

## Аннотация дисциплины М.1.2.5 Дисциплина. Гостиничное дело в системе туризма

Дисциплина "Гостиничное дело в системе туризма" изучается обучающимися по основной профессиональной образовательной программе "Туризм: эволюция, структура, менеджмент и маркетинг" направления подготовки "43.04.02 Туризм".

Дисциплина изучается в 4, 5 триместре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180/5 часов/з.ед. Самостоятельная работа заключается в выполнении работ, указанных в разделе 4.

В ходе изучения дисциплины осуществляется текущий контроль в форме технологии рейтингового контроля в соответствии с технологической карты дисциплины, размещенной на электронном курсе, а также промежуточный контроль в форме балльно-рейтинговый контроль, зачет.

Целью изучения дисциплины является формирование следующих компетенций:

1. ПКР-1 Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии развития предприятий сферы туризма

В ходе изучения дисциплины последовательно рассматриваются темы:

1. Лекция 1. Гостиничное дело: основные тенденции развития. Определение понятия «гостиницы». Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии. Основные тенденции развития гостиничной индустрии в России. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
2. Лекция 2. Классификация и стандартизация средств размещения. Основные типологии классификаций средств размещения. Национальные классификации. Классификация по форме собственности и управления. Классификация средств размещения в РФ. Типы гостиничных сетей. Проблема стандартизации средств размещения.
3. Лекция 3. Гостиничные сети как современный опыт организации гостиничного хозяйства. Система франчайзинга в ГХ. Понятие о гостиничной сети. Интегрированные цепи и гостиничные консорциумы. Сеть отелей Холидей Инн. Сети дешевых отелей.
4. Лекция 4. Структура и управление типовым гостиничным предприятием. Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия. Структура доходов и расходов гостиницы. Материально-техническая структура типового гостиничного предприятия. Тарифы и тарифная политика.
5. Лекция 5. Управление персоналом в индустрии гостеприимства. Деятельность отдела персонала в современной гостинице. Европейская концепция управления персоналом в гостиничном деле. Американская система управления персоналом в отеле.
6. Лекция 6. Маркетинг для гостиниц. Продукт услуги. Концепция horeca. Индивидуальность компании horeca. Жизненный цикл продукта. Портфельная политика продукта. Месторасположение гостиницы. Эффективность ценообразования. Продвижение услуг на рынке.
7. Лекция 7. Маркетинговые стратегии и маркетинговое планирование в индустрии гостеприимства. Типология стратегий. Сегментация и стратегическое позиционирование. Определение текущей ситуации. SWOT-анализ. Выработка маркетинговой стратегии.

Основными стратегическими образовательными технологиями являются: имитационное моделирование, лекционные занятия, практика.

В рамках указанных технологий применяются тактические образовательные технологии: задания, игровое проектирование, классическая лекция, мини-проекты.