

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 16.08.2023 19:01:44  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b15ca7fa2

Приложение 6

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС**

---

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО  
Директор СЗИУ РАНХиГС  
Хлутков А.Д.

**ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ**

«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»  
*(наименование образовательной программы)*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,  
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

Б1.В.ДВ.02.02 Организация и формы международного гостиничного бизнеса /  
Organization and forms of international hotel business  
*(код и наименование РПД)*

43.04.03 Гостиничное дело  
*(код, наименование направления подготовки)*

Очная/заочная  
*(формы обучения)*

Год набора – 2023

Санкт-Петербург, 2023 г.

**Автор-составитель:**

Д-р экон. наук, руководитель магистерской программы  
«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

Морозова М.А.

**Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:**  
доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

**РПД Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business»** одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.  
В новой редакции Протокол от «16» февраля 2023 г. №6.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	5
3. Содержание и структура дисциплины .....	6
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.....	9
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации .....	14
6. Методические материалы по освоению дисциплины.....	18
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".....	22
7.1. Основная литература .....	22
7.2. Дополнительная литература.....	22
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация.....	23
7.4. Интернет-ресурсы .....	24
7.5. Иные источники .....	25
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы .....	25

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

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учётом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПКс-5	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-5.2	Способен проводить оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКс-6	Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ПКс-6.2	Способен обосновывать перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
ОТФ.С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ С/02.7 ТФ. Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПКс-5.2	<b>на уровне знаний:</b> понятие конкурентоспособности ресторанно-гостиничных комплексов.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/02.7 Разработка и реализация		<b>на уровне умений:</b> разрабатывать и осуществлять стратегию организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.
		<b>на уровне навыков:</b> навыками стратегического анализа деятельности ресторанно-гостиничных

<b>ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ трудовые или профессиональные действия</b>	<b>Код компонента компетенции</b>	<b>Результаты обучения</b>
стратегии развития предприятия питания		комплексов.
ОТФ.С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ С/01.7 ТФ. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-6.2	<b>на уровне знаний:</b> виды рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений в ресторанно- гостиничном бизнесе.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания		<b>на уровне умений:</b> проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений.
		<b>на уровне навыков:</b> способностью принятия решений об инвестировании и финансировании деятельности ресторанно-гостиничных комплексов.

## **2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы**

### **Объем дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академ. часов /  
108 астр. часов.

<b>Вид работы</b>	<b>Трудоемкость (в академ. часах) Очная/заочная</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144/144</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>58/26</b>
Лекции	20/8
Практические занятия	36/16
Лабораторные занятия	-
Консультации	2/2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>50/109</b>
Контроль	36/9
Формы текущего контроля	реферат, дискуссия, кейс, круглый стол, тестирование.
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Экзамен</b>

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» относится к вариативной части профессионального цикла учебного плана направления 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

Целью дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» является приобретение знаний и умений в области развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом, правил предоставления гостиничных услуг ведущими международными гостиничными корпорациями, систем управления в международном ресторанно-гостиничном бизнесе, информационных технологий управления гостиницей и рестораном за рубежом.

Предметом изучения учебной дисциплины являются роль и место гостиничной индустрии в сфере международных услуг, перспективы развития гостиничной индустрии, гостиничные цепи, структура и основные службы гостиничных предприятий.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: Б1.О.11 «Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности», Б1.В.ДВ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства», Б1.В.ДВ.03.01 «Международная инвестиционная деятельность в сфере гостеприимства».

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://sziu-de.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Изучение дисциплины осуществляется в течение одного семестра: для студентов очной формы обучения – на 3 семестре 2 курса. Изучение дисциплины для заочной формы обучения осуществляется в течение 2 курса.

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.					Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации	
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий			СР		
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			КСР*
Topic 1	Retrospective analysis of the development of the hotel industry	14	2		6		6	Р
Topic 2	Hotel chains in foreign countries	15	3		4		8	Дис
Topic 3	Management systems in the hotel business in	15	3		4		8	К

	foreign countries							
Topic 4	Appointment of hotels in international practice and their placement in the planning structure of the city	17	3		8		6	Р, Дис
Topic 5	Typological characteristics of hotels	15	3		4		8	КС
Topic 6	Information technology management in the hotel business in foreign countries	15	3		6		6	Р
Topic 7	Forecasting the development of hotel complexes abroad	15	3		4		8	Т
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>36</b>	<b>Консультации – 2</b>				<b>Экзамен</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	<b>20</b>		<b>36</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	

Примечание: \* КСР не входит в объем дисциплины.

\*\*Р – реферат, Дис – дискуссия, К – кейс, КС – круглый стол, Т – тестирование.

#### *Заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.					Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации	
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий			СР		
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			КСР*
Topic 1	Retrospective analysis of the development of the hotel industry	20	1		4		15	Р
Topic 2	Hotel chains in foreign countries	19	1		2		16	Дис
Topic 3	Management systems in the hotel business in foreign countries	19	1		2		16	К
Topic 4	Appointment of hotels in international practice and their placement in the planning structure of the city	18	1		2		15	Р, Дис
Topic 5	Typological characteristics of hotels	18	1		2		15	КС
Topic 6	Information technology management in the hotel business in foreign countries	19	1		2		16	Р
Topic 7	Forecasting the development of hotel complexes abroad	20	2		2		16	Т
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>Консультации – 2</b>				<b>Экзамен</b>	
<b>Всего:</b>			<b>8</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>109</b>	

### **3.2. Содержание дисциплины**

#### **Topic 1. Retrospective analysis of the development of the hotel industry**

Five periods of development of the hotel industry from ancient times to the present. Modern hotel corporations in Europe and the USA. Hotel as a general market concept. Politics, philosophy and strategy of hotel enterprises abroad. The most interesting hotel concepts in the world practice.

#### **Topic 2. Hotel chains in foreign countries.**

The concept of a hotel chain. Models of the organization of hotel business. Advantages of international hotel chains. Characteristics of the most famous hotel chains: Holiday Corporation, Best Westin International, Sheraton Corporation, Marriott Corporation, Hilton Hotel Corporation, Hyatt Hotel Corporation. Combining hotels in a chain on a franchise basis. The structure of typical franchise payments for hotel companies. The main advantages and disadvantages of franchising. Analysis of the economic conditions of franchising.

Management campaigns in the international hotel business. Independent associations on the example of the most famous association in the world market Leading Hotels of the World. The main advantages of independent hotels.

#### **Topic 3. Management systems in the restaurant and hotel business in foreign countries.**

The main types of management systems for a hotel enterprise, depending on the structure of top management. Resources as an object of management in logistics management systems for hotels abroad. Preconditions for the need to use new tools and methods for organizing management influences on flow processes in the global hotel business. The main groups of hotel information flows. Organizational structure of the logistics management system of a hotel enterprise abroad. Formation of nodes of intersection of information and financial flows as a result of combining the logistics system with the organizational structure. Creation of a hotel management system: basic logistics and operational part.

#### **Topic 4. Appointment of hotels in international practice and their placement in the planning structure of the city**

Town-planning methods of accommodation of hotel complexes. Basic requirements for site selection. Types of buildings: centralized, block, pavilion, mixed, their advantages and disadvantages. Space-planning solutions for the most interesting global projects in the restaurant and hotel industry. New hotels in the USA, Germany, Italy, Scandinavia.

#### **Topic 5. Typological characteristics of hotels.**

Classification of hotels in the far abroad: according to the capacity of the room stock, according to the target market, according to the level of comfort. The characteristics of the two main classification groups are the "European" type, which is based on the French national system and the scoring, which is based on the Indian national system, which prevails in the developing countries of Asia and Africa. General information about the classification of hotels in Germany. Conditions for



taking part in the classification and the sequence of its implementation. Classification of hotels in the CIS countries. The main types of hotels are: general, resort and tourist. Distinctive features and characteristics of the packages of their hotel services are the most relevant in the global hotel business.

**Topic 6. Information technology management in the hotel business in foreign countries.**

Hotel ACS. Main types. Market of automated control systems. Interaction of hotel systems. Features of the functioning of automated control systems in hotels. Hotel automation planning. The structure and main information flows of the Edelweiss / Medallion system created for Swiss hotels. The main stages of booking rooms via the Internet. Hotel management automation. Automated restaurant management systems.

**Topic 7. Forecasting the development of hotel complexes abroad.**

Foreign practice of hotel construction. Trends in international practice of including public, cultural and business centers in hotels. Characteristics of hotel complexes of this kind on the example of "Hyatt Regenson" in Atlanta (USA), "Ikituuri-Congress Center" (Finland), "Nikko" (Germany). Penetration of foreign capital into the hotel business. Interrelation of development of tourism and hotel business. The impact of the global economic integration of countries both in Europe and on the American continent on the development of the hospitality industry.

Criteria for the effectiveness of hotels. Financial and internal perspective of the hotel business.

New approaches to the study of prospects. Perspectives for clients.

**4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

**4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:**

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Topic 1. Retrospective analysis of the development of the hotel industry	Реферат
Topic 2. Hotel chains in foreign countries	Дискуссия
Topic 3. Management systems in the hotel business in foreign countries	Кейс
Topic 4. Appointment of hotels in international practice and their placement in the planning structure of the city	Реферат, дискуссия
Topic 5. Typological characteristics of hotels	Круглый стол
Topic 6. Information technology management in the hotel business in foreign countries	Реферат
Topic 7. Forecasting the development of hotel complexes abroad	Тестирование

*В случае реализации дисциплины в ДОТ формат заданий адаптирован для платформы Moodle.*

**4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

**Типовые оценочные материалы для темы №2**

### Вопросы для дискуссии

*Проанализируйте высказывания, оцените их, выскажите свое мнение и оспорьте точку зрения оппонента.*

1. The concept of an international hotel chain.
2. Models of the organization of the hotel business.
3. Advantages of international hotel chains.
4. Characteristics of the most famous hotel chains: Holiday corporate
5. Characteristics of the most famous hotel chains: Best Western International
6. Characteristics of the most famous hotel chains: Sheraton Corporation
7. Characteristics of the most famous hotel chains: Marriott Corporation
8. Characteristics of the most famous hotel chains: Hilton Hotel Corporation
9. Characteristics of the most famous hotel chains: Hyatt Hotel Corporation.
10. Consolidation of hotels in a chain on the terms of franchising.
11. Structure of typical franchise payments for hotel companies.
12. Management campaigns in the international hotel business.
13. Independent associations on the example of Leading Hotels of the World, the most well-known association on the world market.
14. The main advantages of independent hotels

### Типовые оценочные материалы для темы №3

*Проанализируйте информацию, определите, установите и укажите свое отношение к затронутой теме, сформулируйте ответы на вопросы.*

#### Тема кейс-стади «Анализ экономических условий франчайзинга»

**Ситуация № 1.** It is necessary to calculate the maximum and minimum values of “reasonable” royalty rates when concluding a franchise agreement, if the franchisee deducts to the franchisor 5–15% of its additional profit every month with an overall profitability indicator  $R_{enttotal} = 25\%$ , an indicator of basic profitability  $R_{entbase} = 15\%$ .

**Ситуация № 2.** It is necessary to determine the share of deductions from additional profit in favor of the franchisor with a total profitability of the franchisee of 35% and a basic profitability of 10%, if the franchise agreement provides for royalty rates:  $R_1 = 6\%$  of the total turnover and additional  $R_2 = 4\%$  of total turnover as reimbursement for advertising, sales promotion and brand support.

Model assessment materials for topics 1 and 6

### Типовые оценочные материалы для тем №1 и 6

#### Пример тематики рефератов

*Проанализируйте, оцените, сравните и укажите свое отношение к затронутой теме.*

#### Topic 1. Retrospective analysis of the development of the hotel industry

1. Five periods of development of the hotel industry from ancient times to the present.
2. Modern hotel corporations in Europe
3. Modern US hotel corporations.
4. Hotel as a general market concept.
5. Politics, philosophy and strategy of hotel enterprises abroad.
6. The most interesting hotel concepts in the world practice

## **Topic 6. Restaurant business in foreign countries**

1. The content and functions of the restaurant business in foreign practice.
2. Development of the restaurant business in international practice.
3. Turnover of international restaurant markets.
4. Leaders of the international restaurant market.
5. Types of service at catering establishments abroad.
6. Nutritional features of guests from different countries (student's choice).
7. The specifics of restaurants and bars in leading hotel corporations.
8. Room service in leading hotel corporations
9. Ancillary services related to the organization of food and beverages in leading hotel corporations.
10. Organization and staffing in leading hotel corporations

### **Типовые оценочные материалы для темы №4**

#### **Рефераты к семинарским занятиям с использованием интерактивных форм – дискуссия**

1. Travel and hotels in the UK
2. Travel and hotels in Germany
3. Travel and hotels in France
4. Travel and hotels in America
5. Travel and hotels in Greece
6. Travel and hotels in Latin America
7. Leading hotel groups around the world
8. Leading hotel groups in Europe
9. Leading hotel consortia

### **Примеры вопросов для собеседования (дискуссии)**

*Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы.*

1. Urban planning methods for locating hotel complexes abroad.
2. The main requirements for the selection of a site in a foreign practice.
3. Types of hotel developments abroad: centralized, block, pavilion, mixed, their advantages and disadvantages
4. Объемно-планировочные решения наиболее интересных мировых проектов в ресторанно-гостиничной индустрии.
5. Новые гостиницы в США
6. Новые гостиницы в Германии
7. Новые гостиницы в Италии.
8. Новые гостиницы в Скандинавии

### **Типовые оценочные материалы для темы № 5**

**Анализ последовательности проведения классификации гостиниц в Германии. Избранные обязательные и факультативные критерии для гостиничного предприятия в Германии (круглый стол)**

Круглый стол - один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере,

обмена опытом и творческих инициатив. Идея круглых столов заключается во встрече единомышленников, стремящихся найти общее решение по конкретному вопросу в формате заданной тематики, а также в возможности для всех желающих вступить в научную дискуссию по интересующим вопросам. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Обсуждение проблем, обмен мнениями, ценным опытом, налаживание тесных контактов, поиск дополнительных возможностей и дискуссия при обсуждении особо «горячих» вопросов придает круглому столу динамичность и насыщенность.

**Ситуация 1.** Общие сведения о классификации гостиниц в Германии

- Общие сведения о стране
- Учет ключевых факторов классификации гостиниц Германии
- Анализ обязательных критериев, учитываемых при определении категории средства размещения в Германии

**Ситуация № 2.** Условия для принятия участия в классификации в Германии

- Основные условия классификации гостиниц в Германии
- Последовательность проведения классификации средств размещения в Германии
- Этапы проверок качества предоставляемых услуг

**Ситуация № 3.** Разработайте программу встречи и организации обслуживания туристов из Германии с культурной программой и 3-х разовым питанием для группы

Обсуждаемые вопросы

1. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда
2. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье по целевому рынку
3. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье по уровню комфорта.
4. Характеристика одной из двух основных классификационных групп – «Европейский» тип, в основу которого положена французская национальная система
5. Характеристика одной из двух основных классификационных групп – балльная оценка, в основе которой лежит индийская национальная система, преобладающая в развивающихся странах Азии и Африки.
6. Общие сведения о классификации гостиниц в Германии.
7. Условия для принятия участия гостиниц в классификации за рубежом и последовательность её проведения.
8. Классификация гостиниц в странах СНГ.
9. Основные типы гостиниц: общего типа, курортные и туристские.
10. Отличительные особенности и характеристика пакетов их гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе

### **Типовые оценочные материалы для тем № 1-7**

#### **Примерные вопросы для тестирования**

*Выберите один правильный ответ. Составьте список ответов на вопросы теста, выполняя задания, сформулированные в каждом вопросе теста.*

1. Укажите модель организации гостиничного дела для которой характерно: единство стиля, обозначений, внешней информации; просторный и функциональный холл, быстрота регистрации клиентов, наличие номеров для постоянных клиентов, завтрак

**«Шведский стол», наличие конференц-холла, гибкая система тарифов, единое управление, маркетинг и служба коммуникаций:**

А. Модель Ритца.

Б. Модель Кемонса Уильсона (цепь гостиниц «Холлидей Инн»)

В. Добровольные гостиничные цепочки (типа «Best Western», «Romantic Hotels»)

**2. Гостиничная цепь - это**

А. Предприятия, которые находятся в независимом владении, распоряжении и пользовании владельца, получающего прибыль от своей собственности.

Б. Группа предприятий, осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем головного руководства.

В. Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей цепью.

**3. ВТО рекомендует считать малой гостиницей предприятие, номерной фонд которого:**

А. 30 номеров

Б. 150 номеров

В. 300 номеров

Г. Более 600 номеров

**4. Классификация гостиниц по целевому рынку основана:**

А. на дифференциации типов обслуживаемых клиентов

Б. на учете местоположения гостиницы

В. на уровне комфорта

**5. Альтернативными средствами размещения считают:**

А. бизнес-отели, сюит-отели, апарт-отели

Б. таймшеры и кондоминимум – отели

В. мотели, ботели, флайтели

**6. К альтернативным средствам размещения относят размещение в частном секторе?**

А. да

Б. нет

**7. Согласно классификации ВТГ, одной из авторитетных фирм в гостиничном бизнесе гостиницы таких групп как Moderate First Class, Superior Tourist Class, Moderate Tourist Class относят:**

А. к высшему разряду

Б. к низшему разряду

**8. Наличие конференц-залов, переговорных комнат, пунктов обмена валют, отделений банков характерно для:**

А. бизнес-отелей

Б. сюит-отелей

В. апарт-отелей

Г. резидентских отелей

**9. Расширенные площади номеров, сокращение площадей помещений общего пользования, незначительное количество дополнительных услуг, относительно невысокие цены характерны для:**

А. бизнес-отелей

Б. сюит-отелей

В. конгресс-отелей

Г. казино-отелей

**10. К гостинцам для постоянного проживания относятся:**

А. Easy Hotels

Б. курортные гостинцы

В. Резидентские гостиницы

**11. Средства размещения, распространенные в сельской местности, владельцы которых в них же и проживают, следят за порядком, занимаются приготовлением завтраков, называются:**

- А. гостиницы B and B
- Б. таймшер-отели
- В. кондоминимум – отели

**12. К гостиницам длительного проживания относятся:**

- А. апарт – отели
- Б. гостиницы при аэропортах
- В. казино-отели
- Г. Easy Hotels

**13. В каких гостиницах клиенты выкупают на определенный период времени (несколько недель в году) часть гостиничной собственности и имеют возможность обмена времени и места владения с лицом, имеющим аналогичную собственность в другом месте?**

- А. казино-отели
- Б. конгресс-отели
- В. таймшер-отели
- Г. курортные гостиницы

**14. Ротель –**

- А. это небольшое судно, оборудованное под гостиницу
- Б. это гостиница, организованная в поезде
- В. это самолеты, оборудованные для проживания
- Г. предоставляют размещение туристам, путешествующим на машинах

## **5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации**

**5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств):** в рамках сдачи экзамена предусматривается устный ответ студентом на полученный вопрос, а также решение контрольного задания.

*В случае проведения промежуточной аттестации в дистанционном режиме используется платформа Moodle и Teams.*

### **5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

<b>Компонент компетенции</b>	<b>Промежуточный/ключевой индикатор оценивания</b>	<b>Критерий оценивания</b>
ПКс-5.2 Способен проводить оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Сформированы умения и навыки принятия стратегических и тактические решений в гостиничной деятельности при интеграции с иными участниками рынка туризма; навыками принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности при оценке и управлении рисками.

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ПКс-6.2 Способен обосновывать перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Успешное и систематическое применение навыков применения специализированных программных продуктов и баз данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Приводит примеры.

### Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

#### Вопросы к экзамену (письменному)

*Изложите теоретические основы по данной теме (дайте определения, перечислите и назовите) и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):*

1. Retrospective analysis of the development of the hotel industry.
2. Development of the hospitality industry in Europe
3. The evolution of the American hospitality industry
4. Main trends in the development of the marine hotel industry
5. The largest international hotel chains and their characteristics
6. Classification of hotels in foreign countries
7. Classification of hotels in Germany
8. Classification of hotels in the CIS countries
9. Main types of hotels depending on their purpose
10. Consolidation of hotels in a chain on the terms of franchising. The structure of franchise payments for hotel companies. The main advantages and disadvantages of franchising
11. Management companies in the international hotel business
12. Independent associations. The main advantages of independent hotels.
13. Types of hotel management systems: with foreign management
14. Types of hotel management systems: private hotels
15. Types of hotel management systems: non-commercial hotels
16. Management impact on flow processes in the hotel business
17. Creation of a hotel management system: basic logistics subsystem and operating
18. The content and functions of the restaurant business abroad
19. Development of the restaurant business in international practice
20. Leaders of the international restaurant market and their characteristics
21. Hotel restaurants - the specifics of their activities: special meals and SPA-kitchen
22. Nutritional features of guests from different countries
23. Appointment of hotels and their placement in the planning structure of the city, taking into account foreign experience
24. Forecasting the development of hotel complexes
25. Policy, philosophy and strategy of hotels abroad

26. Criteria for the effectiveness of the hotel
27. Financial and internal business perspective
28. Prospects for clients in the restaurant and hotel business abroad
29. Market of automated control systems
30. Features of the functioning of automated control systems in hotels
31. Hotel Automation Planning
32. Hotel management automation
33. Features of serving VIP guests
34. Features of registration of foreign citizens.

### **Примеры заданий для контрольной работы**

*Соберите информацию по предложенной теме, сделайте обзор.*

#### **Variant 1.**

1. The most interesting hotel concepts in the world practice
2. Features of food for guests from different countries

#### **Variant 2**

1. Advantages of international hotel chains. Characteristics of the most famous hotel chains: Holiday Corporation, Best Westin International, Sheraton Corporation, Marriott Corporation, Hilton Hotel Corporation, Hyatt Hotel Corporation
2. Types of service at catering establishments

#### **Variant 3**

1. Models of the organization of the hotel business
2. Penetration of foreign capital into the hotel business

#### **Variant 4**

1. The impact of global economic integration of countries both in Europe and on the American continent on the development of the hospitality industry
2. Leaders of the international restaurant market

#### **Variant 5**

1. Distinctive features and characteristics of the packages of their hotel services, the most relevant in the global hotel business
2. The structure and main information flows of the Edelweiss / Medallion system created for Swiss hotels

#### **Variant 6**

1. Classification of hotels in non-CIS countries: by room capacity, by target market, by level of comfort
2. Content and functions of the restaurant business

#### **Variant 7**

1. Independent associations on the example of the most famous association in the world market Leading Hotels of the World
2. Development of the restaurant business in international practice

#### **Variant 8**

1. Modern hotel corporations in Europe and the USA
2. Leaders of the international restaurant market

#### **Variant 9**



one. The main types of hotel management systems depending on the structure of top management

2. Turnover of international restaurant markets

### **Variant 10**

1. Characteristics of the two main classification groups - "European" type, which is based on the French national system and scoring, which is based on the Indian national system, which prevails in the developing countries of Asia and Africa

2. The specifics of restaurants and bars in leading hotel corporations

### **Шкала оценивания**

Оценка результатов производится на основе Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», утвержденного Приказом Ректора РАНХиГС при Президенте РФ от 30.01.2018 г. № 02-66 (п.10 раздела 3 (первый абзац) и п.11), а также Решения Ученого совета Северо-западного института управления РАНХиГС при Президенте РФ от 19.06.2018, протокол № 11.

**Оценка «отлично»** выставляется в случае, если при устном ответе студент проявил (показал):

- глубокое и системное знание всего программного материала учебного курса, изложил ответ последовательно и убедительно;
- отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей дисциплины;
- умение правильно применять теоретические положения при решении практических вопросов и задач;
- умение самостоятельно выполнять предусмотренные программой задания;
- навык обоснования принятого решения.

**Оценки «хорошо»** выставляется в случае, если при устном ответе студент проявил (показал):

- знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса;
- умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом умение преимущественно правильно применять теоретические положения при решении практических вопросов и задач,
- умение выполнять предусмотренные программой задания;
- в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

**Оценки «удовлетворительно»** выставляется в случае, если при устном ответе студент проявил (показал):

- фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины;
- затруднения с применением теоретических положений при решении практических вопросов и задач,

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется в случае, если при устном ответе студент проявил (показал):

- незнание либо отрывочное представление учебно-программного материала;
- неумение использовать научно-понятийный аппарат и терминологию учебной дисциплины;
- неумение применять теоретические положения при решении практических вопросов и задач,
- неумение выполнять предусмотренные программой задания.

### **Оценочные материалы по контрольной работе**

<b>Параметр</b>	<b>Оценка</b>
Полученные результаты полностью соответствуют поставленной цели. Обоснована практическая и теоретическая значимость работы. Проведен детальный анализ теоретических и эмпирических источников, выводы автора самостоятельны и аргументированы.	<b>5</b>
Полученные результаты преимущественно соответствуют поставленной цели и задачам. Обоснована практическая и теоретическая актуальность работы. В процессе анализа литературы отобран и проанализирован широкий круг теоретических и эмпирических источников.	<b>4</b>
Полученные результаты в значительной степени соответствуют поставленной цели (цель работы достигнута в основном). Обоснована актуальность работы.	<b>3</b>
Полученные результаты не соответствуют поставленной цели (цель работы достигнута в основном). Обоснована актуальность работы.	<b>2</b>

### **6. Методические материалы по освоению дисциплины**

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им всех заданий и мероприятий, предусмотренных программой дисциплины.

Экзамены организуются в период сессии в соответствии с текущим графиком учебного процесса, утвержденным в соответствии с установленным в СЗИУ порядком. Продолжительность экзамена для каждого студента не может превышать четырех академических часов. Экзамен не может начинаться ранее 9.00 часов и заканчиваться позднее 21.00 часа. Время на подготовку ответов по билету каждому обучающемуся отводится 45 минут. При явке на экзамен обучающийся должен иметь при себе зачетную книжку. Во время экзамена обучающиеся по решению преподавателя могут пользоваться учебной программой дисциплины и справочной литературой. Оценка за экзамен проставляется в экзаменационной ведомости и зачетных книжках студентов, при этом оценки «неудовлетворительно» в зачетную книжку студентов не проставляются.

Обучение по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов, включая подготовку к зачёту. Практические занятия дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций.

### ***Подготовка к лекции***

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

### ***Подготовка к лекции заключается в следующем:***

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
  - узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям; постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке; запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

### ***Подготовка к практическим занятиям:***

- внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

***Подготовка к опросу*** представляет собой проектирование студентом обсуждения в группе в форме дискуссии. В этих целях студенту необходимо:

- самостоятельно выбрать тему (проблему) для проведения опроса;
- разработать вопросы, продумать проблемные ситуации (с использованием периодической, научной литературы, а также интернет-сайтов);
- разработать план-конспект обсуждения с указанием времени обсуждения, вопросов, вариантов ответов.

Выбранная студентом тема (проблема) должна быть актуальна на современном этапе развития, должен быть представлен подробный план-конспект, в котором отражены вопросы для дискуссии, временной регламент обсуждения, даны возможные варианты ответов, использованы примеры из науки и практики.

### **Методические указания по организации самостоятельной работы**

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающихся во всех формах учебных занятий, определенных для данной дисциплины.

Самостоятельная работа обучающихся предполагает изучение в соответствии с данными методическими рекомендациями учебной и научной литературы, нормативных документов, данных научных исследований, материалов интернет-источников, а также

выполнение практических заданий, подготовку докладов и реферата, подготовку к тестированию и контрольной работе, к опросам на занятиях и к зачету. Рекомендации по научной литературе, информационным источникам и учебно-методическому обеспечению самостоятельной работы содержатся в разделе 7 данной РПД.

### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

1. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. Электронно-библиотечная система "znanium.com" <http://znanium.com/bookread.php?book=222931>
3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко, М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

### **Методические рекомендации по подготовке реферата**

Реферат – это самостоятельное, содержательное исследование по выбранной теме. Подготовка реферата предусматривает:

- изучение литературы, справочных и научных источников (включая зарубежные) по теме исследования;
- самостоятельный анализ основных концепций по изучаемой проблеме;
- уточнение основных понятий и научных положений;
- резюмирование полученных выводов.

Структура реферата должна способствовать раскрытию избранной темы и ее составных элементов:

- во введении должно быть указано: актуальность выбранной темы, ее значимость, цели и задачи, объект и предмет исследования, методы достижения поставленных целей и задач, обзор библиографии по теме работы;

- основная часть работы должна содержать не менее двух глав, разбитых на параграфы.

Деление параграфов на подпараграфы нецелесообразно. Названия параграфов не должны повторять название темы реферата. В конце каждого параграфа и каждой главы делается небольшой вывод. Все части должны быть изложены в строгой логической последовательности и взаимосвязи.

Текст целесообразно иллюстрировать схемами, таблицами, диаграммами, графиками, рисунками и т. д.

В заключении должны быть сформулированы основные выводы, сделанные в результате исследования.

Список использованной литературы должен содержать не менее 10-20 названий, включая нормативно-правовые акты.

Текст реферата должен продемонстрировать знание студентом основной литературы по данной теме, умение выделить проблему и определить методы ее решения, умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов, приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение функциональным стилем научного изложения.

Объем реферата должен составлять 15-20 страниц печатного текста. В указанный объем не включаются приложения, которые сшиваются вместе с работой.

Работа имеет титульный лист, структурный план и соответствующее оформление. В работе используется сплошная нумерация страниц. Второй страницей является содержание работы. На титульном листе номер страницы не проставляется. Введение, каждая глава, заключение, а также список использованных источников начинаются с новой страницы.

### **Рекомендации по подготовке к тестированию**

Тестирование является формами контроля успеваемости обучающихся, оценки уровня овладения теоретическими знаниями и навыками применения этих знаний при решении практических задач. Подготовка к тестированию предполагает:

- ознакомление с материалами лекций;
- изучение учебной литературы, справочных и научных источников;
- уточнение терминов, основных понятий и категорий;
- самостоятельный подбор информации, необходимой для аргументации авторской позиции.

Все вопросы и задания тестов ориентированы на систематизацию знаний обучающихся, развитие способностей к самостоятельной аналитической деятельности.

Результаты контрольных работ и тестов признаются положительными, если 75% ответов являются правильными.

### **Методические рекомендации по защите кейсов:**

Кейсы – это проблемные ситуации, специально разработанные на основе фактического материала для оценки умений и навыков обучающихся.

Цель метода применения кейсов - научить обучающихся, анализировать проблемную ситуацию, возникшую при конкретном положении дел, и выработать наиболее рациональное решение; научить работать с информационными источниками, перерабатывать и анализировать их.

На знакомство и решение кейса обучающемуся отводится 30 мин. Обучающийся знакомится с материалом кейса. Осмысливает ситуацию. Если необходимо, собирает необходимую информацию по ситуации. Рассматривает альтернативы решения проблемы и находит ее верное или оптимальное решение. Обучающийся презентует (защищает) свое решение. Преподаватель оценивает качество выполнения задания по критериям: диагностики проблемы, качества предложений и рекомендаций по решению кейса, качества изложения материала.

### **Рекомендации по подготовке к диспуту, дискуссии (круглый стол)**

Подготовка дискуссии (круглого стола) представляет собой проектирование обучающимся обсуждения в группе в форме дискуссии. В этих целях студенту необходимо:

- самостоятельно выбрать тему (проблему) дискуссии;

- разработать вопросы, продумать проблемные ситуации и альтернативные варианты их изменения (с использованием периодической, научной литературы, а также интернет-сайтов);
- разработать план-конспект обсуждения с указанием времени обсуждения, вопросов, вариантов ответов.

## **7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

### **7.1. Основная литература**

1. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>
2. Коммуникации в гостиничном бизнесе : учебное пособие / составители Л. А. Васильева [и др.]. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0386-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76813.html>
3. Сервис в России и за рубежом : сетевой научный журнал. - Москва : Российский государственный университет туризма и сервиса, 2021. - Т. 15, № 1 (93). - 186 с. - ISSN 1995-042X. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819813>
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>
5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477909>
6. Экскурсионная деятельность в индустрии гостеприимства : учебное пособие для вузов / под общ. ред. проф. Ю. Б. Башина. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 204 с. - ISBN 978-5-9558-0209-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039259>

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочурова. — Москва : Логос, Университетская книга, 2008. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html>
2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724>
3. Катькало, В. С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса : монография / В. С. Катькало, В. Н. Шемракова ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2008. - 384 с. - ISBN 978-5-9924-0006-9.

4. Кнышова Е.Л., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: Учеб. пособие. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 512 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=204348>
5. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>
6. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством: Учеб. пособие. 8-е издание, стер. М.: издательство «Омега-Л», 2011. - 400 с.
7. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов/ С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
8. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 320 с.
9. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества. Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014. – 491 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389952>
10. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430064>
11. Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник / С.А. Степанова, А.В. Крыга. М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 346 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=339110>
12. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 256 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0340-7 <http://www.znanium.com/bookread.php?book=320585>
13. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0334-6 <http://www.znanium.com/bookread.php?book=400614>
14. Шестопап Ю.Т. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389993>

### **7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов РФ от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ)

3. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»
4. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 № 1085 «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
10. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
11. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования
12. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
13. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

#### **7.4. Интернет-ресурсы**

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

##### ***Русскоязычные ресурсы***

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»
- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Научно-практические статьи по финансам и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист - Вью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ
- Информационно-правовые базы - Консультант плюс, Гарант.

##### ***Англоязычные ресурсы***

- EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно-популярных журналов.



- Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

Возможно использование, кроме вышеперечисленных ресурсов, и других электронных ресурсов сети Интернет.

### **7.5. Иные источники**

1. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – сайт Федерального Агентства по туризму РФ
2. [www.tourprom.ru](http://www.tourprom.ru) - туристические новости
3. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) - рестораны
4. [www.foodserviceworld.com](http://www.foodserviceworld.com) – информация по ресторанному и гостиничному бизнесу
5. [www.ih-ra.com](http://www.ih-ra.com) – международная ассоциация гостиниц и ресторанов
6. [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org) новости европейского гостиничного бизнеса

### **8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные классы для проведения лекций и практических занятий
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.

#### ***Программные, технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов:***

Пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (справочные системы, н-р, Консультант или Гарант, поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

Допускается применение системы дистанционного обучения с использованием платформ TEAMS, Zoom, Skype for Business, СДО Moodle.