

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.09.2025 09:57:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5848641ca12be9b

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ
по дисциплине
ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021
Изучается	в 8 семестре

Пятигорск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Наименование и формы проведения практических занятий
3. План занятий
4. Рекомендуемая литература
5. Приложение 1. Структура презентации

1. Пояснительная записка

Практическое занятие является важнейшей формой усвоения знаний. Очевидны три структурные его части: предваряющая (подготовка к занятию), непосредственно сам семинар (обсуждение вопросов темы в группе) и завершающая часть (послесеминарская работа студентов по устранению обнаружившихся пробелов в знаниях).

Не только семинар, но и предваряющая и заключающая его части являются необходимыми звеньями целостной системы усвоения вынесенной на обсуждение темы.

Семинарское занятие является средством проверки знаний, отработки навыков самостоятельного изучения материалов по дисциплине, работы с литературой, умения логично и последовательно излагать усвоенный материал. Выступая на семинарском занятии, слушатели должны показать умение выделить основные положения, иллюстрировать их применение, а также делать практически значимые выводы из теоретических положений.

Ко всем темам семинарских занятий дан перечень наиболее важных вопросов, необходимых для усвоения, а также приведен список основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения.

Для лучшего усвоения материала необходимо вести конспект в отдельной тетради. Такой конспект может быть в форме плана ответов по каждому вопросу темы, а в некоторых случаях и кратким ответом (со ссылками на соответствующий источник: нормативный материал или литературу).

На семинарском занятии большое внимание уделяется рассмотрению не только теоретических вопросов, но и выполнению практических заданий, направленных на выработку умений и навыков связанной речи. К каждому семинарскому занятию студент подбирает материалы из методической литературы, СМИ, Интернета.

Рекомендуется в тетради для самостоятельной работы вести словарь терминов (в алфавитном порядке) с пояснениями к ним.

Если слушатель не подготовился к семинарскому занятию или пропустил его по какой-то причине (в том числе и по болезни), он обязан во внеурочное время отчитаться по этой теме перед преподавателем, ведущим занятие в группе. При возникновении трудностей при изучении курса, необходимо посетить консультацию преподавателя, ведущего занятия, в соответствии с графиком консультаций, который имеется на кафедре ТГД.

2. ПЛАН ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ

Семинарское занятие 1.

Тема 1. История возникновения гостиничных цепей.

Цель: ознакомить с особенностями зарождения и формирования гостиничных цепей в разных странах.

Организационная форма занятия: видео-практикум

Вопросы для обсуждения:

1. Возникновение первых гостиничных цепей.
2. Этапы исторического развития гостиничной индустрии.
3. Формирование первых гостиничных цепей в США.

Методические рекомендации: студент должен иметь представление о различных типах и видах средств размещения, формах обслуживания в сетевых отелях.

Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и контрольные вопросы:

1. Какова роль и место гостиничной индустрии в структуре туризма, индустрии гостеприимства и экономике страны?
2. Определить актуальные тенденции и проблемы развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 2.

Тема 2. Эволюция гостиничного бизнеса.

Цель: ознакомить с особенностями зарождения и формирования гостиничных цепей в разных странах.

Организационная форма занятия: семинар

Вопросы для обсуждения:

1. Преимущества ведения гостиничного бизнеса в рамках гостиничной цепи.
2. Недостатки управления гостиницей в составе гостиничной цепи.

Методические рекомендации: студент должен иметь представление о преимуществах и недостатках ведения гостиничного бизнеса в рамках гостиничной цепи.

Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и контрольные вопросы:

1. Перечислите новые тренды в российском гостиничном бизнесе.
2. Эволюционное развитие гостиничной индустрии за рубежом и в России.

3. Что подразумевает собой процесс цифровизации в мировом гостиничном бизнесе?

4. Какие передовые новые технологии внедряют сетевые отели?

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с

2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 3.

Тема 3. Франчайзинг в сфере гостиничного бизнеса.

Цель: овладение студентами комплексом знаний об основных формах управления современными предприятиями индустрии гостеприимства, а также выработка способностей и навыков, необходимых для общения с потребителями туристского продукта с учетом требований потребителей и (или) туристов.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.

2. Нормативно-правовая база сферы гостиничного бизнеса.

Методические рекомендации: ознакомить студентов с основными принципами и методами организации и управления предприятием гостиничной индустрии и приобретение практических навыков, необходимых для успешного введения бизнеса в сложных современных условиях. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и контрольные вопросы:

1. В чем суть, преимущества и недостатки управления через договор франчайзинга?

2. Какие условия должно содержать франчайзинговое соглашение?

3. Каковы преимущества и недостатки франчайзинга для франшизодателя и франшизополучателя?

4. Какие существуют формы франчайзинга и какая из них наиболее характерна для гостиничного бизнеса?

5. Из каких видов выплат складываются расходы на франчайзинг?

6. Как оценивается независимый вариант деятельности для стандартного отеля и для уникального отеля?

7. В чем проявляются основные преимущества независимого варианта?

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с

2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 4.

Тема 4. Консорциум в сфере гостиничного бизнеса.

Цель: усвоение закономерностей гостиничного менеджмента, овладение приемами и методами принятия оптимальных управленческих решений для проведения эффективной управленческой политики гостиничного предприятия.

Организационная форма занятия: семинар-обсуждение

Вопросы для обсуждения:

1. Гостиницы, работающие на основе консорциума.
2. Интеграция в сфере гостиничного бизнеса.

Методические рекомендации: студент должен ознакомиться с основными формами взаимодействия гостиничных предприятий. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и контрольные вопросы:

1. Как может развиваться интеграция в гостиничном бизнесе?
2. Чем гостиничный консорциум отличается от системы франчайзинга?

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 5.

Тема 5. Крупнейшие гостиничные цепи США.

Цель: изучить организацию гостиничных цепей США.

Организационная форма занятия: интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения:

1. Образование гостиничных цепей в США.
2. Виды гостиничных цепей: интегрированные цепи, гостиничный консорциум в США.
3. Классификация гостиничных цепей в США.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить по 5 – 6 вопросов к круглому столу по теме «Стандарты обслуживания в

гостиничной цепи».

Задания и контрольные вопросы:

1. Первые гостиничные цепи США.
2. Крупные гостиничные цепи.
3. Стандарты обслуживания в гостиничной цепи США (по выбору).

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб. пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 6.

Тема 6. Крупнейшие гостиничные цепи Европы.

Цель: проанализировать организацию гостиничного бизнеса в Европе, изучить крупнейшие гостиничные цепи.

Организационная форма занятия: интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения:

1. Контрактное управление гостиничным бизнесом.
2. Стандартная система классификации гостиниц в Европе.
3. Лидеры гостиничного бизнеса в Европе.

Методические рекомендации: изучить рекомендованную литературу, проанализировать одну из гостиничных цепей (на выбор), ориентируясь на приложение 1, подготовить 5 – 6 примеров стандартов обслуживания в гостиничных цепях Европы.

Задания и контрольные вопросы:

1. Крупнейшие гостиничные цепи Европы.
2. Стандарты обслуживания в гостиничных цепях Европы.
3. Azimut: история становления и перспективы развития.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб. пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 7.

Тема 7. Крупнейшие гостиничные цепи России.

Цель: проанализировать организацию гостиничного бизнеса в Европе, изучить крупнейшие гостиничные цепи.

Организационная форма занятия: дискуссия.

Вопросы для обсуждения:

1. Государственное регулирование сферы гостиничного бизнеса в России.
2. Механизм функционирования рынка гостиничной индустрии.
3. Крупнейшие гостиничные цепи России.

Методические рекомендации: изучить рекомендованную литературу, проанализировать одну из гостиничных цепей (на выбор), ориентируясь на приложение 1, подготовить 5 – 6 примеров стандартов обслуживания в гостиничных цепях РФ. Изучить особенности российской гостиничной цепи Azimut.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 8.

Тема 8. Крупнейшие гостиничные цепи Индии.

Цель: изучить особенности организации гостиничного бизнеса Индии.

Вопросы для обсуждения:

1. Специфика гостиничного комплекса Индии.
2. Гостиницы, являющиеся полноправными членами цепей.
3. Гостиницы, являющиеся ассоциированными (присоединившимися) членами цепи.
4. Гостиницы, входящие в объединение гостиниц на условиях контрактного управления.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения на семинаре.

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 9.

Тема 9. Крупнейшие гостиничные цепи Азии.

Цель: изучить особенности организации гостиничного бизнеса Азии.

Вопросы для обсуждения:

1. Современное состояние гостиничных цепей Азии.
2. Стандартная система классификации гостиниц в Азии.
3. Лидеры гостиничного бизнеса.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения на семинаре.

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 10.

Тема 10. История становления и современное состояние гостиничной цепи (Accor, Four seasons, Golden Tulip)

Цель: изучить историю становления и современное состояние всемирно известных гостиничных цепей (Accor, Four seasons, Golden Tulip).

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль (защита презентаций).

Вопросы для обсуждения:

1. История становления и современное состояние гостиничной цепи Accor.
2. История становления и современное состояние гостиничной цепи Four seasons.
3. История становления и современное состояние гостиничной цепи Golden Tulip.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить презентации и развернутые ответы по вопросам для обсуждения на семинаре, ориентируясь на приложение 1.

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с

2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Семинарское занятие 11.

Тема 11. Современные технологии и инновации гостиничных цепей (Marriott, Ritz Carlton, Holiday Inn Hotels and Resorts, Swissotel, Starwood).

Цель: изучить историю становления и современное состояние всемирно известных гостиничных цепей (Marriott, Ritz Carlton, Holiday Inn Hotels and Resorts, Swissotel, Starwood).

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль (защита презентаций).

Вопросы для обсуждения:

1. История становления и современное состояние гостиничной цепи Marriott.

2. История становления и современное состояние гостиничной цепи Ritz Carlton.

3. История становления и современное состояние гостиничной цепи Holiday Inn Hotels and Resorts.

4. История становления и современное состояние гостиничной цепи Swissotel.

5. История становления и современное состояние гостиничной цепи Starwood.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить презентации и развернутые ответы по вопросам для обсуждения на семинаре, ориентируясь на приложение 1.

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с

2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Практическое занятие 12.

Тема 12. Качественный сервис как основа развития гостиничных цепей (Hilton, Hyatt, Paradores, Radisson, Royal, Small Luxury Hotels of the World, Walt Disney Company).

Цель: изучить историю становления и современное состояние всемирно известных гостиничных цепей (Hilton, Hyatt, Paradores, Radisson, Royal, Small Luxury Hotels of the

World, Walt Disney Company).

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль (защита презентаций).

Вопросы для обсуждения:

1. История становления и современное состояние гостиничной цепи Hilton.
2. История становления и современное состояние гостиничной цепи Hyatt.
3. История становления и современное состояние гостиничной цепи Paradores.
4. История становления и современное состояние гостиничной цепи Radisson.
5. История становления и современное состояние гостиничной цепи Royal.
6. История становления и современное состояние гостиничной цепи Small Luxury Hotels of the World.
7. История становления и современное состояние гостиничной цепи Walt Disney Company.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить презентации и развернутые ответы по вопросам для обсуждения на семинаре, ориентируясь на приложение 1.

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4. Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2018. – 496 с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб. пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2017. – 512 с.

Дополнительная литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: [учеб. пособие] / Н.Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

Методическая литература:

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Гостиничный бизнес» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».
2. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Гостиничный бизнес» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Сайты гостиничных цепей

- <http://azimuthhotels.com/russia> (Цепь Azimut).
- <http://disney-world-hotels.com/> (Цепь Walt Disney Company).
- <http://www.accorhotels.com/ru/russia/index.shtml> (Цепь Accor).
- <http://www.fourseasons.com/ru/welcome/> (Цепь Four Seasons).
- <http://www.goldentulip.com/ru> (Цепь Golden Tulip).
- <http://www.hilton.ru/> (Цепь Hilton).
- <http://www.hyatt.com/hyatt/wwg/?language=ru> (Цепь Hyatt).
- <http://www.ihg.com> (Цепь Holiday Inn Hotels and Resorts).
- <http://www.lhw.com> (Цепь The Leading Hotels of the World).
- <http://www.marriott.com/default.mi> (Цепь Marriott).
- <http://www.parador.es/ru> (Цепь Paradores).
- <http://www.radisson.com/> (Цепь Radisson).
- <http://www.ritzcarlton.com/en/Default.htm> (Цепь Ritz Carlton).
- <https://www.relaischateaux.com/ru/> (Цепь Relais&Chateaux).
- <http://www.royalcliff.com/> (Цепь Royal).
- <http://www.slh.com> (Цепь Small Luxury Hotels of the World).
- <http://www.starwoodhotels.com/> (Цепь Starwood).
- <http://www.swissotel-hotels.ru/> (Цепь Swissotel).

5. Структура презентации

1. История гостиничной цепи.

- 1.1. Официальное название цепи отелей.
- 1.2. Когда, где была основана цепь отелей?
- 1.3. Кто явился основоположником данной гостиничной цепи?
- 1.4. Как назывался первый отель, вошедший в данную цепь? Где он размещался.

2. Современное состояние гостиничной цепи.

- 2.1. Где в настоящее время находится офис, управляющий цепью отелей? Менял ли он свое местоположение?
- 2.2. Сколько отелей входит в гостиничную цепь в настоящее время?
- 2.3. В каких странах и городах расположены отели? (перечислите до 10 стран и городов)
- 2.4. Какие это отели по типу (городские, курортные, при аэропорте и пр.)?
- 2.5. Какие это типы отелей по «звездной» классификации?
- 2.6. Какие стандарты обслуживания характерны для данной гостиничной цепи? На что в обслуживании делается ставка?
- 2.7. Какие были слияния или приобретения за последние 10 лет? Сколько брендов входит в данную гостиничную цепь в настоящее время?
- 2.8. Что интересного Вы узнали о данной гостиничной цепи?
- 2.9. Хотели ли бы Вы работать в одном из отелей данной гостиничной цепи? Почему да (или – Почему нет)?

3. Характеристика отеля цепи.

- 3.1. Охарактеризуйте подробно один из отелей данной гостиничной цепи.
- 3.2. Какова его ценовая политика за последний год? Бывают ли периоды скидок?
- 3.3. Хотели ли бы Вы побывать в качестве гостя в этом отеле, если не бывали ранее? Если Вы в нем ранее останавливались, опишите свои впечатления об атмосфере данного отеля, его дизайне, гостеприимстве служб, взаимодействующих с гостем.