

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ

Сочи), проректор

Дата подписания: 24.03.2026 10:32:00

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd5768383b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Сочинский государственный университет»



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии

Шифр и направление подготовки	<u>43.04.03 Гостиничное дело</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>магистр</u>
Программа магистратуры	<u>Инновационные технологии индустрии гостеприимства</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Выпускающая кафедра	<u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>
Год набора 2025	

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП (час.)	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
3	108/3	12	12	-	57	-	Экзамен (27)
<b>Итого:</b>	<b>108/3</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>57</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен (27)</b>

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии»

Рабочую программу составила:

Сердюкова Надежда Константиновна, доцент, к.э.н., зав. кафедрой ГиРБ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

Заведующий кафедрой

  
подпись

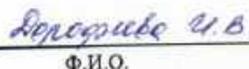
Н.К. Сердюкова  
Ф.И.О.

Протокол заседания кафедры ГиРБ № 9 от 13.05.2025 г.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует  
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

  
подпись

  
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и  
методического обеспечения

  
подпись

  
Ф.И.О.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
подпись      ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
подпись      ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
подпись      ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии» является формирование у студентов комплекса знаний о стратегических подходах к управлению доходами в гостиничной индустрии, умений и навыков по разработке и внедрению экономической стратегии организации сферы гостеприимства и оценке эффективности соответствующих управленческих решений.

Задачи изучения дисциплины:

- дать представление о современных подходах к управлению доходами в гостиничной индустрии и основных стратегиях Revenue Management;
- изучить основные методы и инструменты управления доходами гостиничных предприятий;
- рассмотреть современные стратегии Revenue Management и особенности их реализации в деятельности отечественных предприятий индустрии гостеприимства;
- изучить методы и стратегии ценообразования на гостиничные услуги, включая динамическое ценообразование;
- проанализировать российский опыт и специфику предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства;
- исследовать механизм ценовой конкуренции на отельном рынке и изучить цифровые инструменты аналитики гостиничных цен и конкуренции;
- научить разрабатывать и обосновывать актуальную стратегию ценообразования и управления доходами гостиничного предприятия в текущей рыночной ситуации;
- овладеть методами и инструментами Revenue Management в гостиничной индустрии;
- научить выбору методов ценообразования, формирования системы доходов, в том числе доходов от дополнительных услуг;
- изучить методы анализа и оценки результатов управленческих решений в сфере стратегического управления доходами гостиничного предприятия;
- научить оценивать эффективность операционной гостиничных предприятий и корректировать стратегию управления доходами по итогам оценки.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина «Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии» относится к обязательной части.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Преддипломная практика

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>		
ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1 Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> сущность и историю понятия Revenue Management, стратегические подходы к управлению доходами в гостиничной индустрии, современные тренды развития технологий управления доходами в туристской и гостиничной индустрии</p> <p><b>Уметь:</b> определять и ранжировать основные факторы внутренней и внешней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания и доходы предприятия гостиничной индустрии</p> <p><b>Владеть:</b> методами и инструментами исследования и анализа факторов внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства, влияющих на доходы предприятия</p>
	ОПК-5.2 Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> основные рыночные стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания, классификацию и сущность методов ценообразования и управления доходами в гостиничной индустрии, требования нормативно-правовых документов гостиничной индустрии в данной сфере, механизм партнерских отношений при организации каналов продаж предприятия гостиничной индустрии</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать возможности и риски для обоснования внедрения стратегии управления доходами предприятия гостиничной индустрии, разрабатывать и внедрять систему управления доходами на предприятии гостиничной индустрии</p> <p><b>Владеть:</b> цифровыми инструментами управления доходами в гостиничной индустрии, методами и инструментами аналитики, настройки метрик и KPI системы управления доходами</p>
	ОПК-5.3 Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> основные KPI системы управления доходами и показатели операционной деятельности гостиничного предприятия</p> <p><b>Уметь:</b> организовать работу по контролю и анализу доходов от основных и дополнительных услуг гостиничного предприятия, корректировать управленческие решения в сфере управления доходами предприятий гостиничной индустрии по результатам аналитики</p> <p><b>Владеть:</b> инструментами оценки</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		доходность основных и дополнительных услуг, цифровой аналитики продаж отеля/предприятия питания за отчетный период, оценки эффективности системы управления доходами

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы		
			Лекции	Практика	СРС
1	<b>Тема 1.</b> Современные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии	12	2	2	8
2	<b>Тема 2.</b> Основы управления доходами в гостиничной индустрии.	14	2	2	10
3	<b>Тема 3.</b> Ключевые показатели и методы управления доходами в индустрии гостеприимства.	14	2	2	10
4	<b>Тема 4.</b> Стратегии ценообразования гостиничных предприятий. Динамическое ценообразование и стратегии ценового регулирования	12	2	2	8
5	<b>Тема 5.</b> Управление каналами дистрибуции для максимизации дохода в гостиничной индустрии	13	2	2	9
6	<b>Тема 6.</b> Дополнительные доходы и комплексная оценка эффективности гостиничного предприятия	16	2	2	12
7	Экзамен	27	-	-	-
<b>ИТОГО</b>		<b>108</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>57</b>

##### 4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	<b>Тема 1.</b> Современные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии	1. Современное состояние гостиничной индустрии. 2. Стратегии и модели развития бизнеса в гостеприимстве в современных условиях. 3. Диверсификация гостиничного продукта. 4. Трансформация туристского рынка и стратегические подходы к развитию бизнеса в гостеприимстве.
2	<b>Тема 2.</b> Основы управления доходами в гостиничной индустрии	1. История появления и развития управления доходом. Понятие Revenue Management. 2. Основные термины Revenue Management. 3. Цели и задачи управления доходами в гостиничной индустрии. 4. Философия управления доходами.

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
3	<b>Тема 3.</b> Ключевые показатели и методы управления доходами в индустрии гостеприимства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ поведения гостей.</li> <li>2. Анализ результатов в динамике и пороговые данные.</li> <li>3. Системы управления доходами.</li> <li>4. Основные KPI гостиничной деятельности.</li> </ol>
4	<b>Тема 4.</b> Стратегии ценообразования гостиничных предприятий. Динамическое ценообразование и стратегии ценового регулирования.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Цена или ценность? Основы ценообразования.</li> <li>2. Критерии ценового дифференцирования и типы цен в гостиничной индустрии.</li> <li>3. Факторы ценообразования.</li> <li>4. Ценовые инструменты управления доходами.</li> <li>5. Стратегии ценообразования.</li> <li>6. Методы ценообразования.</li> </ol>
5	<b>Тема 5.</b> Управление каналами дистрибуции для максимизации дохода в гостиничной индустрии.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комбинированные инструменты управления доходами.</li> <li>2. Каналы дистрибуции.</li> <li>3. Выбор каналов дистрибуции гостиничного предприятия.</li> <li>4. Определение цен и условий бронирования.</li> <li>5. Типы условий бронирования в договорах с дистрибьюторами.</li> <li>6. Оценка каналов дистрибуции в системе управления доходами.</li> </ol>
6	<b>Тема 6.</b> Дополнительные доходы и комплексная оценка эффективности гостиничного предприятия	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Центры дохода отеля и дополнительные платные услуги.</li> <li>2. Алгоритм создания и внедрения дополнительных услуг отеля.</li> <li>3. Организация продажи дополнительных услуг в гостинице.</li> <li>4. Бюджетирование дополнительных услуг.</li> <li>5. Управление доходами в различных центрах дохода отеля.</li> <li>6. Отзывы клиентов как источник информации для управления доходами.</li> </ol>

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	<b>Тема 1.</b> Современные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии	ПЗ 1. Конкуренспособные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии (дискуссия). Студенты готовят информацию об актуальных стратегиях и бизнес-моделях в индустрии гостеприимства с обоснованием своей позиции. Задание и вопросы к дискуссии в ФОС по дисциплине
2	<b>Тема 2.</b> Основы управления доходами в гостиничной индустрии	ПЗ 2. Revenue Management: история и современные тренды (интерактивный семинар с обсуждением докладов-презентаций). Темы докладов в ФОС по дисциплине
3	<b>Тема 3.</b> Ключевые показатели и методы управления доходами в индустрии гостеприимства.	ПЗ 3. Расчет ключевых показателей гостиницы. Решение кейс-задач. Типовые кейс-задачи содержатся в ФОС по дисциплине
4	<b>Тема 4.</b> Стратегии ценообразования гостиничных предприятий. Динамическое ценообразование и стратегии ценового регулирования.	ПЗ 4. Разработка ценового плана и тарифов гостиничного предприятия (тренинг). Студенты в мини-группах (2 чел.) разрабатывают ценовой план и тарифы гостиничного предприятия согласно заданию. По итогам занятия выполняется письменное домашнее задание – проект.
5	<b>Тема 5.</b> Управление каналами дистрибуции для максимизации дохода в гостиничной индустрии.	ПЗ 5. Как сформировать оптимальный портфель каналов дистрибуции отеля? (семинар-дискуссия с обсуждением докладов презентаций). Темы докладов в ФОС по дисциплине.
6	<b>Тема 6.</b> Дополнительные доходы и комплексная оценка эффективности гостиничного предприятия	ПЗ 6. Максимизация доходов отеля как бизнес-стратегия гостиничного предприятия (презентации рабочих групп). Рабочие группы представляют результаты своих проектов по проектированию персонализированного гостиничного продукта с дополнительными услугами. Задание по проектированию содержится в ФОС по дисциплине

### 4.1.3. Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

#### 4.1.4. Самостоятельная работа студента

	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
1	Современные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятию 1: дискуссия. Задание и вопросы для обсуждения содержатся в ФОС по дисциплине
2	Основы управления доходами в гостиничной индустрии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 2: интерактивный семинар с обсуждением докладов-презентаций. Вопросы к семинару, темы докладов-презентаций содержатся в ФОС по дисциплине
3	Ключевые показатели и методы управления доходами в индустрии гостеприимства.	Проработка лекционного материала, тестирование, подготовка к практическому занятию 3: решение кейс-задач. Примерные задачи и тесты содержатся в ФОС по дисциплине
4	Стратегии ценообразования гостиничных предприятий. Динамическое ценообразование и стратегии ценового регулирования.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 4: тренинг, выполнение письменного домашнего задания. Письменное домашнее задание содержится в ФОС по дисциплине
5	Управление каналами дистрибуции для максимизации дохода в гостиничной индустрии.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 5: семинар-дискуссия с обсуждением докладов презентаций. Темы докладов содержатся в ФОС по дисциплине.
6	Дополнительные доходы и комплексная оценка эффективности гостиничного предприятия	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 6: презентации рабочих групп. Рабочие группы представляют результаты своих проектов по проектированию персонализированного гостиничного продукта с дополнительными услугами. Задание по проектированию содержится в ФОС по дисциплине

#### 4.1.5. Интерактивные формы занятий – не предусмотрены учебным планом.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 4.2.1. Литература

1. Джанджугазова, Е. А. Туристский рынок в контексте развивающегося кризиса / Е. А. Джанджугазова. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 196 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=693238> (дата обращения: 12.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3264-8. – Текст : электронный.

2. Макринова, Е. И. Предпринимательская деятельность в туризме : учебное пособие : [16+] / Е. И. Макринова, Е. В. Матузенко, В. В. Лысенко. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 158 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614300> (дата обращения: 12.05.2025). – Библиогр.: с. 141-152. – ISBN 978-5-4499-2066-9. – DOI 10.23681/614300. – Текст : электронный.

3. Макринова, Е. И. Технологии продаж в туризме и гостеприимстве : учебное пособие : [16+] / Е. И. Макринова, Т. Ю. Симонова, Е. О. Святая. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 180 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690378> (дата обращения: 12.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3162-7. – DOI 10.23681/690378. – Текст : электронный.

4. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. с англ. А. В. Павлова. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 240 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=691563> (дата обращения: 12.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

5. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие : [16+] / И. В. Мишурова, Е. Н. Бандурина, О. В. Гудикова [и др.] ; под ред. И. В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ

(РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420> (дата обращения: 12.05.2025). – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст : электронный.

6. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 12.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (дата обращения: 12.05.2025). – ISBN 5-238-00990-9. – Текст : электронный.

#### 4.2.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Таблица 4.5

Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1.	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: <a href="http://lib.sutr.ru/">http://lib.sutr.ru/</a> (дата обращения: 11.05.2025). – Текст : электронный.
	Наименование ИИС
2.	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

#### 4.2.3. Нормативные документы

– Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в актуальной редакции) - Доступ свободный по URL <http://docs.cntd.ru/document/9032907/>

– Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 02.07.2021, с изм. 25.02.2022) «Об обществах с ограниченной ответственностью». - Доступ свободный по URL [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_17819/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/)

– Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853. - Доступ свободный по URL <https://docs.cntd.ru/document/566351106>.

– Постановление Правительства Российской Федерации от 27.12.2024 г. №1951 «Об утверждении Положения о классификации средств размещения» [Электронный ресурс] //Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа: свободный по URL <https://docs.cntd.ru/document/1310741383>

– Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 г. № 2129-р // Доступ свободный по URL <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72661648/>

#### 4.2.4. Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 4.6

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> (дата обращения: 11.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> (дата обращения: 11.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3.	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 –. – URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> (дата обращения: 11.05.2025). – Текст : электронный.

Периодические издания (электронные версии):

1. Hotelier.PRO - журнал для отельеров, владельцев гостиниц <https://hotelier.pro/>
2. Гостиничный бизнес | [frontdesk.ru](https://www.frontdesk.ru/) - Сообщество профессионалов <https://www.frontdesk.ru/>
3. ProHotel.ru: Гостиничный бизнес в России. <http://prohotel.ru/>
4. Он-лайн журнал «Горячая линия. Туризм» <http://www.hotline.travel/>
5. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии «RATA-News» <http://www.ratanews.ru/>

Официальные веб-сайты:

1. Министерство экономического развития Российской Федерации. Туризм <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/>
2. Российский Союз туриндустрии (РСТ) <http://www.rostourunion.ru/>
3. Российская гостиничная ассоциация (РГА) <https://rha.ru/>
4. Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства (ОСИГ) <https://ocig.ru/>
5. Travelline.ru – Единая платформа для гостиничного бизнеса
6. TravelLine - <https://www.youtube.com/c/TravelLineRu>
7. Bnovo. Облачная система управления гостиницами - <https://bnovo.ru/>
8. BNOVO - <https://www.youtube.com/c/BnovoRuCompany>
9. Агаст Технологии. Профессиональная система управления отелсм. - <https://agast.ru/>
10. Суточно.ру. Бронирование гостевых домов, квартир, отелей. - <https://sutochno.ru/>
11. Яндекс.Путешествия - <https://travel.yandex.ru/hotels/>
12. Ostrovok.ru Бронирование отелей и гостиниц. - <https://ostrovok.ru/>

#### 4.3. Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

#### Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Современное состояние гостиничной индустрии.
2. Стратегии и модели развития бизнеса в гостеприимстве в современных условиях.
3. Диверсификация гостиничного продукта.
4. Трансформация туристского и гостиничного рынка.
5. Стратегические подходы к развитию бизнеса в гостеприимстве.
6. История появления и развития управления доходом.
7. Понятие Revenue Management.
8. Основные термины Revenue Management.
9. Цели и задачи управления доходами в гостиничной индустрии.
10. Философия управления доходами.

11. Анализ поведения гостей.
12. Анализ результатов в динамике и пороговые данные.
13. Системы управления доходами.
14. Основные KPI гостиничной деятельности.
15. Загрузка номерного фонда (Occupancy).
16. Средняя цена номера (ADR).
17. Показатели Rack-rate. BAR.
18. Показатель RevPAR.
19. Показатель GOPPAR.
20. Показатель Double Occupancy.
21. Показатель RevPAC.
22. Показатель «Длительность пребывания».
23. Доходность.
24. Индексы MPI, ARI, RGI.
25. Критерии ценового дифференцирования.
26. Рыночное позиционирование.
27. Типы цен в гостиничной индустрии.
28. Факторы ценообразования.
29. Ценовые инструменты управления доходами.
30. Ценовая дискриминация.
31. Тарифная сетка. Ценовой паритет.
32. Динамическое ценообразование.
33. Стратегии ценообразования.
34. Методы ценообразования.
35. Комбинированные инструменты управления доходами.
36. Каналы дистрибуции. Дистрибьюторы и дилеры.
37. Выбор каналов дистрибуции гостиничного предприятия.
38. Определение цен и условий бронирования.
39. Оптимальное распределение стоимости номера.
40. Типы условий бронирования в договорах с дистрибьюторами.
41. Оценка каналов дистрибуции в системе управления доходами.
42. Центры дохода отеля и дополнительные платные услуги.
43. Организация продажи дополнительных услуг в гостинице.
44. Бюджетирование дополнительных услуг.
45. Управление доходами в различных центрах дохода отеля.
46. Управление доходами в службе питания (F&B).
47. Управление доходами фитнес, SPA и Wellness.
48. Управление доходами функциональных помещений.
49. Отзывы клиентов как источник информации для управления доходами.
50. Net Promoter Score (NPS).

**Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:**

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

**Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):**

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Изучение студентами теоретического курса «Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии» предполагает знакомство с лекциями, литературой и ее конспектирование.

Работа студентов с литературой по дисциплине нацелена на углубленное изучение отдельных тем, рассмотренных на практических занятиях, а также на изучение тем, не освещенных в ходе аудиторных занятий.

Учебно-методические материалы по подготовке практических занятий в РПД представлены отдельно по каждой теме в соответствии с программой дисциплины и последовательностью изучения курса.

В каждой теме даны:

1) учебно-методические материалы лекционного курса, включающие план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы и задания для самоконтроля, список основной и дополнительной литературы;

2) учебно-методические материалы по подготовке практических занятий, содержащие темы занятий с указанием последовательности их рассмотрения, задания для самостоятельной работы, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, систему упражнений для домашних заданий и самопроверки. Выполнение упражнений даст возможность студентам глубже усвоить теоретический материал, применить полученные знания на практике, выработать прочные умения и навыки организации гостиничной деятельности и процесса обслуживания гостей отеля/санатория.

Прежде чем приступить к выполнению заданий для самоконтроля, студентам необходимо изучить рекомендуемую по каждой теме литературу. Общий список учебной, учебно-методической и научной литературы представлен в отдельном разделе комплекса. Большинство пособий, указанных в списке, имеются в библиотеке СГУ. Кроме того, в списке имеются ссылки на сайты, содержащие полезный для изучения материал по различным разделам дисциплины. В лекционном курсе по каждой теме указана литература.

Поскольку студенты сдают экзамен по дисциплине, в рабочую программу вошел Перечень вопросов по подготовке к промежуточной аттестации.

При изучении каждого из разделов следует опираться на лекции преподавателя и рекомендованную литературу, а также формировать определенные умения на практических занятиях и при выполнении домашних работ. В случае необходимости обращаться за консультацией к преподавателям, ведущим данную дисциплину.

### **Методические указания студентам по подготовке к проведению практических занятий**

Практическое занятие является одной из форм проведения групповых занятий со студентами, имеющей своими целями более глубокое усвоение обучаемыми теоретического материала, развития у них умения целенаправленной работы с научной и учебной литературой для самостоятельного получения новых знаний, приобретения навыков публичных выступлений, ведения дискуссий и т.д. Самостоятельная работа студентов по подготовке к практическим занятиям носит репродуктивный и познавательно-поисковый характер. Предварительная подготовка студентов к занятиям и активная работа в аудитории в ходе занятия будет способствовать успешному овладению навыками активного общения в профессиональной среде, представления проектов туристской деятельности, продвижения туристской продукта.

Готовясь к практическому занятию, студент вначале должен ознакомиться с вопросами, выносимыми на обсуждение, а также с перечнем рекомендованной литературы. Затем суть обсуждаемых проблем изучается с использованием рекомендованных учебников, научной и справочной литературы.

Информацию, почерпнутую из литературы, следует письменно фиксировать в своих конспектах, что, с одной стороны, способствует ее лучшему усвоению и запоминанию, а с другой упрощает последующую подготовку к зачету. При появлении неясных вопросов следует четко их сформулировать для последующего получения ответа на них у преподавателя. Усвоив существо изучаемой проблемы, следует продумать порядок ее изложения при выступлении на практическом занятии, увязав ее со своей будущей профессиональной деятельностью. Во время практических занятий осуществляется следящий контроль за самостоятельной работой студентов.

Каждое практическое занятие предполагает выполнение студентом домашнего задания, выполняемого индивидуально или в группе, результаты которого должны быть представлены в виде:

- доклада-презентации;
- устного ответа;
- письменного отчета.

Список основной и дополнительной литературы, электронных ресурсов, периодических изданий, рекомендованных студентам для подготовки к практическим занятиям, при выполнении домашних заданий, приведен в разделе 4 Рабочей программы дисциплины.

### **5.2. Организация самостоятельной работы обучающегося по дисциплине**

Методические указания по выполнению домашних заданий (подготовке презентаций)

Работу целесообразно выполнять в следующей последовательности:

- выбор темы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана сообщения (презентации);
- написание сообщения (подготовка презентации).

**Выбор темы.** Тема для сообщения или презентации выбирается студентом самостоятельно из представленного списка и согласуется преподавателем.

**Подбор и изучение литературы.** Литература для написания сообщения подбирается с учетом сформулированной темы. Данные должны быть, насколько это возможно, новыми и соответствующими текущей экономической ситуации. Рекомендуемые источники по каждому заданию представлены в разделе 4 РПД.

**Составление плана и написание сообщения (подготовка презентации).** Сообщение (презентация) должно состоять из следующих частей: краткий обзор темы, терминология, содержание проекта (разработки), собственные выводы и предложения.

Краткий обзор темы подразумевает ее раскрытие и изложение основных моментов, приведение статистических данных, допускается размещение небольшого числа графиков, диаграмм, схем. Важно, чтобы изложенная информация полностью освещала сформулированную тему. Оценивается умение автора переработать достаточное количество материала и вкратце излагать информацию, основываясь на нескольких источниках, умение сформулировать собственные выводы и предложения, дать оценку различным подходам по выбранной теме. Помимо этого, важными критериями оценки являются последовательность, логичность, убедительность и четкость изложения информации.

Требования к презентации: использование наглядных изображений, визуальных материалов, грамотный подбор оформления слайдов для лучшего представления материала. Выступление на презентации не должно дублировать текст на слайдах. Слайды должны иллюстрировать излагаемый материал и наглядно представлять результаты исследования вопроса или разработки проекта. При подготовке презентаций, связанных с разработкой проектов туристской деятельности, следует обязательно использовать изображения предлагаемых направлений, объектов размещения, видов обслуживания. Используемые расчеты следует сводить в таблицы для наглядности представления. Необходимо понимать, что в современных условиях презентация является одним из наиболее востребованных профессиональных способов представления информации (продукта, проектов) в профессиональной среде. Поэтому умение правильно подготовить и провести презентацию на высоком профессиональном уровне является важным навыком подготовки магистра по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело». Время на презентацию (выступление с сообщением) на практическом занятии не должно превышать 10 минут.

Требования к оформлению письменного отчета: объем письменного отчета не должен превышать 4-5 страниц формата А4, не считая титульного листа и списка литературы, шрифт 12, интервал 1,5. Титул оформляется стандартно.

### 5.3. Особенности преподавания дисциплины

– Преподавание дисциплины ведется в форме лекционных и практических занятий. Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможны с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

– Информационно-коммуникационные технологии: использование ПО общего назначения и комплекта презентационной техники согласно п.5 настоящей Рабочей программы для проведения презентаций на практических занятиях, использование электронных образовательных ресурсов (электронные конспекты Методических рекомендаций, размещенные на сайте СГУ, электронные версии рекомендованных периодических изданий, материалы официальных сайтов, указанных в п.4 настоящей Рабочей программы) при подготовке к практическим занятиям.

– Работа в команде: совместная работа студентов в группе при выполнении групповых домашних заданий и подготовке к ролевым играм и выполнению лабораторных работ согласно программе изучения дисциплины.

– Интерактивный семинар, семинар-дискуссия: обсуждение докладов и презентаций студентов в виде открытой дискуссии для отработки навыков активного общения в профессиональной среде.

– Домашние задания-проекты: самостоятельная работа студентов индивидуально или в рабочих группах в рамках поставленного задания для достижения определенного практического результата установленной формы (программа, документ, проект и т.д.).

### 5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук, пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы), специализированное ПО.

3. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows
2	Kaspersky Endpoint Security
3	LibreOffice – Бесплатное ПО
4	Архиватор 7-zip.
5	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы включает специализированную мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

#### **5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Яндекс.Телемост), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**43.04.03 Гостиничное дело  
магистратура**

**Магистерская программа «Инновационные технологии сферы гостеприимства»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Стратегическое управление доходами в гостиничной индустрии**  
дисциплина, формируемая участниками образовательных отношений  
форма обучения – очная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов комплекса знаний о стратегических подходах к управлению доходами в гостиничной индустрии, умений и навыков по разработке и внедрению экономической стратегии организации сферы гостеприимства и оценке эффективности соответствующих управленческих решений
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Современные стратегии и бизнес-модели в гостиничной индустрии Основы управления доходами в гостиничной индустрии Ключевые показатели и методы управления доходами в индустрии гостеприимства. Стратегии ценообразования гостиничных предприятий. Динамическое ценообразование и стратегии ценового регулирования. Управление каналами дистрибуции для максимизации дохода в гостиничной индустрии. Дополнительные доходы и комплексная оценка эффективности гостиничного предприятия
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	ОПК-5.1 Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3 Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Преддипломная практика
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, СРС
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен