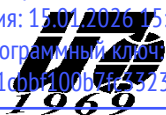


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 15.01.2026 15:56:00  
Уникальный программный ключ:  
с379adf0ad4f91c0bf100b754323cc41cc52545



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

---

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
25 июня 2025 г.  
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
23 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**«ПРАКТИКУМ: ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО**  
**ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент  
направленность (профиль) «Международный гостиничный менеджмент»  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.В.03**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
22 мая 2025 г., протокол №09

Рецензент: Перла Я.Н., управляющая  
отелем «Benedict Hotel&SPA», ООО  
«Никольское»

Химки 2025

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Учебная дисциплина призвана сформировать у бакалавров профессиональные компетенции в сфере гостеприимства и сформировать систему знаний, умений и навыков (владений) в области осознания роли туризма в современном мире и значимости своей будущей профессии.

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенции ПК-1 средствами дисциплины " Организация гостиничного и ресторанного обслуживания".

Задачи изучения дисциплины: овладение студентами системой ценностных установок и знаний, включающих в себя факты, владение навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

Задачи дисциплины соотносятся с требованиями профессионального стандарта «Руководитель\управляющий гостиничного комплекса\сети гостиниц» утвержденного приказом Минтруда от 7.05.2015 № 282н.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения
участие в организационно-управленческой деятельности предприятия	<b>ПК-1</b> экономическая деятельность на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм	<b>ПК 1</b> владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке;	<b>Знает</b> методы создания бизнес-планов новых продуктов на предприятии в сфере туризма <b>Умеет</b> разрабатывать предложения по созданию новых продуктов в сфере туризма и обосновывать их <b>Владеет</b> способностью разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых продуктов в сфере туризма

## 3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Организация гостиничного и ресторанного обслуживания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы. Дисциплина изучается в 1 семестре по очной форме обучения. Компетенции, формируемые дисциплиной, формируются и другими дисциплинами на других этапах обучения.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

##### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		1	
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	36	36	
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16	
занятия семинарского типа (ЗСТ):			
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))			
практические занятия (ЗСТ ПР)	16	16	
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)			
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	72	72	
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	38	38	
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		экз	
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	108	108	
<b>зачетные единицы</b>	3	3	

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

	Тема	Содержание	Формируемая компетенция
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Общие вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания</b>		<b>ПК-1</b>
1.1	Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.	Основные определения гостиничного хозяйства. Основные определения ресторанного бизнеса. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	ПК-1
1.2	Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом	История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. Развитие гостиничного бизнеса в России. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	ПК-1
1.3	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности	Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.) Становление классификации в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения	ПК-1

		(квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	
1.4.	Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.	Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных цепей. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. Преимущества объединения гостиниц в цепи. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. Международные гостиничные цепи в России. Особенности формирования национальных гостиничных цепей. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	ПК-1
2.	<b>Раздел 2. Специальные вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания</b>		
2.1	Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.	Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Бизнес-планирование. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и	ПК-1

		особенности договора. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы. Управление по контракту: определение и особенности договора. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	
2.2.	Дизайн и проектирование гостиничных объектов	Порядок создания гостиничного предприятия. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Дизайн гостиничного интерьера. Современное состояние гостиничного дизайна в России. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	ПК-1
2.3	Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования	Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Изучение видов организационных структур управления. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. Порядок регистрации иностранных гостей. Правила расчета оплаты за проживание. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений	ПК-1

		деятельности, продуктов).	
2.4	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах	Виды услуг, оказываемых в гостинице. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).	ПК-1

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

### *Очная форма обучения*

	Наименование разделов (модулей) и тем дисциплины	Формируемая	Всего часов	Контактные занятия с обучающимися (час.)				СРuz
				Итого	в том числе			
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	
	<b>Всего часов учебных занятий</b>		<b>70</b>	<b>34</b>	<b>18</b>		<b>16</b>	<b>36</b>
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Общие вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания</b>	ПК-1	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>16</b>
1.1	Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели	ПК-1	<b>8</b>	4	2		2	4
1.2	Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за	ПК-1	<b>8</b>	4	2		2	4
1.3	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности	ПК-1	<b>8</b>	4	2		2	4
1.4	Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные	ПК-1	<b>8</b>	4	2		2	4



<b>2</b>	<b>Раздел 2. Специальные вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания</b>	ПК-1	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>10</b>		<b>8</b>	<b>20</b>
2.1	Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту,	ПК-1	<b>9</b>	4	2		2	5
2.2	Дизайн и проектирование гостиничных объектов	ПК-1	<b>9</b>	4	2		2	5
2.3	Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их	ПК-1	<b>9</b>	4	2		2	5
2.4	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в	ПК-1	<b>11</b>	6	4		2	5
	ГК	ПК-1	<b>2</b>					
	ПАконт	ПК-1	<b>2</b>					
	СРпа	ПК-1	<b>34</b>					
	Промежуточная аттестация (экзамен)	ПК-1						

## **6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся**

### **6. Перечень учебно-методического обеспечения для контактной и самостоятельной работы обучающихся**

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя:

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

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

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

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

#### **Раздел 1. Общие вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания**

*Цель раздела:* формировать готовность у обучаемых владения навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов) (ПК-1).

**Тема 1.1. Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.**

*Трудоемкость занятия:* 2 часа

*Компетенция:*

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке; *Тип занятия:* Практическое занятие.

*Форма проведения:* Интерактивное занятие.

#### **1. Защита групповых презентаций по темам:**

1. Основные определения гостиничного хозяйства.
2. Основные определения ресторанного бизнеса.
3. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии.
4. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений

деятельности, продуктов).

**2. Групповое задание Кейс стади:** Составить перечень законов, постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству (составить тест или кроссворд по закону (по выбору студента)).

**Тема 1.2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом**

*Трудоемкость занятия:* 2 часа

*Компетенция:*

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

*Тип занятия:* Практическое занятие.

*Форма проведения:* Интерактивное занятие.

**1. Групповое задание Кейс стади:**

- Составить список выдающихся организаторов гостиничного бизнеса.
- Составить список международных гостиничных цепей.

**2. Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента).**

**3. Вопросы для групповой дискуссии:**

1. История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом.
2. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг.
3. Место гостиничной индустрии в структуре туризма.
4. Развитие гостиничного бизнеса в России.
5. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.
6. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 1.3. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности**

*Трудоемкость занятия:* 2 часа

*Компетенция:*

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке; **Тип занятия:** Практическое занятие.

**Форма проведения:** Интерактивное занятие.

### **1. Групповое задание Кейс стади:**

1. Классификация известных студентам средств размещения.
2. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Составьте таблицу по следующим критериям:

- a) Тип;
- b) Количество;
- c) Ценовая политика;
- d) Условия проживания.

### **2. Защита групповых презентаций по темам:**

1. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.
2. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр.
3. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)
  1. Становление классификации в России.
  2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.
  3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

**Тема 1.4. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.**

**Трудоемкость занятия:** 2 часа

**Компетенция:**

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же

стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке; **Тип занятия:** Практическое занятие.

**Форма проведения:** Интерактивное занятие.

### **1. Вопросы для групповой дискуссии:**

1. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи.
2. Преимущества объединения гостиниц в цепи.
3. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения.
4. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.

### **2. Защита групповых презентаций по темам:**

1. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.
2. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных цепей.
3. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений.
4. Международные гостиничные цепи в России.
5. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

## **Раздел 2. Специальные вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания**

**Цель раздела:** ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

### **Тема 2.1. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.**

**Трудоемкость занятия:** 2 часа

**Компетенция:**

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

**Тип занятия:** Практическое занятие.

**Форма проведения:** Интерактивное занятие.

**1. Защита эссе по современным формам управления в гостиничном бизнесе.**

Тематика Эссе:

1. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников.

2. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников.

3. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**2. Защита групповых презентаций по темам:**

1. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.

2. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора.

3. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы.

4. Управление по контракту: определение и особенности договора.

5. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 2.2. Дизайн и проектирование гостиничных объектов**

**Трудоемкость занятия:** 2 часа

**Компетенция:**

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

**Тип занятия:** Практическое занятие.

**Форма проведения:** Интерактивное занятие.

**1. Групповое задание Кейс стади:** Классификация по известным студентам видам дизайна и проектирования гостиничных объектов.

**2. Вопросы для групповой дискуссии:**

1. Порядок создания гостиничного предприятия.
2. Базовые конфигурации гостиничных зданий.
3. Дизайн гостиничного интерьера.
4. Современное состояние гостиничного дизайна в России.
5. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему.
6. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 2.3. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования**

**Трудоемкость занятия:** 2 часа

**Компетенция:**

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

**Тип занятия:** Практическое занятие.

**Форма проведения:** Интерактивное занятие.

**1. Защита групповых презентаций по темам:**

1. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.
2. Организационная структура современной гостиницы.
3. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.
4. Служба приема и размещения.
5. Административная служба.
6. Служба безопасности.
7. Служба питания.
8. Финансовая и коммерческая службы.
9. Изучение видов организационных структур управления

## **2. Вопросы для групповой дискуссии:**

1. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием.
1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
2. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания.
3. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.
4. Порядок регистрации и размещения гостей.
5. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.
6. Порядок регистрации иностранных гостей.
7. Правила расчета оплаты за проживание.
8. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

## **Тема 2.4. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах**

***Трудоемкость занятия:*** 2 часа

***Компетенция:***

**ПК 1** владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

***Тип занятия:*** Практическое занятие.

***Форма проведения:*** Интерактивное занятие.

### **1. Групповое задание Кейс стади:**

- Составить список гостиниц, имеющих номерной фонд для гостей, имеющих ограничения по здоровью.
- Перечислить требования к номерному фонду (к содержанию и оснащению номера) для гостей, имеющих ограничения по здоровью.

**2. Подготовить доклады** на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания, пиар-деятельность в гостиничном бизнесе», «Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)».



### **3. Вопросы для групповой дискуссии:**

1. Виды услуг, оказываемых в гостинице.
2. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице.
3. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах.
4. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц.
5. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах

### **Групповая консультация**

**Трудоемкость занятия:** 2 часа

**Компетенция:**

ПК 1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке.

**Тип занятия:** групповая и индивидуальная консультация

**Форма проведения:** групповая дискуссия

Групповая консультация проводится в форме групповой дискуссии и посвящена обсуждению наиболее проблемных и актуальных вопросов дисциплины. Обсуждаются актуальные новости индустрии в контексте тематики разделов дисциплины.

## **6.2. Самостоятельная работа обучающихся**

### **Задания для самостоятельной работы студента:**

**Раздел 1. Общие вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания**

**Тема 1.1. Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения.**

**Вид работы:** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение задания.

### **Вопросы для самостоятельной работы:**

1. Основные определения гостиничного хозяйства.
2. Основные определения ресторанного бизнеса.
3. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии.

4. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

***Задание:***

- Составить список выдающихся организаторов гостиничного бизнеса.

**Тема 1.2. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом**

***Вид работы:*** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение задания.

***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом.
2. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг.
3. Место гостиничной индустрии в структуре туризма.
4. Развитие гостиничного бизнеса в России.
5. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.

***Задание:***

- Составить список международных гостиничных цепей.

***Подготовить доклад*** о международной гостиничной цепи (по выбору студента), о бизнес-планировании создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 1.3. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности**

***Вид работы:*** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение задания.

***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.
2. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр.
3. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)

1. Становление классификации в России.
2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.
3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

***Задание:***

1. Классификация известным студентам средств размещения.
2. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе. Составьте таблицу по следующим критериям:
  - a) Тип;
  - b) Количество;
  - c) Ценовая политика;
  - d) Условия проживания.
3. Проанализируйте бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 1.4. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.**

***Вид работы:*** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение презентаций.

***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи.
2. Преимущества объединения гостиниц в цепи.
3. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения.
4. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.

***2. Подготовка презентаций по темам:***

1. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.
2. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных цепей.

3. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений.
4. Международные гостиничные цепи в России.
5. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

## **Раздел 2. Специальные вопросы организации гостиничного и ресторанного обслуживания**

### **Тема 2.1. Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.**

**Вид работы:** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение эссе.

#### ***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.
2. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора.
3. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы.
4. Управление по контракту: определение и особенности договора.

#### ***Подготовка Эссе по темам.***

1. Управление по контракту –особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников.
2. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников.
3. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

### **Тема 2.2. Дизайн и проектирование гостиничных объектов**

**Вид работы:** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов.

#### ***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. Порядок создания гостиничного предприятия.
2. Базовые конфигурации гостиничных зданий.
3. Дизайн гостиничного интерьера.

4. Современное состояние гостиничного дизайна в России.
5. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему.
6. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Тема 2.3. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования**

**Вид работы:** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение презентации.

**Вопросы для самостоятельной работы:**

1. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием.

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации  
2. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания.

3. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.

4. Порядок регистрации и размещения гостей.

5. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.

6. Порядок регистрации иностранных гостей.

7. Правила расчета оплаты за проживание.

**2, Подготовка в группе презентаций на темы:**

1. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.

2. Организационная структура современной гостиницы.

3. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.

4. Служба приема и размещения.

5. Административная служба.

6. Служба безопасности.

7. Служба питания.

8. Финансовая и коммерческая службы.

9. Изучение видов организационных структур управления.

10. Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

## **Тема 2.4. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах**

**Вид работы:** Изучение литературы по теме. Работа с глоссариями. Подготовка вопросов. Выполнение доклада.

### ***Вопросы для самостоятельной работы:***

1. Виды услуг, оказываемых в гостинице.
2. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице.
3. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах.
4. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц.
5. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах

**Подготовка доклада** на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания, пиар-деятельность в гостиничном бизнесе», «Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)».

## **6.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ) и методические указания по их выполнению**

Курсовой проект не предусмотрен.

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

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

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

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

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется

учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

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

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

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

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

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения учебного материала студентами. Даны пожелания по организации аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов с учебным материалом, раскрыты методические принципы освоения содержания учебной дисциплины.

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.
4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (рефераты, эссе) преподавателю.

При успешном прохождении рубежных контрольных испытаний студент может претендовать на сокращение программы промежуточной (итоговой) аттестации по

дисциплине.

Важнейшим условием успешного освоения материала является планомерная работа обучающегося. Поэтому начинать подготовку к зачету по дисциплине следует с первого занятия.

Для успешной сдачи зачета студентам рекомендуется соблюдать следующие правила:

- подготовка к зачету должна быть системной в течение всего семестра;
- наиболее интенсивная подготовка должна начаться не позднее, чем за месяц-полтора до зачета: необходимо распределить вопросы к зачету таким образом, чтобы успеть выучить или повторить их полностью до начала сессии;
- за 2-3 дня до зачета рекомендуется повторить все вопросы. Накануне зачета рекомендуется повторить весь курс в целом, чтобы систематизировать материал, а также доучить некоторые вопросы (как показывает опыт, именно этого дня обычно не хватает для полного повторения курса).

## **7. Фонд оценочных средств**

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

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

### **Основная литература:**

#### **ЭБС:**

**Технологии обслуживания в гостиничном предприятии** : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова ; Московский педагогический государственный университет. – Москва : Московский педагогический государственный университет (МПГУ), 2018. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. –  
URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4263-0663-9. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»** : учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кацнель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова ; Омский государственный технический университет. – Омск : Омский государственный технический



университет (ОмГТУ), 2020. – 111 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683234> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8149-3110-8. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Культура ресторанного сервиса** : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Культура ресторанного сервиса** : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

### Дополнительна литература:

#### ЭБС:

**Организация медицинского, лечебного и спа-туризма** : учебное пособие / А. С. Соколов, Н. П. Манько, Т. В. Рассохина, В. Г. Гуляев ; под ред. А. С. Соколова ; Российская международная академия туризма. – Москва : Университетская книга, 2019. – 288 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575013> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр.: с. 262 - 265. – ISBN 978-5-98699-299-0. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Инклюзивный туризм: технология и организация туристского продукта : учебное пособие** / Е. И. Конанова ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2019. – 129 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577840> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр.: с. 112 - 119. – ISBN 978-5-9275-3164-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Выездной туризм на Дальнем Востоке России: хрестоматия : учебное пособие** / сост. Т. Г. Стреленко ; под общ. ред. Г. А. Гомилевской ; Владивостокский государственный университет экономики и сервиса (ВГУЭС). – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 268 с. : мл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572419> (дата обращения: 09.02.2022). – ISBN 978-5-4499-0537-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Аграрный туризм России: имидж, реклама, сервис : учебное пособие** / О. У. Девлетов. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 384 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485244> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9647-7. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Гастрономический туризм: теория и практика: учебник** / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612367> (дата обращения: 09.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2025-6. – DOI 10.23681/612367. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие** / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Товародвижение на предприятиях общественного питания** : учебное пособие / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Современное состояние ресторанного бизнеса** : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов ; науч. ред. Т. В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

**Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании** : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

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

### **9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных**

1. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
2. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
4. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
5. <https://tourism.fsa.gov.ru> – Портал «Гостеприимство» Федеральной службы по аккредитации; реестр классифицированных объектов туристской индустрии;
6. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
7. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;

8. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
9. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
10. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
11. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
12. <https://туризм.пф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.пф»;
13. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
14. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
15. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
16. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
17. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
18. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
19. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
20. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
21. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидов-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
22. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
23. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
24. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
25. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
26. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
27. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
28. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
29. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
30. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
31. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
32. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
33. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
34. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
35. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
36. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
37. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
38. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);

39. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
40. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
41. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
42. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
43. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
44. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
45. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

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

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

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

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **11. Электронные образовательные ресурсы**

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

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

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент к материально-техническому обеспечению.

Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает:

**Учебная аудитория** для проведения занятий всех видов, предусмотренных

образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; учебная доска, шкафы, учебная литература, информационные материалы, мультимедийный ЖК-экран, персональный компьютер.

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся** оборудованное специализированной и учебной мебелью, учебной доской, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

**Библиотека с читальным залом:** библиотечный фонд, специализированная и учебная мебель, рабочее место библиотекаря, библиотечная стойка, стенды, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

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

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
направления 38.03.02 – Менеджмент, направленности «Международный гостиничный  
менеджмент»**

**Б1.В.03 «Организация гостиничного и ресторанного обслуживания»**

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенции ПК-1 средствами дисциплины "Организация гостиничного и ресторанного обслуживания".

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируется следующей компетенцией:

ПК-1 – владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Организация гостиничного и ресторанного обслуживания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебной программы. Дисциплина изучается в 1 семестре по очной форме обучения. Компетенции, формируемые дисциплиной, формируются и другими дисциплинами на других этапах обучения.

**Содержание дисциплины:**

Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения. Основные определения гостиничного хозяйства. Основные определения ресторанного бизнеса. Изучение нормативно-правовой базы в туристской индустрии.

Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом История развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. Развитие гостиничного бизнеса в России. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.

Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и

пр. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)

Становление классификации в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Охарактеризуйте основные типы индивидуальных средств размещения (квартиры, виллы, коттеджи и др. – по выбору студента), развивающиеся в вашем районе.

Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных цепей. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. Преимущества объединения гостиниц в цепи. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. Международные гостиничные цепи в России. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.

Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора. Объединения гостиниц в консорциумы и их типы. Управление по контракту: определение и особенности договора.

Дизайн и проектирование гостиничных объектов. Порядок создания гостиничного предприятия. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Дизайн гостиничного интерьера. Современное состояние гостиничного дизайна в России. Фирменный стиль гостиницы и основные требования к нему.

Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их



функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Изучение видов организационных структур управления. Принципы построения организационных структур управления гостиничным предприятием. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. Порядок регистрации иностранных гостей. Правила расчета оплаты за проживание.

Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах. Виды услуг, оказываемых в гостинице. Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Велнес-технологии как новое предложение в системе обслуживания в гостиницах.

Бизнес-планирование создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов).

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.