АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ БАНКОВСКИЙ ИНСТИТУТ ИМЕНИ АНАТОЛИЯ СОБЧАКА

СОГЛАСОВАНА

решением Ученого совета
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
(протокол от «25» декабря 2025 г. № 7)

УТВЕРЖДЕНА

приказом ректора
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
от «30» декабря 2025 г. № 59

Рабочая программа дисциплины «Современные гостиничные технологии»

направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль)
Управление в гостиничного бизнеса

уровень образования
высшее образование - бакалавриат

форма обучения
заочная

год набора
2026

Санкт-Петербург
2025

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат
029D2AE30011B46997424A3587152A1CB0
Действителен с 18.03.2026 по 18.06.2027
Владелец АНО ВО "МБИ ИМЕНИ АНАТОЛИЯ СОБЧАКА"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ....3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ* 4
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
5.1 Рекомендуемая литература....8
5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства 9
5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД) 9
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ....9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 9
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 10

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	сформировать у студентов системное понимание технологических инструментов и инновационных решений, применяемых в туристской индустрии, и выработать практические навыки их внедрения и использования для проектирования, продвижения и реализации туристских продуктов, а также для повышения эффективности и качества обслуживания в организациях сферы туризма и гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДЭ.02.01 Современные гостиничные технологии относится к к блоку элективных дисциплин.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	**Код и наименование индикатора достижения компетенций**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
ПК-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	ПК-1.2 Способен анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для обеспечения контроля и принятия эффективных управленческих решений	Знать: отраслевую специфику формирования доходов и расходов в гостиничном бизнесе (структура выручки по каналам бронирования, доля дополнительных услуг, динамика загрузки), ключевые экономические и операционные метрики гостиничных предприятий (ADR, RevPAR, Occupancy, GOPPAR, Food Cost, Labor Cost, себестоимость номера), методы экономического анализа (план-факт-анализ, факторный анализ, маржинальный анализ, анализ точки безубыточности), отраслевые бенчмарки и нормативы по типам и категориям отелей, влияние технологических решений (PMS, CRM, системы онлайн-бронирования, автоматизации сервиса) на экономические результаты, особенности учёта сезонности, событийных и деловых потоков при планировании и анализе, принципы формирования управленческой отчётности в гостиницах, нормативные и регуляторные требования, влияющие на экономику гостиничного предприятия. Уметь: рассчитывать и интерпретировать основные экономические и операционные показатели гостиничного предприятия, проводить план-факт-анализ и выявлять причины отклонений по статьям доходов и расходов, выделять влияние отдельных факторов (загрузка, ADR, структура спроса по каналам, доля дополнительных услуг) на итоговые финансовые результаты, оценивать эффект от внедрения современных гостиничных технологий на ключевые метрики (снижение трудозатрат, рост конверсии, сокращение ошибок, повышение RevPAR), сопоставлять фактические результаты с бенчмарками и выявлять зоны роста и потерь, строить прогнозные модели загрузки и выручки с учётом сезонности и календаря мероприятий, интерпретировать данные для обоснования управленческих решений, предлагать меры по оптимизации затрат и повышению доходности с учётом технологических возможностей предприятия, учитывать специфику разных сегментов (бизнес-гости, туристы, длительные заезды) при анализе результатов. Владеть навыками: работы с данными PMS, CRM и систем онлайн-бронирования для извлечения и структурирования информации о загрузке, выручке и каналах продаж, проведения комплексного экономического анализа с применением сводных таблиц, графиков динамики, матриц отклонений и факторных моделей, расчёта и интерпретации отраслевых метрик (RevPAR,

		ADR, Occupancy, GOPPAR и др.) в разрезе категорий номеров и периодов, построения финансовых моделей и сценариев в Excel/Google Sheets (в т. ч. прогноз загрузки, расчёт окупаемости технологических решений), применения инструментов веб-аналитики и сквозной аналитики для оценки эффективности каналов продвижения и их вклада в выручку, подготовки аналитических отчётов и презентаций с выводами и рекомендациями для руководства, оценки экономического эффекта от внедрения новых гостиничных технологий (автоматизация, мобильные сервисы, бесконтактный сервис), использования дашбордов и BI-инструментов для мониторинга экономических показателей в режиме реального времени, коммуникации результатов анализа заинтересованным сторонам с обоснованием предлагаемых решений, работы с большими массивами данных для выявления закономерностей и аномалий в поведении спроса и доходности, оценки рисков и неопределённости при прогнозировании экономических результатов гостиничного предприятия.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

Номер и наименование теми/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Тема 1. Сущность гостиничной деятельности в современных условиях	Понятие гостиничной деятельности. Субъекты гостиничной деятельности. Место гостиничной деятельности. Специфика гостиничной деятельности. Функции гостиничной деятельности. Организационные принципы гостиничной деятельности. Особенности развития т гостиничной деятельности в России Особенности классификации гостиниц. Профиль работы гостиницы. Крупнейшие гостиничные сети в РФ. Крупнейшие гостиничные сети в мире	1	1		16
Тема 2. Сущность (специфика) гостиничной деятельности в современных условиях.	Место гостиниц на туристском рынке. Основные понятия, используемые в современной гостиничной деятельности Принципы взаимодействия гостиниц с туроператором. Функции и технология работы гостиниц. Направления деятельности гостиниц.	1	1		16
Тема 3. Нормативно-законодательные основы гостиничной деятельности	Основные нормативные правовые акты, регулирующие гостиничной деятельности деятельность. Нормативно-законодательная база федерального, областного, муниципального уровня по регулированию гостиничной деятельности. Современная государственная политика в сфере деятельности гостиничных предприятий. Особенности стандартизации гостиничной деятельности Стандарты качества гостиничной деятельности	1	1		16
Тема 4. Деятельность гостиниц (предприятия): документооборот и кадровая политика.	Терминология основных понятий в области современного делопроизводства. Документооборот гостиничного предприятия: схематический анализ выделение основных блоков. Организационная документация: правила и нормы оформления. Документы Распорядительные документы: особенности оформления. Система справочно-информационной документации. Кадровая политика гостиничного предприятия с учетом современных тенденций. Основные документы, регламентирующие	1	1		16

Номер и наименование теми/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
	управление персоналом. Должностная сетка гостиницы: примерные должностные инструкции. Особенности формирования наружного и внутреннего облика гостиницы. Имидж.				
Тема 5. Деятельность гостиницы: специфика работы с клиентом.	Типология клиентской базы (клиентов). Классы обслуживания клиентов (потребителей). Методы отбора персонала для обслуживания. Специфика коммуникации: менеджер - потребитель (клиент). Порядок предоставления информации клиенту. Индивидуальный клиент: специфика работы. Решение конфликтных ситуаций (с потребителем-клиентом).	1	1		16
Тема 6. Гостиничные формальности и страхование в гостиничной деятельности	Терминология формальностей. Паспортно-визовые формальности. Таможенные формальности. Валютный контроль. Санитарно-эпидемиологические формальности. Виды страхования. Страхование международных услуг.	1	1		16
Тема 7. Технология формирования гостиничного продукта	Понятие. Классификация. Нормативно-правовые основы формирования. Стандарты и документационное обеспечение проектирования. Схема формирования продукта. Составляющие продукта (выделение и прохождение основных технологических этапов). Общие критерии оценки экономической эффективности и целесообразности разработки продукта	1	1		16
Тема 8. Инновационные подходы в современной гостиничной деятельности	Сущность и функции инновационной деятельности в гостиничном деле. Организация инновационного менеджмента и маркетинга. Использование информационных технологий в развитии гостиничной деятельности.	1	1		16
Форма аттестации (экзамен):					**36**
Всего по дисциплине:		**8**	**8**		**128**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, местои год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20173-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/581296
Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17256-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/587399

Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	https://urait.ru/bcode/588580

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- Офисное приложение - Р7-Офис;
- Антивирус - Kaspersky Endpoint Security;

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) исовременных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Юрайт - https://urait.ru/
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
6.	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ - https://www.garant.ru/

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащеныкомпьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института.

Аудитория для проведения занятий лекционного типа Специализированная мебель, учебно-наглядные пособия и технические средства обучения: динамики, проектор, экран, ноутбук/ПК

Аудитория для проведения занятий семинарского типа

Специализированная мебель для деловых игр, наборы демонстрационного оборудования, макеты, наглядные учебные пособия. Технические средства обучения: системный блок, монитор, клавиатура, мышь, телевизор.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПООСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

– учебно-методической документацией;

– локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

– графиком консультаций сотрудников профессорско- преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной исистематической работой

обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям, обучающимся предоставляетсявозможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

– фундаментальных основ мировоззрения, обучающихся и естественнонаучного познания;

– базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;

– профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;

– индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций, дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;

– метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.