

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ТГПУ)

Утверждаю

 И.А.Рوماхина
декан факультета

«02» 09 2014 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.3.В.13 ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

ТРУДОЕМКОСТЬ (В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ) 8

Направление подготовки	100400.62 Туризм
Профиль подготовки	Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знания об особенностях, основных понятиях в области технологии организации гостиничного бизнеса и особенностях гостиниц, занятых обслуживанием туристов.

Задачи:

- определить место и роль гостиничного хозяйства в системе туризма
- ознакомиться с основными классификациями гостиниц
- обозначить основные тенденции развития гостиничного бизнеса в России.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа дисциплины «Технология организации гостиничного бизнеса» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 100400.62 «Туризм», профиль подготовки – «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

Дисциплина «Технология организации гостиничного бизнеса» относится к вариативной части профессионального цикла учебного плана. Изучение основ данной дисциплины и получаемые при этом знания дополняются и углубляются при изучении студентами других учебных курсов в рамках основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению «Туризм»: Сервисная деятельность, Технология продаж, Психология делового общения, Менеджмент в туристской индустрии и др.

3. Требования к уровню освоения программы

Процесс изучения дисциплины «Технология организации гостиничного бизнеса» предполагает формирование следующих компетенций:

- готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; использует нормативные и правовые документы в туристской деятельности (ОК-5);
- владением основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, иных ситуаций в туристской деятельности (ОК-13);
- способностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации по проекту туристского продукта (ПК-3);
- готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий (ПК-5);
- умением рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия туристской индустрии (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка;
- особенности конъюнктуры рынка туристских услуг на международном уровне;
- особенности организации современного гостиничного хозяйства в России и за рубежом;
- системы классификаций и типологию гостиниц;
- экономические основы деятельности гостиниц.

Уметь:

- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
- проводить необходимые расчеты для определения рентабельности деятельности гостиниц;
- обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса.

Владеть:

- навыками организации функциональных процессов в гостиницах;
- применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности;
- навыками организации работы в функциональных службах гостиницы.

4. Общая трудоемкость дисциплины 8 зачетных единиц и виды учебной работы

Форма обучения – очная, срок обучения – 4 года

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)		
	Всего - 288	6	7	8
Аудиторные занятия	120		76	44
Лекции				
Практические занятия				
Семинары	120		76	44
Лабораторные работы				
Другие виды аудиторных работ				
Другие виды работ				
Самостоятельная работа	141		90	51
Курсовой проект (работа)				
Реферат				
Расчётно-графические работы				
Формы текущего контроля	Тестирование			
Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом	Зачет, экзамен (27)		зачет	Экзамен (27)

Форма обучения – очная, срок обучения – 3 года

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)		
	Всего - 288	1	2	3
Аудиторные занятия	70			
Лекции				
Практические занятия				
Семинары	70	36	34	
Лабораторные работы				
Другие виды аудиторных работ				
Другие виды работ				
Самостоятельная работа	191	96	95	
Курсовой проект (работа)				
Реферат				
Расчётно-графические работы				
Формы текущего контроля	Тестирование			
Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом	Зачет, экзамен (27)	зачет	Экзамен (27)	

Форма обучения – заочная, срок обучения – 4 года (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час)	Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час)		
	Всего - 216	3	4	5
Аудиторные занятия	28	14	14	
Лекции	8	4	4	
Практические занятия				
Семинары	20	10	10	
Лабораторные работы				
Другие виды аудиторных работ				
Другие виды работ				
Самостоятельная работа	188	94	94	
Курсовой проект (работа)				
Реферат				
Расчётно-графические работы				
Формы текущего контроля	Тестирование			
Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом	Зачет, экзамен	зачет	Экзамен	

5. Содержание программы учебной дисциплины

5.1. Содержание учебной дисциплины

№п /п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Аудиторные часы					Самостоятельная работа (час)
		ВСЕГО	лекции	практические (семинары)	лабораторные работы	В т.ч. интерактивные формы обучения (не менее%)	
1.	Эволюция гостиничного бизнеса	8		8		2	12
2.	Системы классификации гостиниц	12		12		2	16
3.	Международные гостиничные цепи и их эффективность	12		12		2	14
4.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России	12		12		2	16
5.	Экономика гостиничного хозяйства в туризме	16		16		4	18
6.	Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг	4		4			8
7.	Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора	16		16		4	14
8.	Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	14		14		2	13
9.	Конкуренция в гостиничном бизнесе	12		12		4	18
10.	Определение финансовой устойчивости гостиничного хозяйства в конкурентной среде	14		14		2	12
	ИТОГО	120 ч. /3,3 зач.ед		120		24 ч./ 20%	141

5.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Эволюция гостиничного бизнеса.

Появление первых гостиниц, их виды. Возникновение гостиниц при монастырях. Развитие гостиничного хозяйства в связи с ростом экономических и политических связей между государствами Европы. Возникновение постоянных дворов в Америке в связи с появлением европейских переселенцев. Начало строительства малых и больших гостиниц исключительно для обслуживания путешественников. Развитие массового туризма после промышленной революции с появлением массовых средств передвижения. Строительство гостиниц на морских побережьях, в живописных местах для отдыха. Новая концепция в строительстве гостиниц, основанная на предоставлении клиенту максимальных услуг (США, 1906 г.). приостановление гостиничного строительства в период «великой депрессии» и Второй мировой войны. Современный этап строительства гостиниц и развития гостиничного бизнеса.

Тема 2. Системы классификации гостиниц.

Краткая характеристика основных видов гостиниц. Классификация средств размещения туристов и их характеристика. Требования к зданию гостиницы. «Система звезд», «корон».

Тема 3. Международные гостиничные цепи и их эффективность.

Интегрированные цепи и гостиничный консорциум. Система франчайзинга. Вторичные резиденции. Система таймшера

Тема 4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России.

Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложений. Образование международных и ресторанных цепей. Развитие сети малого предпринимательства. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.

Тема 5. Экономика гостиничного хозяйства в туризме.

Структура доходов и расходов гостиничного предприятия. Показатели эффективности работы отеля. Основы ценообразования в гостиничном хозяйстве.

Тема 6. Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг.

Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Договорные отношения между клиентом и гостиничным предприятием. Страхование гостиничных услуг. Правовые аспекты туристского бизнеса. Нормативная база по обеспечению системы качества обслуживания в туристском бизнесе. Закон "О защите прав потребителей". Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации". Другие нормативные акты, правила, рекомендации. Органы государственного управления туризмом.

Тема 7. Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора.

Аренда отеля. Покупка мест на условиях политмента. Покупка мест в условиях элонтмента. Работа на условиях безотзывного бронирования. Работа на условиях повышенной комиссии. Работа на условиях приоритетного бронирования. Разовые заявки на условиях стандартной комиссии.

Тема 8. Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве.

Значение сервисной деятельности для гостиничного хозяйства. Гостиничное хозяйство в развитии продуктивной активности. Специфика управленческой структуры гостиничного комплекса. Организационные принципы службы управления номерным фондом. Служба питания. Характер ресторанного сервиса. Фактор надежности инженерно-технической службы.

Тема 9. Конкуренция в гостиничном бизнесе.

Понятие конкурентной среды. Исследование потребительского спроса на гостиничные услуги. Сегментация рынка потребителей гостиничных услуг и её критерии. Выбор сегмента. Позиционирование гостиничного продукта на рынке.

Тема 10. Определение финансовой устойчивости гостиничного хозяйства в конкурентной среде.

Анализ финансовых результатов деятельности гостиницы. Анализ финансового состояния. Анализ эффективности финансово-хозяйственной деятельности отеля. Общая оценка динамики и структуры статей бухгалтерского баланса. Анализ активов гостиницы. Оценка её рыночной активности. Анализ структуры пассива баланса.

5. Лабораторный практикум - не предусмотрен.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература по дисциплине:

1. Индустрия гостеприимства : основы организации и управления : учебное пособие для вузов / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. - Москва: ФОРУМ [и др.], 2011. - 399 с.

2. Косолапов, Александр Борисович. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие для вузов /А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - 5-е изд., стереотип. - М.: КНОРУС, 2011. - 198 с.

6.2. Дополнительная литература:

1. Балабанов, И. Т. Экономика туризма : учебное пособие / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. - М.: Финансы и статистика, 2007.
2. Бородин, В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент /

- В. В. Бородина. – М. : Книжный мир, 2006.
- Браймер, Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. А. Браймер. - М. : Аспект Пресс, 2003.
 - Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д. : Феникс, 2008. – 640 с.
 - Зорин, И. В. Туристский бизнес и гостиничное хозяйство / И. В. Зорин, В. А. Квартальнов. - М. : Финансы и статистика, 2004.
 - Кусков А.С. Гостиничное дело: учебное пособие [для студ. вузов] / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К°, 2010. - 328 с.
 - Папирян, Г. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства / - М. : Экономика, 2005.
 - Туризм и гостиничное хозяйство : учебное пособие / [Л. Шматько и др.] – М. : MapT, 2010. – 352 с.
 - Чудновский, А. Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве / А. Д. Чудновский - М. : КноРус, 2008. – 320 с.
 - Экономика и организация туризма: международный туризм : учебное пособие / Е. Драчева, Ю. Забаев, И. Рябова. – 4-е изд-е, испр. и доп. – М. : КНОРУС, 2010. – 576 с.

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

- Научные статьи в области гостиничного бизнеса на научном портале www.deepdyve.com
- Официальный сайт Минкультуры РФ. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mkrf.ru/>
- Официальный сайт РГА. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rha.ru>
- Официальный сайт Ростуризм. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>
- Сайт Турпрофи. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ural.turprofi.ru/>
- Энциклопедия путешественника «Тонкости туризма». - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tonkosti.ru/>

6.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1.	Эволюция гостиничного бизнеса	- библиотека материалов по соответствующей тематике	Компьютер с выходом в сеть Интернет, Аудиоколонки, Видеопроектор, Микрокалькуляторы и другая вычислительная техника для решения задач
2.	Системы классификации гостиниц	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
3.	Международные гостиничные цепи и их эффективность	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
4.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
5.	Экономика гостиничного хозяйства в туризме	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
6.	Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг.	нормативные акты	
7.	Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора	- библиотека материалов по соответствующей тематике	

8.	Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
9.	Конкуренция в гостиничном бизнесе	- библиотека материалов по соответствующей тематике	
10.	Определение финансовой устойчивости гостиничного хозяйства в конкурентной среде	Статистические материалы по развитию гостиничного бизнеса	

7. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

7.1. Методические рекомендации преподавателю

В процессе преподавания данной дисциплины, прежде всего, следует учитывать то обстоятельство, что услуги по размещению туристов занимают едва ли не самое важное место в организации туристических поездок. От их качества во многом зависит спрос на тот или иной вид тура. Гостиничный сервис – это особый вид бизнеса, в процессе его организации складывается целый комплекс сложных экономических отношений между туроператорами, турагентами, отельерами и самими туристами. Задача преподавателя – довести до студентов эти особенности, раскрыть сущность экономического интереса каждого участника данного рынка, его специфику и способы его удовлетворения.

Необходимо также раскрыть связь между видами туризма и особенностями организации размещения в том или ином виде.

Определенное внимание следует уделить экономическому аспекту деятельности гостиниц: структуру доходов и расходов, вопросам ценообразования и налогообложения и т.д.

На семинарских занятиях рекомендуется широко использовать тестовые задания, доклады, тематика которых должна носить конкретный характер, затрагивая вопросы организации гостиничного хозяйства в том или ином регионе.

7.2. Методические рекомендации для обучающихся

В процессе изучения данной дисциплины обучающимся следует прежде всего обратить внимание на особенности рынка гостиничных услуг: наличия большого числа субъектов (туроператоры, турагенты, отельеры, туристы), зависимость организации размещения туристов от вида и цели того или иного тура, сезонность данного рынка и т.д.

Следует также усвоить особенности организации гостиничного бизнеса в международном аспекте: формирование гостиничных цепей, образование гостиничных цепей, образование гостиничных консорциумов и т.д.

Изучение данного курса позволит обучающимся получить практические навыки по учету особенностей организации размещения туристов в процессе разработки и формирования того или иного тура.

8. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Текущий контроль знаний студентов предполагает: опрос студентов на семинарских занятиях; тестирование по отдельным темам дисциплины; написание рефератов; разбор конкретных ситуаций; проведение круглых столов по отдельным проблемам; дискуссии; проведение контрольных срезов знаний студентов.

8.1. Перечень примерных вопросов для самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы	Вопросы
1.	Эволюция гостиничного бизнеса	История развития гостиничного бизнеса в России
		Особенности современного гостиничного бизнеса в России
		Влияние на гостиничное хозяйство развития транспорта
2.	Системы классификации гостиниц	Типология зарубежных гостиниц
		Требования к гостиницам различных категорий
		Национальные особенности классификации гостиниц

3.	Международные гостиничные цепи и их эффективность	Франчайзинг в гостиничном бизнесе
		Гостиничный кооператив
4.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России	Российские гостиничные цепи
		Мировые гостиничные цепи в России
		Преимущества гостиничных цепей
5.	Экономика гостиничного хозяйства в туризме	Экономическая структура гостиницы
		Продажа услуг гостиничного сервиса
		Организация финансов гостиницы
6.	Правовые вопросы технологии и организации предоставления гостиничных услуг.	Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий в Российской Федерации. Цели, задачи и основные направления деятельности Международной гостиничной ассоциации (МГА). Основные направления деятельности Российской гостиничной ассоциации (РГА).
7.	Схемы взаимодействия современного отеля и туроператора	Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе
		Предпринимательские. Финансовые и коммерческие риски в гостиничном хозяйстве
8.	Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве	Особенности гостиничного сервиса
		Основные требования к работникам, обслуживающим гостиничные номера. Темоцентрическая акция
9.	Конкуренция в гостиничном бизнесе	Международная конкуренция в гостиничном бизнесе
		Формирование сервисной конкурентной среды
		Конкурентная стратегия и конкурентоспособность услуг
10.	Определение финансовой устойчивости гостиничного хозяйства в конкурентной среде	Механизмы ценообразования в гостиничном хозяйстве
		Прибыль и себестоимость гостиничных услуг

8.2. Примерная тематика рефератов

1. Производство и реализация гостиничных услуг.
2. Гостиничные цепи.
3. Крупнейшие гостиничные корпорации мира.
4. Роль научно-технического прогресса в развитии гостиничного дела.
5. Основные этапы развития индустрии гостеприимства.
6. Традиции гостеприимства и хлебосољства: исторический аспект
7. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
8. История и развитие института гостеприимства в России
9. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах
10. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России
11. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения
12. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
13. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.
14. Классификация гостиничных предприятий. Российская и зарубежная практика
15. Малые отели и мини-гостиницы
16. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц
17. Технология обслуживания гостей в гостиницах
18. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц
19. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
20. Менеджмент гостиничного предприятия
21. Маркетинг загрузки гостиницы
22. Стратегия продаж гостиничных услуг

23. Структура и технологии деловых коммуникаций в гостиничном предприятии
24. Системы бронирования размещения
25. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
26. Основные виды и программы отдыха и досуга.
27. Организация и управления продажами услуг гостиницы.
28. Методы анализа и прогнозирование развития потребительского рынка услуг размещения
29. Туристские формальности при приеме иностранных туристов в России. Визовая поддержка в организации приема иностранных туристов в России
30. Финансовое планирование при проектировании гостиничного предприятия.
31. Вопросы организации охраны и безопасности гостиничного предприятия
32. Основные критерии, определяющие условия размещения
33. Типология и функциональное назначение номерного и иных помещений фонда гостиниц и других средств размещения
34. Туристские базы, приюты и кемпинги
35. Структуры и функциональные обязанности служб гостиничного предприятия.
36. Перспективы развития гостиничной индустрии в Томске.

8.3. Примерная тематика курсовых работ

1. Особенности организации средств размещения в различных видах туризма.
2. Налогообложение в гостиничном бизнесе.
3. Индустрия гостеприимства: содержание, структура и перспективы развития.
4. Основные факторы, определяющие развитие гостиничного бизнеса в туризме.
5. Информационные технологии в гостиничном бизнесе.
6. Маркетинг в гостиничном бизнесе.
7. Особенности управления персоналом на предприятиях гостиничного бизнеса.
8. Особенности организации рекламы в гостиничном бизнесе.
9. Особенности оплаты труда в гостиницах.
10. Гостиничное предприятие – субъект современного рынка услуг.
11. Формы собственности гостиничных предприятий.
12. Организация финансов гостиницы.
13. Риски в гостиничном бизнесе.
14. Особенности конкуренции в гостиничном бизнесе.
15. Гостиничный сервис в туризме.
16. Понятие себестоимости в гостиничном бизнесе и её структура.
17. Бизнес-план гостиничного предприятия.
18. Экономическая структура гостиницы.
19. Закон спроса и предложения в гостиничном хозяйстве.
20. Рыночная реорганизация работы гостиниц.

8.4. Примеры тестов

1. Для того, чтобы средство размещения в России относилось к коллективным, в нем должно быть не менее данного количества номеров.
 - a. 5
 - b. 8
 - c. 10
2. Как исчисляется ёмкость номерного фонда в таких специализированных средствах размещения как здравницы, в санатории, на курорты
 - a. По количеству койко-мест
 - b. По количеству номеров
3. Примерами этой группы средств размещения служат гостиницы квартирного типа, комплексы домов или бунгало. Эти помещения имеют единое управление, сдаются за плату, в аренду, бесплатно любым лицом (лицами) или организацией.
 - a. Индивидуальные
 - b. Специализированные
 - c. Прочие коллективные
4. Номер в средстве размещения площадью не менее 75 кв. м, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой *(1), кабинета и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200 см x 200 см), и дополнительным гостевым туалетом – это
 - a. апартамент
 - b. люкс

- с. номер первой категории d. сюит
5. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 кв. м в здании круглогодичного функционирования, 4,5 кв. м в зданиях сезонного функционирования;
- a. номер первой категории d. номер четвертой категории
b. номер второй категории e. номер пятой категории
c. номер третьей категории
6. Как, согласно международной системе сокращений обозначается двухместный номер с одной большой двуспальной кроватью?
- a. DBL (Double) b. DBL (Twin) c. SNGL (Single)
7. В данный тип питания в гостиницах входит завтрак и ужин (шведский стол), а также алкогольные и безалкогольные напитки местного производства весь день.
- a. HB (half board) b. HB+ (extended half board) c. FB (full board)
8. В данный тип питания в гостиницах завтрак, обед и ужин (шведский стол), а также напитки (в ряде отелей пиво и вино) во время приёма пищи включены в стоимость проживания.
- a. ALL, AI (all inclusive) - всё включено.
b. FB+, EXTFB (extended full board)
c. HCAL (high class all inclusive)
9. Как именно, согласно международной системе сокращений обозначается полный завтрак, обычно включает сок, яичницу, тосты, масло, джем и кофе или чай.
- a. English breakfast b. American breakfast c. Continental Breakfast
10. Как именно, согласно международной системе сокращений обозначается ребенок (0-2) года
- a. CHD (Child) b. INF (Infant)
11. Как именно, согласно международной системе сокращений обозначается королевская кровать шириной 150 см
- a. Kingsize bed b. Queensize bed
12. Какие предприятия общественного питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса – «люкс», «высший» и «первый»?
- a. Кафе и столовые c. Рестораны и кафе
b. Рестораны и бары d. Столовые и бары
13. Как еще называется ручная кладь?
- a. Зарегистрированный багаж b. Незарегистрированный багаж

8.5. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (к зачету, экзамену)*

1. Появление первых гостиниц и их виды.
2. Основные этапы развития гостиничного бизнеса.
3. Гостиничный бизнес в России в период перехода к рынку.
4. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.
5. Краткая характеристика основных видов гостиниц.
6. Основные системы классификации гостиниц.
7. Требования к зданию гостиницы.
8. Сущность и основные виды гостиничных цепей.
9. Гостиничный консорциум.
10. Система таймшера.
11. Специализация гостиничного бизнеса.
12. Малые предприятия в гостиничном бизнесе.
13. Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства.
14. Структура доходов и расходов гостиничного предприятия.
15. Эффективность работы отеля и её показатели.
16. Ценообразование в гостиничном бизнесе.

17. Основные функции туроператора.
 18. Виды туроперейтинга и туроператоров.
 19. Аренда отеля туроператором.
 20. Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий в Российской Федерации.
 21. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
 22. Договорные отношения между клиентом и гостиничным предприятием.
 23. Страхование гостиничных услуг.
 24. Правовые аспекты туристского бизнеса.
 25. Покупка мест на условиях комитмента.
 26. Покупка мест на условиях элонтмента.
 27. Работа на условиях безотзывного бронирования.
 28. Работа на условиях повышенной комиссии.
 29. Разовые заявки на условиях стандартной комиссии.
 30. Продуктивная активность в гостиничном хозяйстве.
 31. Специфика управленческой структуры гостиничного комплекса.
 32. Особенности управления номерным фондом.
 33. Служба питания в гостиничном бизнесе.
 34. Особенности гостиничного сервиса.
 35. Анализ платежеспособности гостиничного хозяйства.
- *вопросы с 1 по 15 вынесены на зачет

8.6. Рейтинговая система для оценки успеваемости обучающихся

Таблица 1 Балльные оценки для элементов контроля за семестр

Элементы учебной деятельности	Максимальный балл на 1-ую КТ с начала семестра	Максимальный балл за период между 1КТ и 2КТ	Максимальный балл за период между 2КТ и на конец семестра	Всего за семестр
Посещение лекционных занятий	4	4	4	12
Выполнение практических заданий	8	8	8	24
Эссе	9	9	10	28
Выполнение контрольных, тестовых заданий на лекциях и практических занятиях	8	8	8	24
Компонент своевременности	4	4	4	12
Итого максимум за период:	33	33	34	100
Нарастающим итогом	33	66	100	100

Таблица 2 Пересчет баллов в оценки за контрольные точки

Баллы на дату контрольной точки	Оценка
≥ 90 % от максимальной суммы баллов на дату КТ	5
От 70% до 89% от максимальной суммы баллов на дату КТ	4
От 60% до 69% от максимальной суммы баллов на дату КТ	3
< 60 % от максимальной суммы баллов на дату КТ	2

Таблица 3 Пересчет суммы баллов в традиционную и международную оценку

Оценка (ГОС)	Итоговая сумма баллов, учитывает успешно сданный экзамен	Оценка (ECTS)
5 (отлично) (зачтено)	90 - 100	A (отлично)
4 (хорошо) (зачтено)	85 – 89	B (очень хорошо)
	75 – 84	C (хорошо)
	70 - 74	D (удовлетворительно)
3 (удовлетворительно) (зачтено)	65 – 69	E (посредственно)
	60 - 64	
2 (неудовлетворительно), (не зачтено)	Ниже 60 баллов	F (неудовлетворительно)

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Б.3.В.13 «Туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины составлена:
к.э.н., доцентом кафедры экономической теории В.В. Неволоиной

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры
экономической теории
протокол № 9 от 29 августа 2014 г.

Зав. кафедрой В.В. Сизов

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена учебно-методической комиссией
факультета экономики и управления
протокол № 2 от 02.09 2014 г.

Председатель учебно-методической комиссии ФЭУ В.Г. Аникина