

Государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования Ленинградской
области
«Гатчинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ **«ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»**

Направление подготовки
43.03.02 - Туризм
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов

Форма обучения
заочная

Гатчина
2025

Рабочая программа по дисциплине «Гостиничный бизнес» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 - Туризм, направленность (профиль) образовательной программы – Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчик: к.э.н., доцент кафедры УСиЭП Орёл А.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами «10» декабря 2025 г. Протокол №7.

Содержание

Пояснительная записка.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	8
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	10
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	11
8.Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	15
10.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
11.Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	19
12.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	20

1. Пояснительная записка

Курс «Гостиничный бизнес» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.02 - Туризм.

Цель изучения дисциплины «Гостиничный бизнес» состоит в том, чтобы сформировать у студентов комплекс необходимых знаний:

- об основах эффективной организации и функционирования гостиничных комплексов;

- об общих принципах, факторах и тенденциях новых инновационных форм обслуживания в сфере гостеприимства и механизмы их реализации;

- экономических основ расчета и оценки затрат на создание нового объекта размещения в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста.

Задача дисциплины:

- уметь осуществлять управление инновационной деятельностью в работе предприятия размещения;

- владеть методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности инновационной деятельности гостиничного предприятия;

- владеть навыками расчета и оценки затрат на создание нового продукта в гостиничной индустрии в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста.

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

Дисциплина Б1.В.09 «Гостиничный бизнес» участвует в формировании следующей компетенции:

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-3- Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов	ПК-3.1 – Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры	Знания: Особенностей использования гостиниц как объектов туристской инфраструктуры Умения: Определять потребности в гостиничных услугах при создании туристских продуктов Навыки: Расчета затрат при использовании различных видов гостиничных услуг в туризме

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Гостиничный бизнес» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.02 – Туризм.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-3	Является первой дисциплиной в данной компетенции	-	Инфраструктура туризма Электронная коммерция и интернет-маркетинг в туризме Технология организации музейного туризма Организация общественного питания в туризме Анимационный сервис/ Event - менеджмент Управление коммуникативными процессами в туризме/ Человек и его потребности Организация транспортных услуг в туризме/ Технические средства и технологии в туристской деятельности Производственная практика (Организационно-управленческая практика)

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Гостиничный бизнес» составляет 3 зачетные единицы или 108 академических часов.

курс	№ курса 3	Всего, ак. часов
------	-----------	---------------------

Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	108
Контактная работа	Лекции	6	6
	Практические занятия	6	6
Самостоятельная работа		87	30
Вид промежуточной аттестации	экзамен	0.3/8.7	0.3/8.7

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость					Содержание
		всего	Контактная работа				
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	самост. работа	
3 курс							
1.	Введение в индустрию гостиничного бизнеса: российский и зарубежный опыт	22	2			20	Особенности предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса; классификация гостиниц в РФ и мире; сертификация гостиниц
2.	Основные требования к организации новой гостиницы. Инвестиции, их основные источники	22	2			20	Актуальные тенденции в развитии рынка гостиничных услуг; экономические основы расчета и оценки затрат на создание нового объекта размещения или гостиничных услуг в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста
3.	Менеджмент гостиничного хозяйства	23	2	2		19	Типы организационных структур управления гостиницей. Кадровая политика к подбору персонала к работе предприятий средств размещения Мотивация персонала, этикет.
4.	Технологический процесс обслуживания клиентов внедрение инновационных форм оказания	22		2		20	Адаптация инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания и услуг для потребителей и (или) туристов на предприятиях гостиничной индустрии; технологический

	услуг в сфере гостеприимства						цикл обслуживания гостя: основные этапы. Регламенты процессов размещения туристов, обслуживания в номерах и на этажах, дополнительные платные услуги и т.п
5.	Экономический механизм управления гостиницей и разработки новых видов и форм обслуживания клиентов	22		2		20	Экономические основы расчета и оценки затрат на создание нового объекта размещения или нового вида обслуживания в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста Система показателей RevPAR, Double Occupancy, ADR, RevPAC, OCC, Room Revenue.
	Экзамен	9		0,3		8,7	
	Итого	108					

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля*
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	40	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	49	Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование)	10	Тесты,
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)	8,7	Устное собеседование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/563339>
2. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/566313>
3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/566275>
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование).

- образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/567581>
5. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/567037>
 6. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20740-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/558670>
 7. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/560465>
 8. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/560468>

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Классификации и организационно-правовые формы гостиниц в России
2. Особенности сертификации гостиниц на категорийность
3. Возможные схемы управления гостиницами
4. Методы и типы бронирования номеров
5. Регламент заселения клиентов. Ответственные лица
6. Перечислите требования, предъявляемые к зданию гостиницы и прилегающей к ней территории.
7. Какие документы регламентируют противопожарную защиту гостиницы, соблюдение в ней санитарно-гигиенических норм, функционирование электрического, газового, водопроводного и канализационного оборудования?
8. Какие данные содержит анкета, заполняемая гостиницей для проведения сертификации?
9. Перечислите основные требования, предъявляемые к гостиницам категории 4-5 звезд.
10. В чем состоят специфические особенности, предъявляемые к гостиницам категории 5 звезд?
11. Чем гостиницы категории 3 звезды отличаются от гостиниц высших категорий?
12. Чем гостиницы категории 1-2 звезды отличаются от гостиниц высших категорий?
13. Виды гостиничных помещений и их назначение.
14. Перечислите основные элементы планирования и оборудования номера современной гостиницы.
15. Чем отличаются гостиничные номера для деловых клиентов?
16. Функциональное назначение холла гостиницы и его оснащение.
17. Потребности клиентов и прибыль как определяющие факторы финансовой политики гостиницы.
18. Сегментация гостиничного рынка в зависимости от предоставляемого класса обслуживания.
19. Какие этапы включает анализ конъюнктуры рынка гостиничных услуг?
20. Каковы наиболее простые способы привлечения внимания путешественников к гостинице?
21. Опишите процедуру встречи гостя персоналом гостиницы.
22. Какие показатели используются при определении интенсивности функционирования номерного фонда гостиницы?
23. Как осуществляется в гостинице подбор персонала низшего управленческого звена?

24. Принципиальная схема процесса подбора и расстановки кадров в гостинице.
25. Из чего складываются затраты по содержанию номерного фонда гостиницы?
26. Дайте расширенное толкование терминам «койко-место», «койкосутки», «номерной фонд».
27. Методики определения себестоимости гостиничной услуги.
28. Определение точки безубыточности в гостиничной деятельности.
29. Методы ценообразования окончательной цены на гостиничную услугу.
30. Какие формы первичного учета применяются гостиницами независимо от организационно-правовой формы.
31. Как производится оплата за проживание в гостинице детей?
32. Как учитываются интересы инвалидов в гостиницах?
33. Охарактеризуйте права потребителя гостиничных услуг.
34. Охарактеризуйте обязанности исполнителя при предоставлении гостиничных услуг.
35. Как подразделяются гостиницы по форме управления в мировом гостиничном бизнесе?
36. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.
37. Какая категория гостиниц заключает контракты на управление предприятием?
38. Значение реинвестирования прибыли в гостиничном бизнесе.
39. Выставление счетов за размещение в гостинице по «европейскому плану».
40. Какие виды искусственного интеллекта внедряются в гостиничные услуги?
41. В чем состоит специфика продажи гостиничных услуг?
42. Виды капитального и текущего ремонта в гостинице: источники их выполнения.

....

Примерные практико-ориентированные задания

1. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими показателями

показатель	на начало года, тыс. руб.	на конец года, тыс. руб.
собственный капитал	483.5	590.9
заемные средства	319.6	508.9
кредиторская задолженность и другие пассивы	34.3	32.3

Рассчитайте коэффициент финансовой независимости, коэффициент самофинансирования и дайте оценку финансового состояния гостиницы

2. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными

коэффициент	значения	
	на начало года	на конец года
автономии	0.59	0.58
соотношение заемных и собственных средств	0.69	0.72
маневренности	0.40	0.33
обеспеченности запасов и затрат собственными источниками	1.33	0.88
абсолютной ликвидности	0.52	0.24
ликвидности	1.09	0.73

Оцените финансовое положение предприятия

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)//

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» (www.pravo.gov.ru) 19 февраля 2019 г., в Собрании законодательства Российской Федерации от 25 февраля 2019 г. N 8 ст. 786

б) основная литература:

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/563339>

2. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/566313>

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/566275>

4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/567581>

5. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/567037>

6. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/560465>

в) дополнительная литература:

7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/560468>
8. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20740-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/558670>

г) ресурсы сети «Интернет»:

1. Всемирная туристская организация (UNWTO) www.wttc.org
2. Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) www.russiatourism.ru
3. Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов <http://www.travelinform.ru/main/newtech>
4. Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики www.minstm.gov.ru
5. Сайт Российского Союза туриндустрии <http://www.rostourunion.ru/>
6. Сайт ассоциации туроператоров России <http://www.atorus.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, экзамену.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является

конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу.

При подготовке к практическим занятиям и экзамену рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Гостиничный бизнес» включают в себя следующие виды занятий:

- **интерактивные лекции**, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут

подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- **анализ ситуаций (кейс-метод)** — техника обучения, использующая описание реальных ситуаций. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них. В основе метода конкретных ситуаций лежит описание конкретной профессиональной деятельности или эмоциональноповеденческих аспектов взаимодействия людей. При изучении конкретной ситуации, и анализе конкретного примера студент должен вжиться в конкретные обстоятельства, понять ситуацию, оценить обстановку, определить, есть ли в ней проблема и в чем ее суть. Определить свою роль в решении проблемы и выработать целесообразную линию поведения.

- Оценочные и методические материалы по дисциплине «Гостиничный бизнес» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы

один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и решения ситуационной задачи.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполнения ситуационной задачи, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Гостиничный бизнес» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система (Microsoft Windows XP, 7, 8.X *Проприетарная*);
- 2) Пакет офисных программ Microsoft Office Professional 7 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access *Проприетарная*);
- 3) Программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF;
- 4) Web-браузер;

Информационные справочные системы:

- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
- 2) Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

Профессиональные базы данных:

1. Hotelier.PRO <https://hotelier.pro/>
2. АССОЦИАЦИЯ ГЛЭМПИНГОВ <https://glamping-association.ru/>
3. Агентство стратегических инициатив <https://asi.ru/>
4. Каталог практик в туризме <https://smarteka.com/practices?categories%5B0%5D=7>
5. ТурАкселератор <http://tur-akselerator.ru/>
6. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <http://rha.ru>
7. Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО) <https://frio.ru/company/>
8. ProHotel Портал про гостиничный бизнес <https://prohotel.ru/>
9. Официальный сайт Общенационального Союза Индустрии Гостеприимства (ОСИГ) <https://ocig.ru/>

10. Туристический портал «В Отпуск.Ру» <http://www.votpusk.ru>
11. Туристический портал Ленинградской области <http://www.lentravel.ru/>
12. Всемирная туристская организация (UNWTO) www.unwto.org
13. Национальный туристический портал RUSSIA.TRAVEL <https://russia.travel/>
14. Портал Турпром. <https://www.tourprom.ru/>
15. Profi.travel <http://profi.travel/>
16. Туризм в Минэкономразвития <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/>
17. Минэк туристический https://vk.com/minec_tourism
18. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
19. Всемирная география. Портал. <http://worldgeo.ru/>
20. Портал Культура России. <http://www.russianculture.ru/>
21. Русское географическое общество <https://rgo.ru/>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11