

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 16:11:06
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СЕТЕВОЙ ГОСТИНЧИНЫЙ БИЗНЕС**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном
и гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2025

Рабочая программа дисциплины «Сетевой гостиничный бизнес» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970).

Автор-составитель: Пясецкая И.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Васижиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	8
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	8
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	9
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	9
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	10
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	10

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Сетевой гостиничный бизнес

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов системных знаний в области сетевого гостиничного бизнеса.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний об особенностях организации и процессов предприятий сетевого гостиничного бизнеса;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний;
- способность разбираться в процессах предприятий сетевого гостиничного бизнеса.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Сетевой гостиничный бизнес» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1. Способен проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в профессиональной деятельности	ПК-1.1 Осуществляет деятельность по формированию возможных решений по созданию продуктов и услуг в профессиональной деятельности
	ПК-1.2 Оценивает эффективность создаваемых продуктов и услуг в профессиональной деятельности
	ПК-1.3 Обосновано применяет законодательство РФ в области профессиональной деятельности
ПК-6. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Сетевой гостиничный бизнес» относится к факультативным дисциплинам учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 академических часов. Дисциплина изучается на 1 курсе, 2 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		1
Общая трудоемкость, ЗЕТ	1	1
Общая трудоемкость, час.	36	36
Аудиторные занятия, час.	19	19
Лекции, час.	10	10
Практические занятия, час.	9	9
Самостоятельная работа	17	17
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет	зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные сети.

Понятие «гостиничная сеть» и сетевая организация гостиничного бизнеса. История создания и развития гостиничных сетей. Стратегии развития сетевого гостиничного бизнеса. Особенности исторических этапов развития гостиничных сетей в мире. Преимущества и недостатки сетевых гостиниц по сравнению с самостоятельными средствами размещения.

Тема 2. Типология стратегий развития гостиничных сетей.

Стратегии глобальной экспансии. Стратегии последовательной сфокусированной экспансии. Стратегии внешней ориентации. Стратегии «география». Стратегии «сегментирования». Стратегии «брендинг». Стратегии «лидерства по издержкам». Стратегии «внутренней ориентации».

Тема 3. Международные гостиничные сети в России.

История и особенности становления сетевого международного гостиничного бизнеса в России. Международные сетевые гостиничные бренды, представленные в России.

Тема 4. Российские гостиничные сети.

История и особенности становления сетевого российского гостиничного бизнеса. Российские сетевые гостиничные бренды.

Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.

История и корпоративные стандарты Кемпински (Kempinski), Хаятт (Hyatt Hotels Corporation), Резидор (Rezidor Hotel Group), Марриотт (Marriott International).

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
Тема 1. Гостиничные сети.	2	-	2	2	-
Тема 2. Типология стратегий развития гостиничных сетей.	2	-	2	2	-
Тема 3. Международные гостиничные сети в России.	8	4	4	2	2
Тема 4. Российские гостиничные сети.	8	4	4	2	2
Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.	16	9	7	2	5
Всего по дисциплине	36	17	19	10	9
Всего зачетных единиц	1				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Гостиничные сети.	Понятие «гостиничная сеть» и сетевая организация гостиничного бизнеса. История создания и развития гостиничных сетей. Стратегии развития сетевого гостиничного бизнеса. Особенности исторических этапов развития гостиничных сетей в мире. Преимущества и недостатки сетевых гостиниц по сравнению с самостоятельными средствами размещения.	2	ПК-1 ПК-6
Тема 2. Типология стратегий развития гостиничных сетей.	Стратегии глобальной экспансии. Стратегии последовательной сфокусированной экспансии. Стратегии внешней ориентации. Стратегии «география». Стратегии «сегментирования». Стратегии «брендинг». Стратегии «лидерства по издержкам». Стратегии «внутренней ориентации».	2	ПК-1 ПК-6

Тема 3. Международные гостиничные сети в России.	История и особенности становления сетевого международного гостиничного бизнеса в России. Международные сетевые гостиничные бренды, представленные в России	2	ПК-1 ПК-6
Тема 4. Российские гостиничные сети.	История и особенности становления сетевого российского гостиничного бизнеса. Российские сетевые гостиничные бренды.	2	ПК-1 ПК-6
Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.	История и корпоративные стандарты Кемпински (Kempinski), Хаятт (Hyatt Hotels Corporation), Резидор (Rezidor Hotel Group), Марриотт (Marriott International).	2	ПК-1 ПК-6

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 3. Международные гостиничные сети в России.	1. Вопросы для устного опроса. 1. Подготовка презентации.	2	ПК-1 ПК-6	Устный опрос, проведение и презентации Тестирование
Тема 4. Российские гостиничные сети.	1. Вопросы для устного опроса. 1. Подготовка презентации.	2	ПК-1 ПК-6	Устный опрос, проведение и презентации Тестирование
Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.	1. Вопросы для устного опроса. 2. Подготовка презентации.	5	ПК-1 ПК-6	Устный опрос, проведение и презентации Тестирование

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 3. Международные гостиничные сети в России	1. Изучение лекционного материала по заданной теме. 2. Выполнение практического задания.	4	ПК-1 ПК-6	Проверка домашнего задания (конспект, задание)

Тема 4. Российские гостиничные сети	1.Изучение лекционного материала по заданной теме. 2. Выполнение практического задания.	4	ПК-1 ПК-6	Проверка домашнего задания (конспект, задание)
Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.	1.Изучение лекционного материала по заданной теме. 2. Выполнение практического задания.	9	ПК-1 ПК-6	Проверка домашнего задания (конспект, задание)

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Сетевой гостиничный бизнес» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Ёхина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учебник / М.А. Ёхина. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Академия, 2021. - 320 с.

2. Ёхина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж: учебник / М.А. Ёхина. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Академия, 2022. - 256 с.

3. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю. Ляпина; под ред. А.Ю.Лапина. - 7-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2021. - 208 с.

4. Мичелли, Д.А. Ritz-Carlton: золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия / Дж. Мичелли. - М.: Эксмо, 2021. - 320с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л.В. Баумгартен. — Москва: Юрайт, 2025. — 339 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560468> (дата обращения: 22.04.2025).

2. Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 531 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565984> (дата обращения: 22.04.2025).

3. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 297 с. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560465> (дата обращения: 22.04.2025).

4. Туристское страноведение. Турция. Ближний Восток. Северная Африка: учебник для вузов / Ю.Л. Кужель, М.В. Иванова, Л.А. Полинова, Л.В. Сазонкина; под науч. ред. Ю.Л. Кужеля. — Москва: Юрайт, 2025. — 363 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566329> (дата обращения: 22.04.2025).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. пособие /И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен и др.-2-е изд., испр. и доп. - М.: КНОРУС, 2021. - 168с.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;

•Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>

•ЭБС «Юрайт»: <https://urait.ru>.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Сетевой гостиничный бизнес» является факультативной дисциплиной по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина «Сетевой гостиничный бизнес» является одной из основных прикладных дисциплин, обеспечивающих подготовку современных специалистов для сферы гостиничного бизнеса.

Предметом изучения предприятия отечественного и сетевого гостиничного бизнеса.

Структура дисциплины включает в себя пять тем, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Тема 1. Гостиничные сети.

Тема 2. Типология стратегий развития гостиничных сетей.

Тема 3. Международные гостиничные сети в России.

Тема 4. Российские гостиничные сети.

Тема 5. История и корпоративные стандарты обслуживания ведущих сетевых гостиничных брендов, представленных в России.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий курса.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом лекций;
- Выполнение домашних заданий;
- Подготовка докладов с презентациями

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
онлайн платформа для командной работы Miro;
текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
Mozilla Firefox
Adobe Reader
ESET Endpoint Antivirus
Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)
Microsoft™ Office®
Google Chrome
«Балаболка»
NVDA.RU

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
-------	---	---

	практических занятий	
1.	Тренинговый кабинет: служба приема и размещения гостей; служба бронирования гостиничных услуг; служба продажи и маркетинга № 310 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	<i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Компьютер Ноутбук Многофункциональное устройство (МФУ) Плазменная панель Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Тумба Стойка администратора Терминал для кредитных карт Настольная лампа Телефон Лотки для бумаги Сейф Ключница Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека Читальный зал № 122	<i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены

		доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
--	--	---