

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Ващенко Андрей Александрович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.01.2021 16:14:17
 Уникальный программный ключ:
 51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

Автономная некоммерческая организация высшего образования
 «Волгоградский институт бизнеса»



Утверждаю
 Проректор по учебной работе
 и управлению качеством
 И.В. Витяй-Курбатова
 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Экономика гостеприимства

(Наименование дисциплины)

38.03.01 Экономика, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Академический бакалавр

(Вид)

Кафедра разработчик

Финансово-экономических дисциплин

Год набора

2019, 2020

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
		д	в	св	з	сз
Зачетные единицы	3			3	3	
Общее количество часов	108			108	108	
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	32			8	8	
– Лекционные (Л)	16			4	4	
– Практические (ПЗ)	16			4	4	
– Лабораторные (ЛЗ)						
– Семинарские (СЗ)						
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	76			96	96	
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)	+			+ (4)	+ (4)	
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))						
Экзамен (+;- (Кол-во часов))						

Волгоград 2020

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел.....	3
Раздел 2. Тематический план	11
Раздел 3. Содержание дисциплины	13
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся.....	18
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	20
Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	24
Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии	26
Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	27

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Экономика гостеприимства» входит в «обязательную часть» дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

Общепрофессиональных

- «Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности» (ОПК-5)

Профессиональных

- Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-2)
- Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов (ПК-12);
- Способен к диверсификации сервисной деятельности ПК-14

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **результатов обучения** (РО):

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ОПК-5	ПС 33.007 «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6	Знания: ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы организации деятельности различных видов предприятий питания Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
	ПС 33.008 Профессиональный	Умения: ПС 33.007

	<p>стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p>«Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Оценка и планирование потребностей службы гостиничного фонда в материальных ресурсах и персонале Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	---

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-2	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, Основы организации деятельности предприятий питания</p>

		"
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6 Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В1/01.6, Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-12	<p>ПС 33.007 «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности</p>

	<p>деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p>гостиниц и иных средств размещения Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы организации деятельности предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения Анализировать проблемы в</p>

		<p>функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6</p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <hr/> <p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6</p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности</p>
--	--	--

		департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
--	--	--

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-14	ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6	<i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6, Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных

		<p>Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания "</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6 Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах</p>

		<p>и персонале Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p> <p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В1/01.6, В/03.6</p> <p>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Организация службы внутреннего контроля Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников</p>
--	--	--

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства	Технология продвижения и продаж в сфере услуг
2	Менеджмент в сфере услуг	Маркетинг в сервисе

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**»;
- Учебного плана направления подготовки «**43.03.01 Сервиса**», направленность (профиль) «**Сервис индустрии гостеприимства**» 2019, 2020 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 3-О от 24.05.2019 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				СРО	Результаты обучения
		Все го	Аудиторные занятия		СРО		
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)			
1	2	3	4	5	6	7	
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	10	2	2	6	1,2,3	
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	10	2	2	6	1,2,3,4	
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	10	2	2	6	1,2,3,5	
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	10	2	2	6	1,2,3,6,7	
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	10	2	2	6	11,15	
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства	10	2	2	6	1,2,3,4,5	
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг	10	2	2	6	1,2,3,5,9	
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства	10	2	2	6	1,2,3,10	
9	Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ.	6			6	1,2,3,12,13	
10	Тема 10. Экономика ИГ и занятость	6			6	1,2,3,14	
11	Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства.	8			8	1,2,3,16,4	
12	Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства	8			8	1,2,3	
Вид промежуточной аттестации (Зачет)							
Итого		108	16	16	76		

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				СРО	Результаты обучения
		Всего	Аудиторные занятия		СРО		
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)			
1	2	3	4	5	6	7	
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	10	2		8	1,2,3	

2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	10		2	8	1,2,3,4
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	10	2		8	1,2,3,5
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	10		2	8	1,2,3,6,7
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	10			10	11,15
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства	8			8	1,2,3,4,5
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг	8			8	1,2,3,5,9
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства	8			8	1,2,3,10
9	Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ.	8			8	1,2,3,12,13
10	Тема 10. Экономика ИГ и занятость	8			8	1,2,3,14
11	Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства.	8			8	1,2,3,16,4
12	Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства	6			6	1,2,3
Вид промежуточной аттестации (Зачет)		4				
Итого		108	4	4	96	

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства Понятие отрасли; отрасль и рынок; структура отрасли (видов экономической деятельности); экономические границы отрасли и факторы, их определяющие; место отрасли в народном хозяйстве. Краткая характеристика экономики ИГ в РФ и за рубежом. Развитие индустрии туризма и путешествий в индустриальный период. Возникновение современного массового туризма. Возникновение организованного туризма. Развитие туризма и переход от конвейерного к дифференцированному туризму. Закономерности, общие тенденции, направления и противоречия развития ИГ. Характеристика информационной экономики. Экономика ИГ как часть социальной сферы экономики услуг. Возрастание роли ИГ в мировой и российской экономике: реальность и перспективы (краткосрочные и долгосрочные)

Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности Индустрия гостеприимства как область общественных отношений. Значение услуг гостеприимства в современной жизни. Определение индустрии гостеприимства, основные понятия, категории, объекты; особенности направлений (питание, размещение, перевозка, рекреация), принципы функционирования сегментов индустрии. Отличия индустрии гостеприимства от индустрии туризма. Факторы, влияющие на состояние и развитие индустрии гостеприимства. Тенденции развития индустрии гостеприимства. Гостеприимство как секретный элемент обслуживания. Продукт и свойства услуг в индустрии гостеприимства. Качество услуг, его параметры. Взаимосвязь производственной основы и гуманитарных технологий в индустрии гостеприимства. Природа гостеприимства: обслуживание как технология познания гостей. Потребители в индустрии гостеприимства: их требования; критерии оценки качества услуг гостеприимства. Занятость в индустрии гостеприимства. Подготовка кадров для индустрии гостеприимства; требования к специалистам.

Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии. Зарождение экономики гостиничного предприятия. Предмет изучения экономики гостиничного предприятия. Взаимосвязь экономической теории и экономики гостиничного предприятия. Туризм как экономическое явление. Определение экономики гостиничного предприятия. Условия функционирования гостиничной индустрии. Основные вопросы предмета экономики гостиничного предприятия. Методы экономики гостиничного предприятия. Сущность экономики гостиничного предприятия как научной дисциплины. Факторы экономической среды туризма.

Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория. Понятие и составные элементы гостиничного продукта. Основные и дополнительные услуги. Отличительные черты гостиничных услуг. Анализ обновления гостиничного продукта. Качество гостиничного продукта. Эффективность реализации гостиничного продукта для гостиничных предприятий. Формирование и анализ объема продаж. Потребительская и меновая стоимость. Направления производственной дифференциации гостиничных продуктов. Показатели современного состояния гостиничной индустрии. Понятие политики в гостиничной сфере. Содержание современной политики в гостиничной сфере. Механизм реализации политики государства в гостиничной сфере. Основные принципы государственного регулирования гостиничной деятельности. Федеральный закон Об основах туристской деятельности. Федеральная целевая программа Развитие внутреннего и въездного туризма в РФ на 2019-2025 гг.

Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие Сектор размещения: гостиницы и другие аналогичные предприятия, специализированные учреждения, частные туристские средства размещения. Сектор питания, транспортный сектор, сектор организации путешествий, сектор дополнительных услуг туристам, сектор развлечений, основные виды предприятий и организаций. Концентрация производства в отрасли; причины, показатели, концентрация и олигополия; концентрация и монополия; интеграция (горизонтальная и вертикальная), диверсификация; слияния и поглощения (горизонтальные и вертикальные). Организационно-экономический аспект интегративных процессов в гостиничном хозяйстве. Страны лидеры в гостиничном бизнесе. Участие зарубежных

гостиничных цепей (ассоциаций) в гостиничном хозяйстве РФ. Подходы и тенденции в развитии отечественных гостиничных ассоциаций. Материально-техническая база ИГ. Распределение предприятий гостиничного хозяйства по организационно-правовым формам в РФ и за рубежом. Измерение влияния ИГ на национальную экономику: социально-экономические модели мультипликатора. Влияние ИГ на развитие развлекательного экскурсионного бизнеса, производство транспортных услуг и услуг связи. Производство туристского снаряжения, спортивного инвентаря и сувенирной продукции. Влияние ИГ на развитие строительной, пищевой, судостроительной, автомобилестроительной промышленности. Значение ИГ в стабилизации валютных поступлений. Местные налоги от ИГ. Проблемные стороны воздействия ИГ на экономику: сезонность, пути решения проблемы; транспортные и продовольственные проблемы, пути решения. Влияние ИГ на экономику регионов. Методы развития экономически отсталых районов. Использование государственных программ для развития ИГ. Проблемы: монокультура, вывоз прибыли

Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства Основные отличия товара и услуги, вытекающие из этого особенности производства гостиничных услуг. Понятие гостиничного продукта. Значение основных факторов производства в экономике ИГ, структура производственной функции. Развитие экономики ИГ в рыночных условиях, практические примеры отдельных стран. Анализ ассортиментных сдвигов. Использование маркетинговых исследований в составлении прогнозов. Оценка эффективности капитальных вложений в гостиничное хозяйство. Продуктовая дифференциация; неценовая конкуренция, структура рынка и разнообразие продукта; олигополистическое ценообразование; олигополистическая взаимосвязь и координация, ценовая дискриминация. Жизненный цикл развития ИГ. Конкурентная среда в экономике ИГ: описание, методика оценки. Инвестиционное проектирование гостиничных объектов. Оценка возможности развития нового направления ИГ. Поток услуг ИГ: определение, критерии оценки качества, схема основных потоков на рынке услуг ИГ, общие методы моделирования.

Тема 7. Рынок гостиничных услуг Понятие гостиничного рынка. Функции и экономическая роль гостиничного рынка. Модели организации гостиничного рынка (монополия, олигополия, монополистическая конкуренция). Основные черты современного российского гостиничного рынка. Инфраструктура гостиничного рынка, основные элементы инфраструктуры. Классификации гостиничного рынка по различным критериям. Рыночный механизм и конъюнктура гостиничного рынка. Гостиничный спрос, его составляющие и особенности. Виды и закон гостиничного спроса. Факторы, действующие на гостиничный спрос. Критерии сегментации услуг для гостиничного хозяйства. Сегменты гостиничного рынка. Гостиничное предложение, его структура. Закон гостиничного предложения. Детерминанты гостиничного предложения. Рыночное равновесие на гостиничном рынке.

Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства. Услуги, предоставляемые путешественникам. Основные компоненты услуг для путешественников. Места отдыха и ресурсы. Основные составляющие ИГ как социально-экономической системы: ресурсы, индустрия, рынок, турпродукт, конечный потребитель. Исследования в ИГ и их эффективность. Типы исследований. Исследовательский процесс. Работа с консультантами. Статистическая информация: понятие, источники. Статистические показатели. Группировки и классификация социально-экономических характеристик посетителей. Классификация туристских расходов. Место экономики ИГ в системе классификаторов технико-экономической информации в РФ. Статистическая отчетность средств размещения, представление сведений о работе гостиниц, санаториев, курортных учреждений.

Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ. Территориальная классификация гостиничных рынков. Основные показатели развития ИГ: численность туристов; доходы от туризма; доля доходов от туризма в общих доходах от экспорта; динамика развития туризма; расходы населения на туризм; объемы инвестиций в туризм; число занятых в туризме. Спрос туристов как форма потребительского спроса. Структура расходов туриста. Количественные и стоимостные показатели совокупного спроса на рынке услуг ИГ. ИГ и международная торговля. Воздействие на платежный баланс. Активный и пассивный туризм.

Тема 10. Экономика ИГ и занятость. Экономика ИГ и расширение материальной базы отдыха.

Международный туризм и региональное развитие Прогнозируемое изменение структуры потребления различных видов услуг экономики ИГ. Основные показатели развития гостиничной базы в РФ и по отдельным регионам РФ и за рубежом (количество средств размещения, их вместимость, коэффициент загрузки). Данные по среднестатистической гостинице в РФ и за рубежом: набор показателей, динамика, сравнение. Определение потребности в предприятиях гостиничного хозяйства. Рекомендуемые расчетные нормативы. Последовательность разработки проектов развития и размещения сети гостиничного хозяйства на примере г. Волгограда.

Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства. Основные показатели, характеризующие использование средств размещения. Занятость в сфере туризма. Мировые туристские потоки. Доходы от индустрии гостеприимства. Расчет прогноза мировых туристских прибытий и поступлений от туризма. Региональные тренды и прогнозы развития гостиничного бизнеса. Прогноз загрузки гостиничных предприятий ведущих стран мира. Анализ рынка гостиничных услуг г. Москвы. Кластерный анализ городов мира по количеству высококласных отелей. Прогноз основных показателей развития предприятий индустрии гостеприимства г. Москвы. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие динамику развития ИГ.

Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства Модели проникновения на рынок международных корпораций. Основные формы проявления процесса глобализации в ИГ. Международная гостиничная услуга: сущность, специфика, формы реализации. Экономические субъекты на рынке международных гостиничных услуг, их цели, организационно-правовые формы. Комбинирование. Диверсификация. Элементы маркетингового комплекса (продукт, цена, продвижение, сбыт) в международной ИГ. Маркетинговые исследования международного туристского рынка. Планирование и управление туристскими потоками. Валютно-финансовые аспекты. История возникновения и развития ведущих международных гостиничных цепей и туроператоров. Перспективы развития транснациональных корпораций и независимых предприятий на глобальном рынке гостеприимства. Специфические требования, предъявляемые к персоналу международных компаний в ИГ. Проблемы экспатрированного персонала. Основные акты, регламентирующие деятельность международных корпораций в ИГ. Формы и механизм межправительственного регулирования многосторонних связей и сотрудничества в области туризма. Региональное и субрегиональное сотрудничество. Туристские организации. Типология и классификация туристских организаций. Задачи, направления деятельности и структура Всемирной туристской организации (ВТО) в системе ООН. ВТО и разработка общих принципов организации путешествий. Рекомендации и прогнозы ВТО для международной ИГ. Участие России в деятельности международных туристских организаций.

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства
СЗ 2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности
СЗ 3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.
СЗ 4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория
СЗ 5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.
СЗ 6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства
СЗ 7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг
СЗ 8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2

СЗ 1	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности
СЗ 2	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	25
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	Л	Лекция-дискуссия	25
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	СЗ	Мозговой штурм	50
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	Л	Лекция-ситуация	50
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	Л	Лекция-дискуссия	50
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства	Л	Лекция-дискуссия	50
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг	СЗ	Кейс-метод	50
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства	Л	Лекция-ситуация	25
Итого %				20%

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	25
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	СЗ	Мозговой штурм	25
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	Л	Лекция-ситуация	50
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	СЗ	Кейс-метод	25
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	Л	Лекция-дискуссия	50
Итого %				35%

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
1	2	3	4
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	1,2,3,4,5,7	1,2,3,4,5,6
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	6,8,14	1,2,3,4,5,6
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	15,16,17,19,20	1,2,3,4,5,6
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	24,33	1,2,3,4,5,6
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	31	1,2,3,4,5,6
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства	9,25,26	1,2,3,4,5,6
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг	11,21	1,2,3,4,5,6
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства	26	1,2,3,4,5,6
9	Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ.	34	1,2,3,4,5,6
10	Тема 10. Экономика ИГ и занятость	12,13,35	1,2,3,4,5,6
11	Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства.	9,10,18	1,2,3,4,5,6
12	Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства	22,28	1,2,3,4,5,6

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Туризм как социально-экономический и культурно-исторический фактор.
2. Историческое развитие индустрии туризма и путешествий.
3. Классификации, относящиеся к туристскому спросу.
4. Факторы, влияющие на цели путешествия.
5. Определение основных тенденций в развитии ИГ: отечественная и зарубежная практика.
6. Размещение материально-технической базы по регионам РФ.
7. Особенности гостиничного хозяйства.
8. Глобальные объединения и стратегические союзы: экономические преимущества.
9. Современные организационно-экономические формы в гостиничном хозяйстве.
10. Эффективность ИГ на макроэкономическом уровне
11. Туристский продукт как объект рынка услуг ИГ.
12. Рыночная составляющая экономики индустрии гостеприимства и туризма.
13. Экономическое развитие ИГ.
14. Комплекс туристического маркетинга.
15. Маркетинговая политика предприятий (организаций) ИГ
16. ИГ как многофункциональный вид экономической деятельности.
17. Средства экономической политики, применяемые в экономике ИГ.
18. Требования статистики туризма ВТО.
19. Концепция международного туризма.

20. Международный туризм и мировая экономическая стабильность.
21. Транснациональные корпорации (ТНК) в экономике ИГ.
22. Преимущества ТНК в ИГ: организационные, функциональные, экономические, маркетинговые, стратегические.
23. Проблема подготовки кадров для работы в межкультурной среде экономики ИГ.
24. Информационные аспекты глобализации в ИГ.
25. Международное сотрудничество в области ИГ.

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролируемых материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств

Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Результаты обучения
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	УО	УО	АСТ	1,2,3
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности	УО	УО	АСТ	1,2,3,4
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	УО	МШ	АСТ	1,2,3,5
4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория	УО	УО	АСТ	1,2,3,6,7
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	УО	УО	АСТ	11,15
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства	УО	УО	АСТ	1,2,3,4,5
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг	УО	КМ	АСТ	1,2,3,5,9
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства	УО	УО	АСТ	1,2,3,10
9	Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ.			АСТ	1,2,3,12,13
10	Тема 10. Экономика ИГ и занятость			АСТ	1,2,3,14
11	Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства.			АСТ	1,2,3,16,4
12	Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства			АСТ	1,2,3

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО, на базе ВО)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Результаты обучения
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Тема 1. Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства	УО		АСТ	1,2,3
2	Тема 2. Индустрия гостеприимства как направление экономической деятельности		УО	АСТ	1,2,3,4
3	Тема 3. Экономическая среда функционирования предприятий гостиничной индустрии.	УО		АСТ	1,2,3,5

4	Тема 4. Гостиничный продукт как экономическая категория		УО	АСТ	1,2,3,6,7
5	Тема 5. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства.	УО		АСТ	11,15
6	Тема 6. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства			АСТ	1,2,3,4,5
7	Тема 7. Рынок гостиничных услуг			АСТ	1,2,3,5,9
8	Тема 8. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства			АСТ	1,2,3,1
9	Тема 9. Состояние и перспективы развития экономики ИГ.			АСТ	1,2,3,12,13
10	Тема 10. Экономика ИГ и занятость			АСТ	1,2,3,14
11	Тема 11. Мировые тенденции экономического развития индустрии гостеприимства.			АСТ	1,2,3,16,4
12	Тема 12. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства			АСТ	1,2,3

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

АСТ – тестирование компьютерное;

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

КМ – Кейс-метод;

МШ – Метод мозгового штурма.

5.2. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Отраслевые особенности ИГ и их влияние на работу предприятий ИГ.
 2. Основные этапы развития экономики ИГ.
 3. Значение ИГ с позиций современной концепции постиндустриальной экономики.
 4. Факторы, влияющие на развитие экономики ИГ.
 5. Проблемы общеэкономического характера, стоящие перед ИГ РФ.
 6. Проблемы внутриотраслевого характера, стоящие перед ИГ РФ.
 7. Проблемы регионального характера, стоящие перед ИГ РФ.
 8. Основные определения экономики ИГ и их практическое использование.
 9. Туризм: понятие и основные составляющие.
 10. Основные принципы (подходы) и методы изучения экономики ИГ.
- Тема 2. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие:
11. Экономика ИГ как сложный межотраслевой комплекс (по ОКОНХ).
 12. Экономика ИГ как комплексный вид экономической деятельности (по ОКВЭД).
 13. Основные составляющие экономики ИГ.
 14. Классификационные признаки группировки средств размещения: отечественный и зарубежный опыт.
 15. Классификация средств размещения по уровню обслуживания, ассортименту и стоимости согласно международным требованиям.

5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету:

1. Интернационализация и глобализация в сфере международной туристской деятельности.
2. Концентрация и централизация капитала и производства в экономике ИГ.
3. Формы международного сотрудничества предприятий в ИГ.
4. Роль ВТО системы ООН в формировании универсальной системы

организаций мирового туристского движения.

5. Независимые гостиничные предприятия (предприятия ИГ) и гостиничные цепи (цепи предприятий ИГ): сильные и слабые стороны, рыночная «ниша» в ИГ – работа выполняется в мини-подгруппах;

6. Роль международного туризма в развитии национальной экономики на примере курортного клуба;

7. Туристическая политика: международное сотрудничество

8. Развитие международной гостиничной цепи «ULH»

9. Примеры глобализации в ИГ;

10. Необходимость проведения исследований в сфере туризма.

11.. Статистическая отчетность предприятий (организаций) ИГ.

12. Аспекты воздействия туризма на экономику.

13. Прогноз развития экономики ИГ, основные факторы, направления развития.

14. Состояние и перспективы развития гостиничного хозяйства.

15. Анализ основных тенденций развития экономики ИГ России

16. Определение перспективных направлений развития рынка ресторанных услуг в г. Москве и в РФ

17. Проведение сравнительного анализа развития рынка гостиничных услуг в регионах России

19. Туристический маркетинговый план для северо-западного региона России

20. Примеры крупномасштабных (в рамках РФ, межрегионального сотрудничества, отдельного региона РФ или зарубежных стран) инвестиционных проектов в ИГ;

21. Экономические концепции в сфере туризма. Факторы производства в экономике ИГ.

22. Концепция спроса и предложения применительно к экономике ИГ.

23. Выявление факторов, влияющих на удовлетворение потребностей на услуги предприятий

ИГ, прогнозирование новых видов услуг и выявление динамики потребности на них.

24. Прогнозирование показателей предоставляемых услуг в ИГ.

25. Общие рекомендации по организации предоставления услуг в ИГ.

26. Проявление действия закона «спроса и предложения» в туризме

27. Представление в виде схемы рынка туруслуг с выделением основных элементов, подсистем и потоков

28. Мотивация в туризме (мотивация туристов к путешествиям)

29. Структурирование стратегических целей развития гостиничного комплекса с использованием методики дерева целей

30. Виды (классы) услуг предприятия гостиничного хозяйства. Краткая характеристика каждого из видов.

31. Комплексные системы оценки уровня обслуживания предприятиями гостиничного хозяйства: система звезд, букв, корон, разрядов, другие обозначения.

32. Классификация предприятий гостиничного хозяйства в РФ: коллективные (гостиницы и аналогичные средства размещения, специализированные средства размещения) и индивидуальные средства размещения. Требования, учитываемые при определении типов и классов предприятий гостиничного хозяйства. Классификация номерного фонда гостиницы (одноместный, двухместный, полулюкс, люкс, другие категории номеров).

33. Типы предприятий (подразделений) общественного питания (по нормативным документам РФ): ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

34. Классы ресторанов и баров: люкс, высший, первый.

35. экономика ИГ как сложный межотраслевой комплекс (совокупность видов экономической деятельности): современное представление об отрасли и его применение к ИГ: отечественный и зарубежный подходы, соответствие нормативно-правовой базы

36. Представление в виде схемы основных составляющих экономики ИГ

37. Формы и виды взаимодействия гостиничного комплекса с поставщиками, потребителями, органами государственного регулирования

38. Круизные суда: форма размещения туристов или транспортное средство
39. Индустрия игр: положительные и отрицательные факторы
40. Специфика гостиничного хозяйства: несохраняемость и неосязаемость гостиничной услуги, неотделимость процесса производства и реализации гостиничной услуги, непрерывность функционирования ("24 часа, 365 дней")
41. комплексный характер предоставления гостиничной услуги, необходимость оперативного реагирования на сезонные (недельные) колебания спроса (невозможность складирования), отсутствие незавершенного производства, относительно высокая трудоемкость производства услуги, недостаточное развитие гостиничного хозяйства в РФ, сильная конкуренция на рынке гостиничных услуг высококлассного сегмента, глобализация и концентрация производства и реализации гостиничной услуги.
42. Виды и формы туризма: классификация видов туризма в зависимости от целей путешествия, их содержание.
43. Туризм внутренний, выездной, въездной, социальный, самостоятельный.
44. Понятие «информационной революции» по И.Роджерсу, О.Тофлеру.
45. Проблемы классификации основных понятий ИГ: выбирается одна из существующих классификаций или предлагается свой вариант
46. Определение особенностей работы предприятий ИГ (на сопоставлении деятельности независимого гостиничного комплекса среднего размера 3-4-х звездочного сегмента рынка и небольшого машиностроительного предприятия единичного или мелкосерийного производства)
47. Информационная революция: дополнительные возможности в самостоятельном формировании тура («сам себе туроператор») или товар/услуга-заменитель («виртуальный тур «на диване»)
48. Ознакомление с нормативно-правовыми документами в системе правовой информации «Гарант», «Консультант-Плюс»;

Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1. Основная литература

1. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
2. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
3. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>
4. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>

6.2. Дополнительная литература

5. Удалова, И. Б. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров / И. Б. Удалова, Н. М. Удалова, Е. А. Машинская. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-394-03564-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90236.html>
6. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>
7. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
8. Захарова, Н. А. Страхование и статистика в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4497-0390-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93552.html>
9. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
10. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>
11. Мальшина, Н. А. Человек и его потребности : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-394-03574-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90240.html>
12. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>

13. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>

14. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

15. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

16. <http://www.consultant.ru/> -Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины «**Страхование в сервисной деятельности**» включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);

- электронная почта;
- система компьютерного тестирования АСТ-тест;
- электронная библиотека IPRbooks;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;

- система потоковой видеотрансляции семинара с интерактивной связью в форме чата (вебинар).

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей CyberEar модель NAP-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроения на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и др. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Страхование в сервисной деятельности

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Чернявская Екатерина Юрьевна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)
