

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о виде подписи

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:24:14

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Гостиничный бизнес

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Изучается в <u>8 семестре</u>	

г. Пятигорск 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Гостиничный бизнес» предназначена для бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.

Цель изучения дисциплины:

- получение знаний о процессе становления и развития гостиничных цепей как важнейшего сектора гостиничного бизнеса.

Задачами освоения дисциплины «Гостиничный бизнес» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение процесса становления и развития гостиничных цепей;
- формирование представлений о моделях организации гостиничного бизнеса и разновидностях гостиниц;
- овладение знаниями об организационно-управленческой структуре гостиничного бизнеса и способах управления гостиницами и иными средствами размещения

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гостиничный бизнес» относится к дисциплинам по выбору. Ее освоение происходит в 8 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании курсов «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий», «Бухгалтерский учет на предприятиях гостеприимства», «Технологии Public Relations в гостиничном и санаторно-курортном бизнесе», «Гостиничный менеджмент», «Проектирование в гостиничном бизнесе», «Планирование карьеры в индустрии гостеприимства», «Организация предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе», «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе», «Устойчивое развитие региона», «Реклама в гостиничном бизнесе», «Ценообразование в гостиничной деятельности», «Технологии продаж гостиничного продукта», «Основы курортологии и SPA», а также Организационноуправленческой практики и исследовательской практики.

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Гостиничный бизнес» служит основой для успешного прохождения преддипломной практики.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1. Наименование компетенций

Индекс	Формулировка:
ПК-7	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональные стандарты обслуживания; - основные правила оформления служебных документов; - основные правила составления документов. - основную нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий. 	<p>ПК-7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя; - анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; 	
<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными требованиями к оформлению и составлению документов; - знаниями в области организации и управления гостиничным бизнесом; - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. 	

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: итого 81 астр.ч. 3 з.е.

В том числе аудиторных 40,5 ч.

Из них:

Лекций 13,5 ч.

Лабораторных работ - 0 ч.

Практических занятий 27 ч.

Самостоятельной работы 40,5 ч.

Зачет 8 семестр

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий 7.1 Тематический план дисциплины

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов	Самостоят
----------	--------------------------	----------------------------	--	-----------

		Лекции		Практические занятия		Лабораторные работы		Групповые консультации		Свободная работа, часов	
8 семестр											
Раздел 1. Введение в гостиничный бизнес											
1.	Тема 1. История возникновения гостиничных цепей	ПК- 7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	1,5	1,5	-	-	3				
2.	Тема 2. Эволюция гостиничного бизнеса.		1,5	1,5	-	-	3				
Раздел 2. Организация гостиничного бизнеса											
3.	Тема 3. Франчайзинг в сфере гостиничного бизнеса.	ПК- 7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	1,5	1,5	-	-	3				
4.	Тема 4. Консорциум в сфере гостиничного бизнеса.		1,5	1,5			3				
5.	Тема 5. Крупнейшие гостиничные цепи США.		1,5	1,5			4,5				
6.	Тема 6. Крупнейшие гостиничные цепи Европы.		1,5	1,5			4,5				
7.	Тема 7. Крупнейшие гостиничные цепи России.		1,5	1,5			3				
8.	Тема 8. Крупнейшие гостиничные цепи Индии.		-	1,5			3				
9.	Тема 9. Крупнейшие гостиничные цепи Азии.		-	1,5			4,5				
10	Тема 10. Современные технологии и инновации гостиничных цепей		1,5	1,5			4,5				

11	Тема 11. Качественный сервис как основа развития гостиничных цепей		1,5	-			4,5
	Итого за 8 семестр		13,5	27	-	-	40,5
	Итого		13,5	27	-	-	40,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
Раздел 1. Введение в гостиничный бизнес			
1	Тема 1: История возникновения гостиничных цепей. Роль и место гостиничной индустрии в структуре туризма, индустрии гостеприимства и экономике страны. Эволюционное развитие гостиничной индустрии за рубежом и в России.	1,5	-
2	Тема 2. Эволюция гостиничного бизнеса. Новейшие методы управления гостиничным бизнесом. Принципы и виды организационного построения гостиничных предприятий. Мировые гостиничные цепи.	1,5	-
Раздел 2. Организация гостиничного бизнеса			
3	Тема 3. Франчайзинг в сфере гостиничного бизнеса. Понятие франчайзинга. Типы франчайзинга. Цепи гостиниц, работающие на основе франчайзинга.	1,5	-
4	Тема 4. Консорциум в сфере гостиничного бизнеса. Понятие консорциума. Стратегические альянсы в сфере гостиничного бизнеса.	1,5	-
5	Тема 5. Крупнейшие гостиничные цепи США. Образование гостиничных цепей в США. Виды гостиничных цепей: интегрированные цепи, гостиничный консорциум в США. Классификация гостиничных цепей в США.	1,5	-
6	Тема 6. Крупнейшие гостиничные цепи Европы. Контрактное управление гостиничным бизнесом. Стандартная система классификации гостиниц в Европе. Лидеры гостиничного бизнеса в Европе.	1,5	-
7	Тема 7. Крупнейшие гостиничные цепи России. Государственное регулирование сферы гостиничного бизнеса в России. Механизм функционирования рынка гостиничной индустрии. Крупнейшие гостиничные цепи	1,5	-

	России.		
8	Тема 10. Современные технологии и инновации гостиничных цепей Marriott, Ritz Carlton, Holiday Inn Hotels and Resorts, Swissotel, Starwood.	1,5	-
9	Тема 11. Качественный сервис как основа развития гостиничных цепей Hilton, Hyatt, Paradores, Radisson, Royal, Small Luxury Hotels of the World, Walt Disney Company.	1,5	-
	Итого за 8 семестр	13,5	-

7.3 Наименование лабораторных занятий Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.4 Наименование практических занятий

№ Тем ы	Наименование тем практических занятий, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	8 семестр		
Раздел 1. Введение в гостиничный бизнес			
Тема 1 История возникновения гостиничных цепей			-
1	<i>Возникновение первых гостиничных цепей. Этапы исторического развития гостиничной индустрии. Формирование первых гостиничных цепей в США.</i>	3	-
Тема 2. Эволюция гостиничного бизнеса			-
2	<i>Преимущества ведения гостиничного бизнеса в рамках гостиничной цепи. Недостатки управления гостиницей в составе гостиничной цепи.</i>	3	-
Раздел 2. Организация гостиничного бизнеса			
Тема 3. Франчайзинг в сфере гостиничного бизнеса.			-
3	<i>Тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии. Нормативно-правовая база сферы гостиничного бизнеса.</i>	3	-
Тема 4. Консорциум в сфере гостиничного бизнеса.			-
4	<i>Гостиницы, работающие на основе консорциума.</i>	3	-
Тема 5. Крупнейшие гостиничные цепи США.			
5	<i>Образование гостиничных цепей в США. Виды гостиничных цепей: интегрированные цепи, гостиничный консорциум в США. Классификация гостиничных цепей в США.</i>	3	-

Тема 6. Крупнейшие гостиничные цепи Европы.			-
6	<i>Контрактное управление гостиничным бизнесом. Стандартная система классификации гостиниц в Европе. Лидеры гостиничного бизнеса в Европе.</i>	3	-
Тема 7. Крупнейшие гостиничные цепи России.			
7	<i>Государственное регулирование сферы гостиничного бизнеса в России. Механизм функционирования рынка гостиничной индустрии. Крупнейшие гостиничные цепи России.</i>	3	
Тема 8. Крупнейшие гостиничные цепи Индии.			
8	<i>Специфика гостиничного комплекса Индии. Гостиницы, являющиеся полноправными членами цепей. Гостиницы, являющиеся ассоциированными (присоединившимися) членами цепи. Гостиницы, входящие в объединение гостиниц на условиях контрактного управления.</i>	3	-
Тема 9. Крупнейшие гостиничные цепи Азии			
9	<i>Современное состояние гостиничных цепей Азии. Стандартная система классификации гостиниц в Азии. Лидеры гостиничного бизнеса.</i>	3	
Итого за 8 семестр		27	-
Итого		27	-

7.5 Технологическая карта самостоятельной

работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельно работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ПК-7	Самостоятельное изучение литературы, интернет-источников Подготовка докладов, мультимедийных презентаций	Конспект материалов	Собеседование	36,45	4,05	40,5
Итого за 8 семестр				36,45	4,05	40,5

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид Контроля (устный/письменный)	Наименование оценочного средства
ПК-7	1-3	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	4-7	Собеседование	текущий	устный	Тематика докладов

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Базовый	ПК-7 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений				
	Знает: - профессиональные стандарты обслуживания; - основные правила оформления служебных документов; - основные правила составления документов.	- профессиональные стандарты обслуживания;	- профессиональные стандарты обслуживания; - основные правила оформления служебных документов;	- профессиональные стандарты обслуживания; - основные правила оформления служебных документов; - основные правила составления документов.	
	Умеет: - оформить основные официальные документы; - документально оформить бронирование; - документально оформить регистрацию гостей гостиничного предприятия;	- оформить основные официальные документы;	- оформить основные официальные документы; - документально оформить бронирование;	оформить основные официальные документы; - документально оформить бронирование; - документально оформить регистрацию гостей гостиничного предприятия;	

	Владеет:	- основными	- основными	- основными	
--	-----------------	-------------	-------------	-------------	--

	<p>- основными требованиями к оформлению и составлению документов;</p> <p>- основными понятиями документационного обеспечения;</p> <p>- документационным обеспечением в гостинице;</p>	требованиями оформлению и составлению документов;	требованиями оформлению и составлению документов;	требованиями оформлению и составлению документов;	
Повышенный	<p>Знает:</p> <p>- профессиональные стандарты обслуживания;</p> <p>- основные правила оформления служебных документов;</p> <p>- основные правила составления документов.</p> <p>- основную нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий</p>				<p>профессиональные стандарты обслуживания;</p> <p>- основные правила оформления служебных документов;</p> <p>- основные правила составления документов.</p> <p>- основную нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий</p>
	<p>Умеет:</p> <p>- оформить основные официальные документы;</p> <p>- документально оформить бронирование;</p> <p>- документально оформить регистрацию гостей гостиничного предприятия;</p> <p>- вести документацию на основе современных требований.</p>				<p>- оформить основные официальные документы;</p> <p>- документально оформить бронирование;</p> <p>- документально оформить регистрацию гостей гостиничного предприятия;</p> <p>- вести документацию на основе</p>

				современных требований.
	Владеет: - основными			Владеет: - основными
	требованиями оформлению и составлению документов; - основными понятиями документационного обеспечения; - документационным обеспечением в гостинице; - готовностью применять нормативноправовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.			требованиями к оформлению и составлению документов; - основными понятиями документационного обеспечения; - документационным обеспечением в гостинице; - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
3 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-4	4 неделя	25
2.	Собеседование по темам 5-9	8 неделя	30

	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

8.3. Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

№ п/ п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации			
		(№ источника)			
		Основна я	Дополнительная	Методи -ческая	Интерне т- ресурсы
10	История становления и современное состояние гостиничной цепи. Сопоставление стандартов сервиса, используемых в различных гостиничных цепях (Accor, Four seasons, Golden Tulip: 2 цепи на выбор).	1 - 3	1-2	1-3	по выбору
11	Современные технологии и инновации гостиничных цепей Сопоставление стандартов сервиса, используемых в различных гостиничных цепях (Marriott, Ritz Carlton, Holiday Inn Hotels and Resorts, Swissotel, Starwood: 2 цепи на выбор).	1 - 3	1-2	1-3	по выбору
12	Качественный сервис как основа развития гостиничных цепей Сопоставление стандартов сервиса, используемых в различных гостиничных цепях (Hilton, Hyatt, Paradores, Radisson, Royal, Small Luxury Hotels of the World, Walt Disney Company: 2 цепи на выбор).	1 - 3	1-2	1-3	по выбору

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2013. – 496 с

2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учеб.пособие / Е.Н.Кнышова, Ю.М. Белозерова. – М.: ФОРУМ, 2012. – 512 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Кусков А.С. Гостиничное дело: учеб.пособие / А.С. Кусков. – 2-е изд., испр. – М.: Дашков и Ко, 2010. – 328 с.;

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1 Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Гостиничный бизнес» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело

2. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Гостиничный бизнес» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело **10.3**

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

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

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Использование программного обеспечения не предусмотрено

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

Учебные аудитории, оборудованные интерактивной доской, ноутбуком, мультимедийным проектором.