISBN 5-238-00873-2. – Текст : электронный.

5. Автандилова, Е.М. Гостиничный бизнес в сфере туризма (на французском языке)=Le business hôtelier en tourisme (dans la langue française) : учебное пособие / Е.М. Автандилова, С.М. Кравцов ; Южный федеральный университет, Институт филологии, журналистики и межкультурной коммуникации. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 108 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461563> (дата обращения: 30.11.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9275-2124-1. – Текст : электронный.

7.3 периодические издания

Журнал «Курорты, сервис, туризм»

Журнал «Культурная жизнь Юга России»

«Современные проблемы сервиса и туризма»;

«Сервис plus»;

«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»;

«Сервис в России и за рубежом»;

7.4. Интернет-ресурсы

- <http://krasnodar.prohotel.ru/>
- https://studbooks.net/712835/turizm/analiz_gostinichnoy_industrii_regionov_krasnodarskogo_kraya
- <http://www.asmarketing.ru/produktyi-i-uslugi/gostinichnyiy-biznes-issledovaniya-analiz-gostinichnogo-ryinka-biznes-planyi.html>

7.5. Методические указания и материалы по видам занятий

Аудиторные занятия со студентами проходят в форме лекций и практических занятий. Во время лекций студенту предлагается небольшой объем нормативного знания. Перед началом лекции рекомендуется прочитать учебный материал по предложенной теме, сформировать перечень вопросов для преподавателя и наиболее сложные для понимания проблемы, которые могут быть специально рассмотрены на лекции по запросу студентов. Во время лекции рекомендуется составлять ее конспект, который должен быть дополнен во время семинарских занятий, а также самостоятельной работы и использован для подготовки к экзамену.

Самый лучший способ для этого - аккуратно посещать все занятия (как лекции, так и семинары). Во-первых, это дает (порой очень большие) знания, а во-вторых, позволит преподавателю запомнить усердного студента и в случае затруднений на зачете отнестись к ответу более снисходительно.

Важность посещения лекций обусловлена двумя обстоятельствами.

Прежде всего, они обычно не повторяют, а дополняют и развивают материал учебника. В лекции преподаватель может использовать порой десятки источников, ознакомиться с которыми студенту при подготовке к зачету просто невозможно. Вопросы же по лекционному материалу обязательно входят в билеты или могут быть заданы дополнительно.

Кроме того, присутствие на лекциях поможет неплохо изучить преподавателя, его привычки, психологию, сильные и слабые стороны, а, следовательно, заранее выработать стратегию и тактику поведения на экзаменах. Это дает усердным студентам существенное преимущество по сравнению с теми, кто на лекции не ходил.

Практические занятия ориентированы на то, чтобы студенты имели возможность освоить в полном объеме нормативные учебные знания, а также реализовать свой творческий потенциал при обсуждении проблем курса.

При подготовке к практическому занятию студент должен ознакомиться с планом занятия, в котором указано, какие вопросы и проблемы будут обсуждаться на практическом занятии и какая литература рекомендуется по каждому из рассматриваемых вопросов. При подготовке к практическому занятию следует просмотреть конспекты лекций по теме занятия и соответствующие разделы учебников, сделать выписки и конспекты из рекомендуемой литературы, составит планы ответов на вопросы практического занятия.

Подготовка к зачету (экзамену) по дисциплине должна начинаться с первого же дня его изучения на семинарских и практических занятиях.

На каждом семинаре нужно активно выступать, что будет способствовать лучшему усвоению материала и позволит преподавателю (если подобная практика в вузе существует) поставить зачет с учетом выступлений на семинарах и научных конференциях, в чем он заинтересован, как правило, не менее студента.

Для приобретения практических навыков предусмотрены различные формы проведения практических/семинарских занятий (публичное выступление, ведение дискуссии, командная работа, дебаты, деловые игры).

Предполагается проведение презентаций с использованием информационных технологий (Power Point, Internet и др.), компьютерной и видео техники.

Целесообразно не отказываться также от подготовки докладов или рефератов. Все это развивает и позволяет лишний раз обратить на себя внимание преподавателя.

Обычно до зачета (экзамена) студенты получают вопросы к нему. Если есть время, по ним лучше готовить ответы или развернутые планы ответов. Это послужит хорошим подспорьем при повторении материала.

Студент обязан знать изучаемый материал, но не обязан с ним соглашаться. Студент обязан дать ответ на все вопросы, содержащиеся в поставленных вопросах.

Для этого следует тщательно проработать список основной и дополнительной литературы. Желательно делать записи в конспектах для семинарских занятиях, либо набрать текст на ноутбуке и поместить в отдельные файлы.

Много ценной информации можно получить в специальных журналах, сайтах, в справочной литературе, словарях, что и следует делать для успешного образования.

Список литературы, содержащийся в рабочей программе, носит справочный характер и дает представление о публикациях по заявленным темам дисциплины. Предлагаемый список изданий включает в себя основную, дополнительную рекомендуемую для изучения литературу. Основная и дополнительная литература – необходимый минимум, в который включены базовые учебники и учебные пособия по курсу, из которых студент может почерпнуть необходимый материал для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации. При этом необходимо учитывать, что разные авторы придерживаются разных подходов к существованию рассматриваемых на семинаре проблем. Поэтому по возможности аспирант должен ознакомиться с точкой зрения различных авторов, их подходами и аргументацией. В список дополнительно рекомендуемой литературы включены монографии и публикации в периодических изданиях, которые помогут аспиранту более глубоко и детально изучить рассматриваемые темы, подготовить интересный доклад. Кроме того, знание студентом дополнительной литературы является подтверждением успешного усвоения курса и приветствуется преподавателем.

С целью более глубокого усвоения изучаемого курса, формирования навыков исследовательской работы и умения применять теоретические знания на практике, учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа предполагает: повторение пройденного материала по конспектам лекций, ознакомление с рекомендованным списком

литературы, подготовка докладов (устных выступлений, сообщений, презентаций) по предложенным темам.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет). Студенты, не прошедшие текущий контроль либо получившие в ходе его осуществления отрицательные оценки, не допускаются до сдачи зачета/экзамена.

В случае возникновения трудностей при выполнении самостоятельной работы, студенту следует обратиться к ведущему преподавателю в часы консультаций.

7.6. Программное обеспечение

Преподавание дисциплин обеспечивается следующими программными продуктами: операционные системы – Windows XP, Windows 7; пакет прикладных программ MS Office 2007; справочно-правовые системы - Консультант +, Гарант.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподавание дисциплины в вузе обеспечено наличием аудиторий (в том числе оборудованных проекционной техникой) для всех видов занятий.

Действуют компьютерные классы с лицензионным программным обеспечением. Имеются рабочие места с выходом в Интернет для самостоятельной работы.

Все компьютерные классы подключены к локальной сети вуза и имеют выход в интернет, в наличии стационарное мультимедийное оборудование (проектор+ экран) в аудиториях 276, 282, 116, 239, возможно проведение занятий на базе музея вуза (тачпанель, экран, проектор). Лаборатория технологий туристско-рекреационного проектирования .

Обучающиеся пользуются

- вузовской библиотекой с электронным читальным залом;
- учебниками и учебными пособиями;
- аудио и видео материалами.

Все помещения соответствуют требованиям санитарного и противопожарного надзора.

Созданы необходимых условий, направленных на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ: специальная страница на сайте института; - пандусы, поручни, распашные двери и др.; специальное учебное, медицинское оборудование; - специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения; оснащение помещений предупредительной информацией, обустройство информирующих обозначений помещений.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки 43.03.02 «Туризм»

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В рабочую программу учебной дисциплины вносятся следующие изменения:

- _____;
- _____;
- _____.

Дополнения и изменения к рабочей программе рассмотрены и рекомендованы на заседании кафедры _____.

Протокол № ___ от «___» _____ 20___ г.

Исполнитель:

Доцент кафедры туризма и ФК

Егорова Е.Н.

Заведующий кафедрой туризма и ФК

Абазян А.Г.