

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.10.2021 14:08:57

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f84484520f0800394588008e2937a6bcf3

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики и управления
Кафедра «Экономика и туризм»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

С.С. Скараник

«01» сентября 2020 г.



Рабочая программа дисциплины

Индустрия гостеприимства

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2020

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	4
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	17
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины	18
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	18
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	19
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	19

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Индустрія гостеприимства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенций	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3	Разрабатывать новые маршруты экскурсии и экскурсионные программы	<p>ЗНАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; • Нормативные документы организаций сферы туризма, устанавливающее правила проведения экскурсий; • Выработать правильные направления продвижения экскурсионных программ потребителя. <p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать экскурсионные маршруты; • Разрабатывать экскурсионные программы • Рассчитывать стоимость экскурсионных маршрутов; • Осуществлять контроль и предоставление экскурсионных услуг <p>ВЛАДЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комплектование «портфеля экскурсовода» • Методикой разработки новых маршрутов экскурсии; • Методикой разработки экскурсионных программ.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б.1.В.24. «Индустрія гостеприимства» входит в вариативную часть дисциплин.

Изучение теоретических основ «Индустріи гостеприимства» способствует формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и сервисной деятельности в гостиничных и туристических комплексах.

Дисциплина «Индустрія гостеприимства» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин «История России», «Менеджмент в туристской индустрии», «Маркетинг в туристской индустрии» и др.

Цель преподавания дисциплины - вооружение студентов знаниями по индустрии гостеприимства, которая занимает важное место в международном туризме.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетную единицу (ЗЕТ), 108 академических часов.

3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа	58
Аудиторная работа (всего):	54
Лекции	26
Семинары, практические занятия	28
Внеаудиторная работа (всего):	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	50
Зачет	4

Для заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа	16
Аудиторная работа (всего):	12
Лекции	6
Семинары, практические занятия	6
Внеаудиторная работа (всего):	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	92
Зачет	4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ЗФО	Контактная работа (аудиторная работа)				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практическ.		Самост. работа	
		ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО
1	История развития индустрии гостеприимства.	22	25	6	1	6	1	10	23
2	Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.	32	25	6	1	6	1	20	23
3	Гостиничные сети в России и за рубежом.	26	27	8	2	8	2	10	23
4	Классификация средств размещения.	24	27	6	2	8	2	10	23
	Всего по дисциплине	104	104	26	6	28	6	50	92
	Зачет	4	4						
	Итого	108	108	26	6	28	6	50	92

4.2. Содержание дисциплин, структурированное по темам (разделам)

Тема 1. История развития индустрии гостеприимства.

История развития индустрии гостеприимства в Европе и Америке.

История развития индустрии гостеприимства в России.

Тема 2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.

Факторы и современные тенденции развития гостиничной индустрии.

Основные сектора в современной индустрии гостеприимства. Услуги гостиничных предприятий.

Тема 3. Гостиничные сети в России и за рубежом.

Понятие гостиничных сетей. Принципы формирования гостиничных сетей.

Франшизные цепи и их значение в организации гостиничного дела. Ведущие отельные сети мира и России.

Тема 4. Классификация средств размещения.

Типы гостиничных предприятий. Стандартная классификация средств размещения ВТО. Принципы классификации гостиниц. Классификация средств размещения в разных странах. Система классификации средств размещения в России.

4.3. Темы практических занятий

Практическое занятие № 1-2. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма.

Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства

Цель и задачи: получение теоретических и практических знаний в области индустрии гостеприимства.

Вопросы к обсуждению: 1. Современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства на современном этапе.

2. Понятие термина гостеприимство. Значение словосочетания «индустрия гостеприимства».

3. Сегменты индустрии гостеприимства.

4. Средства размещения.

5. Виды предприятий питания.

6. Туристские компании и фирмы.

7. Организация и проведение конгрессов, форумов, съездов, конференций.

8. Роль шоу-бизнеса в индустрии гостеприимства

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему:

«История развития индустрии гостеприимства в Республике Крым»,

«Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства»,

«Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства», «История

развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА».

Практическое занятие № 3. Развитие индустрии гостеприимства Европы.

Эволюция американской индустрии гостеприимства

Цель и задачи: получение теоретических и практических знаний в области развития мировой индустрии гостеприимства.

Вопросы к обсуждению:

1. Заслушивание докладов по темам.

2. Моделирование ситуации: психологический портрет клиента.

3. Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».

Практическое занятие № 4. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства

Цель и задачи: получить практические знания в области современных тенденций развития гостинично-ресторанных предприятий г. Симферополя

Вопросы к обсуждению:

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Крым.

2. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства.

3. Анализ рынка гостиничных услуг ЮБК. Проводится в форме выездного практического занятия (учебная экскурсия) предполагает анализ полученного материала наблюдений.

Практическое занятие № 5-6. Типы гостиничных предприятий и их классификация

Цель и задачи: научиться отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий

Вопросы к обсуждению:

1. Виды отелей по назначению.
2. Виды отелей по месторасположению.
3. Характеристика отелей делового назначения.
4. Клубные отели.
5. Центральные гостиницы г. Иркутска и их характеристика.

6. Курорты и санатории Иркутской области Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Выступление студентов с презентациями с докладами. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.

Практическое занятие № 7-8. Национальные системы классификации средств размещения

Цели и задачи: получить и закрепить информацию о наиболее распространенных системах классификации средств размещения в различных регионах мира

Вопросы для обсуждения:

1. Задачи и цели классификации средств размещения.
2. Французская система классификации.
3. Классификация средств размещения в странах АТР.
4. Классификация средств размещения в России.
5. Преимущества для средств размещения в получении соответствующей категории.

Проводится в виде практического занятия с использованием группового анализа ситуаций

Практическое занятие № 9-10 Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства

Цель и задачи: получение теоретических знаний в области форм управления в индустрии гостеприимства. Становление и развитие российских гостиничных сетей. Современные тенденции - особенностей и перспектив развития франчайзинга, таймшера.

Вопросы к обсуждению:

1. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление.

- 2.Становление и развитие российских гостиничных сетей.
 - 3.Международные гостиничные сети в России.
 - 4.Специализация управляющих компаний, их роль и задачи в управлении по договору собственнику. Управляющие компании в Симферополе.
 - 5.Франчайзинг –«бизнес с нуля».
 - 6.История появления и развития таймшера в России.
 - 7.Современное состояние таймшера.
- Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему «Развитие международных франчайзинговых цепей в России», «Проблемы развития таймшера в России».

Практическое занятие № 11-12. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции. Взаимодействие подразделений.

Цель и задачи: получение теоретических знаний в области особенностей организационных структур для разных видов средств размещения.

Вопросы к обсуждению:

- 1.Методы проектирования организационных структур.
- 2.Разработка организационной структуры для малой гостиницы.
- 3.Разработка штатного расписания на примере бизнес-отеля.
- 4.Разработка организационной структуры для загородного отеля.

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему «Организация службы питания в гостиничном комплексе», «Современное развитие малых гостиничных предприятий в странах Европы, США и Азии».

Проводятся в форме деловой игры –моделирование ситуаций.

Практическое занятие 13-14. Предприятия общественного питания и их роль в развитии индустрии гостеприимства

Цель и задачи: получение теоретических знаний в области тенденций, особенностей и перспектив развития предприятий питания.

Вопросы к обсуждению

- 1.Тенденции в развитии ресторанных бизнеса.
- 2.Предприятия общественного питания, входящие в международные или российские сети.
- 3.Кейтеринг как современный способ организации предприятия питания.
- 4.Виды кейтеринга.

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему:

Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе (вид предприятия питания студент выбирает самостоятельно).

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема (разделы)	Содержание заданий, выносимых на СРС	Кол-во часов ОФО	Кол-во часов ЗФО	Учебно-методическое обеспечение
1	История развития индустрии гостеприимства.	10	23	Учебно-методическое пособие
2	Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.	20	23	Учебно-методическое пособие
3	Гостиничные сети в России и за рубежом.	10	23	Учебно-методическое пособие
4	Классификация средств размещения.	10	23	Учебно-методическое пособие

Помимо рекомендованной основной и дополнительной литературы, в процессе самостоятельной работы студенты могут пользоваться учебниками, словарями и справочными изданиями.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

Компетенция ПК-3

Разрабатывать новые маршруты экскурсии и экскурсионные программы		
Этапы формирования компетенции		
Знает	Умеет	Владеет
<ul style="list-style-type: none"> • Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; • Нормативные документы организаций сферы туризма, устанавливающее правила проведения экскурсий; Выработать правильные направления продвижения экскурсионных программ потребителя 6.2.1. (5-18, 22,26,31), 6.2.2. (1,5) 	<ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать экскурсионные маршруты; • Разрабатывать экскурсионные программы • Рассчитывать стоимость экскурсионных маршрутов; • Определять контроль и предоставление экскурсионных услуг 6.2.1. (1-4, 32-33), 6.2.2. (2,3) 	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование «портфеля экскурсовода» • Методикой разработки новых маршрутов экскурсии; Методикой разработки экскурсионных программ. <p>6.2.1. (19-21), 6.2.2. (4)</p>
Показатели и критерии оценивания компетенции на различных этапах ее формирования, шкала оценивания		
Знает, если выполнил 6.2.1. (5-18, 22,26,31), 6.2.2. (1,5)		
Умеет, если выполнил 6.2.1. (1-4, 32-33), 6.2.2. (2,3)		
Владеет, если выполнил 6.2.1. (19-21, 30,33), 6.2.2. (4)		

6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

6.2.1. Вопросы к зачету

1. Эволюция предприятий гостиничной индустрии в РФ и в мире.
2. Характеристика гостиничного бизнеса на современном этапе развития.
3. Гостиничные цепи как специфическая черта современного этапа развития гостиничного бизнеса.
4. Определение отеля и гостиничной услуги. Уровни гостиничного продукта.
5. Типология гостиничных предприятий.
6. Современные системы классификации отелей по уровню комфорта.
7. Основные принципы европейской системы классификации отелей.
8. Типология гостиничных номеров.
9. Организационная структура управления отелем.
10. Типы организационных структур управления современным отелем.
11. Служба бронирования отеля. Типы бронирования современного гостиничного предприятия.
12. Служба приема, размещения и выписки гостей.
13. Функции службы приема, размещения и выписки гостей в гостинице.
14. Служба эксплуатации номерного фонда и служба безопасности.
15. Франчайзинг как форма управления современным отелем.
16. Договор франшизы и его содержание.
17. Планирование как функция гостиничного менеджмента.
18. Бизнес – планирование в деятельности отеля.
19. Мотивация персонала как функция отельного менеджмента.
20. Контроль как функция гостиничного менеджмента.
21. Служебное расписание, контрольные листы, стандарты работы в отельном бизнесе.
22. Рабочее время персонала отеля и способы увеличения его гибкости.
23. Подбор персонала в современном отеле.
24. Развитие и обеспечение гостиничного персонала.
25. Специфические черты европейской модели гостиничного бизнеса.
26. Особенности азиатской модели отельного бизнеса.
27. Особенности российской модели гостеприимства.
28. Международные гостиничные правила и их содержание.
29. Принципы сотрудничества туристических операторов ительев.
30. Работа туроператора и отеля на условиях комитмента и элотмента.

6.2.2. Темы рефератов

1. История развития индустрии гостеприимства в Республике Крым.
2. История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА
3. Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства.
4. Национальные системы классификации на примере определенной страны.
5. Понятие «консорциум» в гостиничном бизнесе.
6. Некоммерческие организации, цели, задачи на примере нескольких ассоциаций.
7. Современное развитие малых гостиничных предприятий в странах Европы, США и Азии.

8. Требования, предъявляемые к специалистам индустрии гостеприимства.
9. Развитие международных франчайзинговых цепей.
10. Роль человеческого фактора в гостиничной индустрии.
11. Организация службы питания в гостиничном комплексе.
12. Проблемы развития таймшера в России.
13. Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства в Крыму.
14. Направления модернизации отечественной индустрии гостеприимства.
15. Основные проблемы отечественной индустрии гостеприимства.
16. Сертификация и стандартизация гостиничных предприятий в России.
17. Система классификации гостиниц в России: проблемы и направления модернизации.
18. Санаторно-курортное лечение в России: современное состояние и перспективы.
19. Частные бизнес в отечественном гостеприимстве.
20. Малые отели в экономике современной России.

6.2.3. Тестовые задания

1. Что является подтверждением правильности счета?

- А. подпись консьержа
- Б. подпись гостя
- В. подпись главного бухгалтера
- Г. подпись кассира

2. В своей работе кассир пользуется следующим оборудованием:

- А. POS-терминалом
- Б. импринтером
- В. телефонным аппаратом
- Г. все варианты ответов

3. Бесплатные услуги:

- А. побудка
- Б. доставка цветов
- В. доставка корреспонденции
- Г. предоставление в номер посуды и столовых приборов

4. Какие из перечисленных обязательных услуг включены в стоимость номера:

- А. консьерж
- Б. туалетные принадлежности (мыло, полотенца, шампунь и т.д.)
- В. обмен валюты
- Г. уборка номера

5. Цена за номер или место в гостинице не зависит от:

- А. количества дней пребывания в гостинице
- Б. низкого спроса на гостиницу
- В. сезона

Г.дня недели

6. Единый расчетный час в гостинице согласно международным правилам гостиничных услуг:

- А.15.00 часов текущих суток по местному времени
- Б.12.00 часов текущих суток по местному времени
- В.24.00 часа текущих суток по местному времени
- Г.08.00 часов текущих суток по местному времени

7. Если гость проживает в гостинице мене суток, оплата взимается:

- А.за половину суток
- Б.за целые сутки
- В.почасовая
- Г.по договоренности

8. В случае опоздания клиента с него взимается кроме платы за бронирование также плата за фактический простой номера (места в номере), но не более чем за:

- А. сутки
- Б. 1 час
- В. 6 часов
- Г.половину суток

9. Одноместный номер Заезд 10.03 в 18 ч 00 мин стоимостью 1500рублей. Выезд 14.03 в 07 ч 00 мин. Стоимость проживания будет составлять:

- А.4500
- Б.5000
- В.6500
- Г.6000

10. Какая служба в гостинице подразделяется на участки, имеющие индивидуальные функции: кассира, консьержа, ночного портье:

- А.служба приёма, обслуживание и выписки гостя
- Б.служба бронирования
- В.служба приёма и размещения
- Г.поэтажная служба

11. В случае отказа гостя от оплаченного номера, если гость не использовал номер для проживания (в течение одного часа с момента поселения) гостиница чаще всего:

- А.не возвращает деньги
- Б.возвращает деньги полностью
- В.возвращает деньги не полностью
- Г.возвращает деньги за половину суток

12. В каких случаях кассир производит возврат денежной суммы гостю:

- А.в случае перевода из одного номера в другой (другой категории меньшей стоимостью)
- Б.по желанию гостя
- В.отъезд гостя ранее предварительно оплаченного срока
- Г.в случае перевода из одного номера в другой (другой категории большей стоимостью)

13. Заезд клиента в гостиницу 01.11. в 11:00 часов – выезд 03.11. в 10:00. Оплата будет произведена за:

- А.одни сутки
- Б.двоє суток
- В.половину суток
- Г.трое суток

14. При задержке выезда из гостиницы более чем на 12 часов оплата взимается:

- А.за сутки
- Б.почасовая
- В.за половину суток
- Г.двоє суток

15. При задержке выезда не более чем на 6 часов после расчетного часа (12:00-17:59) оплата взимается:

- А.за половину суток
- Б.двоє суток
- В.почасовая
- Г.сутки

16. При задержке выезда в период с 18:00-23:59 оплата взимается:

- А.двоє суток
- Б.сутки
- В.почасовая
- Г.за половину суток

17. При переселении гостя в другой, более дорогой номер, клиенту выписывается:

- А.счет на доплату
- Б.карта гостя
- В.счет на дополнительные услуги
- Г.разрешение на поселение

18. Расчеты с проживающими клиентами могут производиться:

- А.распиской
- Б.драгоценностями
- В.кредитными картами
- Г.ваучерами

19. Счет клиента включает:

- А.номер комнаты
- Б.оплату бронирования
- В.оплату дополнительных услуг
- Г.стоимость обратного билета

20. Должности занимающиеся расчётом с клиентами:

- А. администратор
- Б.консьерж
- В.кассир
- Г . оператор телефонной связи

21. К формам туризма относят:

- А.внешний;
- Б. внутренний;
- В. выездной;
- Г . выходной;
- Д.международный.

22. Всемирная туристская организация предложила путешественников всех типов, занимающихся туризмом определять как:

- А. туристов;
- Б. путешественников;
- В. посетителей;
- Г . экскурсантов;
- Д.отдыхающих.

23. К сопутствующему туристскому продукту относятся:

- А.оформление визы;
- Б. оформление договора на тур. обслуживание ;
- В. прокат автомобиля в стране пребывания;
- Г.предоставление индивидуальных сейфов.

24. Гостиница - это

- А. индивидуальное средство размещения;
- Б.коллективное средство размещения, имеющее единое руководство;
- В. коллективное средство размещения, имеющее раздельное руководство.

25. Индустрия гостеприимства - это:

- А.индивидуальное предприятие, оказывающее определенный вид услуг;
- Б.предприятие, оказывающее услуги только по приему гостей;
- В.совокупность предприятий, оказывающих различные услуги по приему и обслуживанию гостей.

26. В современных условиях хозяйствования турорганизации:

- А.освобождаются от государственного контроля;
- Б.несут полную ответственность за все виды своей деятельности;
- В. не отвечают по обязательствам государства и других органов;
- Г. управляют экономикой страны.

27. Путевка-это документ:

- А.на основании, которого производиться обслуживание иностранных туристов и взаиморасчет с турфирмой;
- Б. подтверждающий оплату предусмотренных программой услуг;
- В. на основании, которого производиться разработка маршрута тура;
- Г.на основании, которого производиться разработка туристско-экскурсионной услуги.

28. В Европе самым большим владельцем гостиничных консорциумов является:

- А. Австрия
- Б.Италия
- В. Франция

29. Возникновение первых предприятий гостиничной индустрии связано с:

- А. Древней Грецией
- Б. Древним Римом
- В. Средневековой Францией

30. В Великобритании классность гостиницы удостоверяют:

- А.мечи
- Б. ордена
- В.короны

Ключ к тесту:

№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы
1	Б	14	А
2	Г	15	В
3	А,В,Г	16	Г
4	Б,4	17	А
5	А	18	В,Г
6	Б	19	А,Б,В
7	Б	20	А,В
8	А	21	Б,Д
9	Г	22	В

10	A,B	23	A
11	Б	24	Б
12	A,B	25	В
13	Б	26	Б
27	Б	28	В
29	Б	30	В

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

а) основная учебная литература:

1. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.В. Виноградова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 280 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10907>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебник / М.А. Ехина. - М.: Академия, 2015. - 240 с.
3. Никулина Ю.Н. Налогообложение в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: практикум/ Никулина Ю.Н.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 119 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24341>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Тультаев Т.А. Маркетинг гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Тультаев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Евразийский открытый институт, 2015. — 296 с. — 978-5-374-00499-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10710.html>

4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник/ Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - (Высшее образование.Бакалавриат).

5.Ехина М.А. Прием, размещение и выписка гостей: учебник М.А. Ехина. - М.: Академия, 2016. - 304 с. - (Профессиональное образование)

6.Соснина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: учеб. пособ. / А.В. Соснина. - М.: Альфа-М,ИНФРА-М, 2016. - 304 с.

б) дополнительная учебная литература:

1. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.— 735 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15337>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27035.html>

3. Нейман С.Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. English for Tourism and Hospitality. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нейман С.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 255 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26676>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4. Смирнова, И. Ю. Индустрия гостеприимства: Опорный конспект лекций/ И. Ю. Смирнова. - Симферополь: АНО"ООВО" "УЭУ", 2018. - 49 с. Эр
5. Костенко, Т. В. Индустрия гостеприимства: Планы семинарских и практических занятий/ Т. В. Костенко. - Симферополь: АНО "ООВО" "УЭУ", 2019. - 26 с. Эр.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации (РГА) <http://rha.ru/>
2. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ <http://www.russiatourism.ru/>
3. Электронная библиотека «Все о туризме» <http://tourlib.net/>
4. Электронный журнал «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.

2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижении лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине , включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины не требуется специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала.