

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**



**Рабочая программа дисциплины
Ресурсы индустрии гостеприимства**

Направление подготовки: *43.03.03 Гостиничное дело*

Направленность (профиль): *Гостиничная деятельность*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очно-заочная*

Санкт-Петербург
2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ресурсы индустрии гостеприимства» формирование у обучающихся представлений о современных концепциях и моделях развития гостиничного бизнеса в Северо-Западном регионе России, технологиями моделирования развития гостиничной деятельности в регионе

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 1.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП

3.1. Дисциплина «Ресурсы индустрии гостеприимства» относится к Блоку 1 учебного плана образовательной программы.

Таблица 1

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения

| Код и наименование компетенции выпускника | Код и наименование индикаторов достижения компетенций | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-1. Способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе по требованиям потребителя, с использованием оптимальных технологических процессов, современных научных принципов и методов, а также его продвижения | ПК-1.1. Формирует гостиничный продукт на основе современных технологий и с учетом требований потребителей | Знать: составляющие компоненты гостиничного продукта Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя; Владеть: навыками формирования гостиничного продукта с использованием современных технических средства и информационных технологий |
| | ПК-1.2. Разрабатывает гостиничный продукт с учетом требований потребителей определенных сегментов рынка услуг | Знать: основные требования потребителей Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя определенного сегмента рынка; Владеть: навыками работы с персональными заявками потенциальных гостей отеля на основе современных информационных технологий |

| | | |
|--|--|--|
| | ПК-1.3. Принимает решения о продвижении нового продукта с учетом новых технологий в индустрии гостеприимства | Знать: основы процессов разработки и принятия управленческих решений; виды форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства ; Уметь: разрабатывать решения о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; проводить оценку форм организации бизнеса и принимать взвешенные решения о её формировании и развитии Владеть: приёмами и способами разработки решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; методами принятия решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства |
|--|--|--|

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам работ по семестрам для очной формы обучения

| Вид учебной работы | Трудоемкость | | | |
|--|--------------|-----------|--------------|-----------|
| | зач. ед. | час. | по семестрам | |
| | | | 5 | 6 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 2 | 72 | | 72 |
| Контактная работа, в том числе: | | 16 | | 16 |
| Аудиторные занятия | | 16 | | 16 |
| Лекции (Л) | | 8 | | 8 |
| Практические занятия (ПЗ) | | 8 | | 8 |
| Самостоятельная работа (СРС) | | 56 | | 56 |
| в том числе: | | | | |
| курсовая работа (проект) | | | | |
| в том числе: | | | | |
| контактная работа (индивидуальные консультации и защита курсовой работы) | | | | |
| контрольные работы (по учебному плану) | | | | |
| Экзамен | | | | |
| в том числе: | | | | |
| контактная работа (консультации перед экзаменом) | | | | |
| Зачет | | 2 | 2 | |

2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план, структурированный по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом

Очная форма обучения

| № | Наименование темы учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в час.) | Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся в часах | | | | Форма промежуточного контроля успеваемости |
|----|---|---|----|----|-------|--|
| | | Л | ПЗ | СР | всего | |
| 1. | Модели организации гостиничного бизнеса Санкт-Петербурга и Лен.области | 2 | 2 | 12 | 16 | тесты |
| 2. | Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге | 2 | 4 | 12 | 18 | тесты |
| 3. | Особенности гостиничной индустрии в Санкт-Петербурге | 2 | 4 | 12 | 18 | тесты |
| 4. | Перспективы развития предприятий гостеприимства | 2 | 4 | 12 | 18 | тесты |
| | Зачет | | 2 | | 2 | тесты |
| | ИТОГО | 8 | 16 | 48 | 72 | |

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание лекционных, практических занятий. Содержание самостоятельной работы.

Тема 1. Модели организации гостиничного бизнеса Санкт-Петербурга и Лен.области.

Лекция. История развития гостиничного хозяйства в СПб. Структура гостиничного хозяйства СПб. Независимые гостиницы Санкт-Петербурга. Роль гостиничных ассоциаций в развитии индустрии гостеприимства.

Практическое занятие. История развития гостиничного хозяйства в СПб. Структура гостиничного хозяйства СПб. Независимые гостиницы Санкт-Петербурга. Роль гостиничных ассоциаций в развитии индустрии гостеприимства.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1.Гостиницы Санкт-Петербурга в 19 в. 2.Гостиницы Санкт-Петербурга в 20 веке. 3.Современное состояние индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. 4.Особенности индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. 5.Гостиничные ассоциации.

Темы эссе: 1.Астория. Отель-символ индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. 2.Видовые отели Петербурга. 3. анализ цен на номера в высокий

сезон. 4. Отели, где разрешено размещение с животными. 5. Доступная среда – новый тренд в гостеприимстве.

Ситуация для анализа. Составьте таблицу динамики изменений индустрии гостеприимства Петербурга за последние 20 лет. Какую главную тенденцию вы бы выделили?

Тема 2. Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге

Лекция. Гостиничные цепи. Консорциумы. Гостиничные цепи мира на российском рынке. Управление гостиничными цепями: Франчайзинг, партнерство, лизинг, управление по контракту.

Практическое занятие. Гостиничные цепи. Консорциумы. Гостиничные цепи мира на российском рынке. Управление гостиничными цепями: Франчайзинг, партнерство, лизинг, управление по контракту.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Kempinski 2. Corinthia 3. ACCOR 4. Marriott 5. Sokos Hotel

Темы эссе: 1. Отель Кемпински – роскошь и богатство. 2. Гостиница Англетер – живая история. 3. «Гостиницы для друзей» 4. Бутик-отели 5. Официальная гостиница Эрмитаж.

Ситуация для анализа. Ваш друг из Испании хочет посетить Санкт-Петербург. Остановиться хочет в гостинице какой-нибудь известной сети. Что вы ему порекомендуете и почему?

Тема 3. Особенности гостиничной индустрии в Санкт-Петербурге

Лекция. Хостелы и малые отели, как лицо Санкт-Петербурга. Бутик-отели. Арт-отели. Акватель. Проблемы индустрии гостеприимства СПб.

Практическое занятие. Хостелы и малые отели, как лицо Санкт-Петербурга. Бутик-отели. Арт-отели. Акватель. Проблемы индустрии гостеприимства СПб.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Хостелы, как примета индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. 2. Бутик-отель, его особенности. 3. Структура гостиничной индустрии СЗФО 4. Отели 5 * в Санкт-Петербурге. 5. Сезонность загрузки гостиниц в Санкт-Петербурге.

Темы эссе: 1. Отель Кемпински – роскошь и богатство. 2. Гостиница Англетер – живая история. 3. «Гостиницы для друзей» 4. Бутик-отели 5. Официальная гостиница Эрмитаж.

Ситуация для анализа. Изучите Правила пребывания в хостеле WildGuru. Что вы бы добавили, что убрали?

Тема 4. Перспективы развития предприятий гостеприимства

Лекция. Правительственная политика РФ в области гостиничного сектора.

Развитие индустрии гостеприимства после ЧМ-2018. Изменение гостиничной индустрии в ответ на смену направления туристских потоков.

Практическое занятие. Правительственная политика РФ в области гостиничного сектора. Развитие индустрии гостеприимства после ЧМ-2018. Изменение гостиничной индустрии в ответ на смену направления туристских потоков.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Закон о запрете размещения хостелов в жилых домах, как угроза гостиничному бизнесу СПб. 2. Перспектива развития гостиничной индустрии Санкт-Петербурга. 3. Новые ориентиры развития гостиничной

индустрии 4. Гостиничная индустрия после ЧМ_18. 5. Событийный туризм и его влияние на гостиничную индустрию Санкт-Петербурга

Темы эссе: 1. Опасность для гостиничного бизнеса СПб. 2. Как выжить хостелам? 3. Перспектива развития есть? 4. Франчайзинг в гостеприимстве. 5. Модель Ритца.

Ситуация для анализа. Вы-владелец мини-отеля. Есть возможность изменить его концепцию. Что вы выберете?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторная работа

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе **лекций** преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации на практическое занятие и указания на самостоятельную работу.

Практические занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки сообщений по проблематике, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения обучающихся. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам практического занятия, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений.

Качество учебной работы обучающихся преподаватель оценивает в конце практического занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа – изучение материала лекционных занятий и рекомендованной литературы, выполнение заданий преподавателя, а также проработка отдельных тем и аспектов дисциплины в виде докладов и сообщений, подготовка к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация

Изучение дисциплины заканчивается промежуточной аттестацией, которая проводится по всему её содержанию. Форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом – зачет.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые систематически, в течение всего семестра работали на занятиях и показали уверенные знания по вопросам, выносившимся на групповые занятия.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Пояснительная записка

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Гостиничное дело для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

дисциплины «Ресурсы индустрии гостеприимства» разработаны оценочные средства по данной дисциплине, являющийся неотъемлемой частью учебно-методической ее документации в рамках реализуемой Основной образовательной программы.

5.2. Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является – зачет.

Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Понятие «гостеприимство» и принципы гостеприимства.
2. История развития индустрии гостеприимства в Санкт-Петербурге
3. Влияние гостиничной индустрии на экономику региона.
4. Специализированные средства размещения
5. Современная "система звезд"
6. Структура гостиничного хозяйства СПб.
7. Независимые гостиницы Санкт-Петербурга.
8. Предприятия гостеприимства Ленинградской области и СЗФО.
9. Роль гостиничных ассоциаций в развитии индустрии гостеприимства.
10. Гостиничные цепи. Консорциумы.
11. Гостиничные цепи мира на российском рынке.
12. Управление гостиничными цепями: Франчайзинг, партнерство, лизинг, управление по контракту.
13. Хостелы
14. Малые отели Санкт-Петербурга.
15. Бутик-отели. Арт-отели. Акватель.
16. Правительственная политика РФ в области гостиничного сектора.
17. Проблемы индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга.
18. Развитие индустрии гостеприимства после ЧМ-2018.
19. Изменение гостиничной индустрии в ответ на смену направления туристских потоков
20. Гостиницы China Friendly.

5.3. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты самостоятельной работы, подготовки реферата, по оцениванию фактических результатов обучения обучающихся.

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных работ и заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Обучающемуся, пропустившему практические занятия, необходимо выполнить задания самостоятельно и защитить их выполнение перед преподавателем практических занятий.

5.3.1. Тестовые задания по дисциплине (примеры)

| Название темы учебной дисциплины | Пример теста |
|--|---|
| Модели организации гостиничного бизнеса Санкт-Петербурга и Лен.области | <ol style="list-style-type: none"> 1. По какой схеме исторически происходило развитие гостиничного бизнеса в России? <ol style="list-style-type: none"> 1) таверна – мотель 2) постоялый двор – гостиница 3) корчма – гостиница 4) капеллями – мотель |

| | |
|--|---|
| | <p>2. Какое из средств размещения не относится в России к специализированным?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пансионат 2) санаторий 3) лагерь труда и отдыха 4) конгресс – центр <p>3. Национальная классификация гостиниц основана на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) системе баллов 2) системе 5 звезд 3) буквенной системе 4) системе 6 звезд <p>4. гостеприимство – это:</p> <p>5. Какой регион является лидером в гостиничном хозяйстве по темпам роста?...</p> |
| Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге | <ol style="list-style-type: none"> 1. Франчайзинг предусматривает: <ol style="list-style-type: none"> 1) правовую независимость партнеров 2) слияние в одно предприятие 3) передачу прав пользования торговой маркой без обязательств с другой стороны 4) неподчинение управленческим критериям крупной фирмы в течение времени, обусловленного договором. 2. Индустрия гостеприимства Санкт-Петербурга насчитывает более: <ol style="list-style-type: none"> 1) 2000 предприятий 2) 5000 предприятий 3) 7000 предприятий 3. Заключая франчайзинговый договор с гостиничной цепью, отель получает право <ol style="list-style-type: none"> 1. На часть доходов других членов цепи. 2. На определенную ссуду для развития бизнеса. 3. На использование товарной марки и стандартов обслуживания 4. В какой гостинице двухместных номеров будет больше? <ol style="list-style-type: none"> 1. Бизнес гостиница в центре города. 2. Молодежная гостиница. 3. Курортная гостиница. 5. Для независимых гостиниц альтернативой вступления в гостиничную цепь может стать <ol style="list-style-type: none"> 1. Франчайзинговый договор. 2. Вступление в консорциум. 3. Вступление в гостиничную ассоциацию. |
| Особенности гостиничной индустрии в Санкт-Петербурге | <ol style="list-style-type: none"> 1. Как гостиничные цепи контролируют качество предоставляемых услуг в своих гостиницах? <ol style="list-style-type: none"> а) Ориентации на жалобы клиентов. б) Ежегодной аттестации гостиницы по предоставленным отчетам. в) Периодических инспекционных проверок 2. высоким сезоном в Санкт-Петербурге является? |

| | |
|---|---|
| | <p>3. Первую гостиницу для иностранцев в Петербурге построил:</p> <p>а) Петр Первый б) А.Д. Меньшиков в) Граф Орлов</p> <p>4. Хостелы не могут быть сетевыми. Верно или неверно?</p> <p>5. Во всех гостиницах Санкт-Петербурга размещение с домашними животными разрешено. Верно или неверно?</p> |
| Перспективы развития предприятий гостеприимства | <p>1. Что такое МГА, ВТО, РГА?</p> <p>2. В Санкт-Петербурге на сегодняшний день наибольшей популярностью пользуются два направления: отели (сегменте люкс, верхнем пределе верхнего сегмента и верхнем сегменте) и хостелы. Верно или неверно?</p> <p>3. Несовершенство законодательства тормозит развитие гостиничного бизнеса. Верно или неверно</p> <p>4. Отели. Работающие по модели Ритца, не представлены в Санкт-Петербурге. Верно или неверно</p> <p>5. Самым высотным зданием является:</p> <p>а) Гостиница Азимут б) Гостиница Прибалтийская в) Гостиница Park Inn by Radisson Пулковская</p> |

5.3.2. Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине:

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме зачета, определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся знает основные теоретические и практические аспекты предмета, при ответах на вопросы не допускает ошибок.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не способен объяснить сущность основных категорий, ответить на простейшие вопросы, при ответах допускает многократные ошибки.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы индустрии туризма. При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями.

6.1. Основная литература

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности») / Е. Г. Радыгина. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 80 с. — 978-5-4486-0051-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70285.html>

2. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2016. — 75 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76056.html>

3. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 352 с. — 978-5-4377-0016-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40876.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Гостиничное дело» / сост. И. М. Кучеренко. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 41 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78028.html>

2. Кусков, А. С. Гостиничное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Кусков. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — 978-5-394-00744-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>

3. Матвеева, Н. В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Матвеева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — 978-5-4486-0228-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72797.html>

4. Гостиничное дело [Электронный ресурс] : практикум / сост. О. Г. Шамраева, Т. М. Белимова. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016. — 55 с. — 978-5-7014-0723-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80544.html>

6.3 Журналы

1. «Туризм: практика, проблемы, перспективы» — Специализированное профессиональное издание для туристических агентств. Официальный сайт www.tpnews.ru;

2. «Туризм: право и экономика» — Федеральный научно-практический журнал. В журнале отражены: правовое регулирование туризма в России, экономика туризма, оказание туристических услуг; государство и туризм; правовое регулирование туристической деятельности; туризм в мире: статистика и информация, документы и комментарии. Официальный сайт www.lawinfo.ru.

3. «Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер» -специализированное издание, целиком посвященное вопросам дизайна интерьера объектов индустрии гостеприимства. Официальный сайт <https://delpress.ru/>

6.4 Российское законодательство

1. Конституция Российской Федерации. Официальное издание. — М.: Юрид. лит., 2011-64 с.

2. Федеральный закон «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию» от 15.08.1996 № 114-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. От 03.05.2012)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта» // Собрание законодательства Российской Федерации. — 2007. — N 30. — Ст. 3942.

5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19 июля 2010 г. N 1230-р «О Концепции федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного

туризма в Российской Федерации (2011–2016 годы)» // Собрание законодательства Российской Федерации.– 2010.– № 30.– Ст. 4146.

6. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085

"Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2019 года N 158 Об утверждении Положения о классификации гостиниц.

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)

www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

www.ratanews.ru – ежедневная электронная газета "RATA news", выпускаемая Российским союзом туриндустрии

www.delpress.ru.- ООО «Агентство подписки «Деловая пресса»

www.prohotel.ru – портал про гостиничный бизнес.

8.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающиеся обеспечиваются дополнительным раздаточным материалом к лекционным и практическим занятиям в виде: методических рекомендаций к задачам и кейсам; макетов аналитических таблиц, графиков; схем алгоритмов управленческого процесса на предприятии; статей по анализу управленческих решений.

1. Лекционные занятия:

- a) компьютерная аудитория (класс), оснащённая современными компьютерами с ОЗУ не менее 2 ГБ, жесткий диск не менее 200 ГБ, доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет,
- b) презентационная техника (мультимедийный проектор или телевизионная панель с параметрами не ниже 720x576 пикселей/дюйм),
- c) доска аудиторная для написания фломастером,
- d) пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (Системное программное обеспечение. Операционная система Microsoft Windows Professional,; Пакет офисных приложений Microsoft Office; Приложение для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF),
- e) специализированное ПО для доступа к Единой электронной образовательной среде Института, специализированные программы для конкретных задач и кейсов.

2. Практические занятия:

- a. рабочее место преподавателя (стол, стул), оснащенное компьютером с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и Интернет, подключенное к мультимедийному проектору или телевизионной панели, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.
- b. доска аудиторная для написания фломастером,
- c. рабочие места обучающихся (столы аудиторные, стулья аудиторные), оснащенные компьютерами с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.

Методические указания к практическим занятиям

Цель выполнения практических заданий по дисциплине «Ресурсы индустрии гостеприимства» – приобретение практических навыков в сфере развития гостиничной деятельности. Выполнение практических заданий требует от обучающегося предварительного изучения учебной и научной литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Перечень тем практических занятий представлен в нижеприведенной таблице.

| Название темы учебной дисциплины | Перечень тем практических занятий |
|--|---|
| Модели организации гостиничного бизнеса Санкт-Петербурга и Лен.области | История развития гостиничного хозяйства в СПб. Структура гостиничного хозяйства СПб. Независимые гостиницы Санкт-Петербурга. Роль гостиничных ассоциаций в развитии индустрии гостеприимства. |
| Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге | Гостиничные цепи. Консорциумы. Гостиничные цепи мира на российском рынке. Управление гостиничными цепями: Франчайзинг, партнерство, лизинг, управление по контракту. |
| Особенности гостиничной индустрии в Санкт-Петербурге | Хостелы и малые отели, как лицо Санкт-Петербурга. Бутик-отели. Арт-отели. Акватория. Проблемы индустрии гостеприимства СПб. |
| Перспективы развития предприятий гостеприимства | Правительственная политика РФ в области гостиничного сектора. Развитие индустрии гостеприимства после ЧМ-2018. Изменение гостиничной индустрии в ответ на смену направления туристских потоков. |

Требования к оформлению отчета по практической работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

Методические указания к самостоятельной работе обучающихся

Цель самостоятельной работы по дисциплине «Ресурсы индустрии гостеприимства» – закрепление практических навыков в сфере развития гостиничной деятельности. Самостоятельная работа требует от обучающегося предварительного изучения литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Самостоятельная работа предполагает написание реферата; поиск информации по теме; написание эссе; подготовку к тестированию.

Перечень тем для самостоятельной работы представлен в нижеприведенной таблице.

| Название темы учебной дисциплины | Перечень самостоятельной работы |
|--|---|
| Модели организации гостиничного бизнеса Санкт-Петербурга и Лен.области | Тесты, рефераты, эссе, ситуации для анализа |
| Мировые гостиничные сети в Санкт-Петербурге | Тесты, рефераты, эссе, ситуации для анализа |
| Особенности гостиничной индустрии в Санкт-Петербурге | Тесты, рефераты, эссе, ситуации для анализа |
| Перспективы развития предприятий гостеприимства | Тесты, рефераты, эссе, ситуации для анализа |

Требования к оформлению отчета по самостоятельной работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

