

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического  
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Международные гостиничные сети

---

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

---

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

---

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

---

Форма обучения Заочная

---

Сроки освоения ОПОП Нормативный, 4 года 6 месяцев

---

Факультет Естественно-географический

---

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

---

Рязань, 2020

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения учебной дисциплины «Международные гостиничные сети» являются овладение компетенциями и знаниями о сетевых формах в современной сфере услуг, закономерностях их возникновения в индустрии гостеприимства на международном уровне, а также знаниями в области принятия стратегических и тактических решений в достижении конкурентоспособности на мировых рынках услуг.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина (модуль) «Международные гостиничные сети» относится к факультативам (ФТД 01).

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

«Введение в гостеприимство»

«История развития гостиничной индустрии».

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

«Современные тенденции развития гостиничной и туристской индустрии»

«Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания».

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Умеет анализировать проблемную ситуацию на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов	Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой Методы анализа найденной информации; Способы поиска научной информации; Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать на основе знания системного подхода феномен сетевых форм в современной сфере услуг, закономерности их возникновения в индустрии гостеприимства на международном уровне. Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей Анализировать функционирование гостиничных цепей Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса.	Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины. Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных цепей. Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи. Навыками структурного анализа научно-технической информации для характеристики корпоративных профилей. Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа. Навыками обработки научно-технической информации. Навыками проведения самостоятельных исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований.

2.	ПК-5 Способен к интернет-продвижению услуг организацией сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-5.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Особенности современного этапа развития сферы услуг. Особенности, сильные и слабые стороны сетевых форм организации, таких как внутренние, стабильные и динамические сети, межфирменные стратегические альянсы, цепочки создания ценности, кластеры. Базовые бизнес-модели и стратегии развития гостиничных сетей, сетей ресторанов, транспортных альянсов.	Выявлять и оценивать при планировании и принятии решений широкий спектр возможных организационных альтернатив. Выстраивать систему взаимоотношений компании с клиентами и партнерами, основанную на гибком сочетании конкуренции и кооперации, необходимом для достижения конкурентоспособности на избранном рынке.	Методами исследования тенденций, проблем и перспектив развития международного гостиничного бизнеса. Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях.
		ПК-5.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг на международном уровне. Тенденции и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии. Развитие прогрессивных технологий в гостиничном и туристском сервисе. Использование инновационных технологий в сфере услуг. Глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования.	Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения. Характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования. Применять приобретенные знания и навыки из области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.	Навыками разработки вариантов управленческих решений для компаний индустрии гостеприимства с использованием разнообразных источников информации. Современными достижениями передовых технологий в международном гостиничном бизнесе. Навыками характеристики глобальных систем бронирования и центральных сетей бронирования. Навыками в области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		№2	
		Зимняя сессия	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	10	10	
В том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)			
Иные виды занятий			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	94	94	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП	-	
	КР		
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	4	4
	экзамен (Э)		
ИТОГО: общая трудоемкость			
	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
2	1	Гостиничные сети	Понятие гостиничной сети: базовое определение, ключевые взаимосвязи, закономерности возникновения. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта, способствующие развитию сетевых форм организации. История создания и развития гостиничных сетей. Международные гостиничные сети: специфика организации, базовые бизнес-модели и стратегии развития.
2	2	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	Маркетинг партнерских отношений. Совместное создание ценности. Интеграция процесса спроса и предложения на современных рынках. Управление цепочкой поставок и цепочкой спроса: объединенная концепция. Ко-брендинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства. Роль социальных сетей в развитии брендов. Аффилированный маркетинг. Онлайн партнерства в индустрии гостеприимства.
2	3	Гостиничные сети Европы	Основные гостиничные сети Европы, действующие в настоящее время. Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Европе в современных условиях. Использование современных маркетинговых технологий и функций менеджмента в деятельности европейских гостиничных сетей. Применение инновационных подходов в работе европейских гостиничных сетей. Особенности становления сетевого гостиничного бизнеса в России.
2	4	Гостиничные сети Америки	Модели организации гостиничных сетей в США. Корпоративная культура гостиничных сетей США. Основные гостиничные сети Америки, действующие в настоящее время. Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Америке в современных условиях. Использование современных маркетинговых технологий и функций менеджмента в деятельности американских гостиничных сетей. Применение инновационных подходов в работе американских гостиничных сетей
2	5	Гостиничные сети Азии	Основные гостиничные сети Азии, действующие в настоящее время. Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Азии в современных условиях. Использование современных маркетинговых технологий и функций менеджмента в деятельности азиатских гостиничных сетей. Применение инновационных подходов в работе азиатских гостиничных сетей.

### 2.2. Перечень лабораторных работ (при наличии), примерная тематика

курсовых работ (при наличии)

Лабораторный практикум не предусмотрен.

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

### 3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 94 часов (указать в соответствии с учебным планом). Видами СРС являются подготовка:

- к практической работе;
- к индивидуальному собеседованию;
- к тестированию знаний фактического материала;
- к защите электронных рефератов-презентаций;
- к творческим заданиям.

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

(см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине (модулю).

*Рейтинговая система в Университете не используется.*

### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2020. — 331 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/450317">http://biblio-online.ru/bcode/450317</a> (дата обращения: 14.06.2020).
2	Севастьянов Д. В. Страноведение и международный туризм : учебник для вузов / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 327 с. — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/455490">http://www.biblio-online.ru/bcode/455490</a> (дата обращения: 05.07.2020).
3	Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2020. — 336 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/450318">http://biblio-online.ru/bcode/450318</a> (дата обращения: 15.06.2020).

#### 5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Боголюбова С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — М. : Юрайт, 2020. — 231 с. — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/466310">http://www.biblio-online.ru/bcode/466310</a> (дата обращения: 05.07.2020).
2	Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
3	Бураковская Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е

	изд. — М.: Юрайт, 2020. — 98 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/457038">http://biblio-online.ru/bcode/457038</a> (дата обращения: 15.06.2020).
4	Дехтярь Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 412 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/452692">http://biblio-online.ru/bcode/452692</a> (дата обращения: 15.06.2020).
5	Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — М. : Юрайт, 2020. — 350 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/447103">http://biblio-online.ru/bcode/447103</a> (дата обращения: 15.06.2020).
6	Золотовский В. А. Правовое регулирование в сфере туризма : учебное пособие для вузов / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. — М. : Юрайт, 2020. — 247 с. — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/453374">http://www.biblio-online.ru/bcode/453374</a> (дата обращения: 05.07.2020).
7	Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 366 с. — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/453849">http://www.biblio-online.ru/bcode/453849</a> (дата обращения: 05.07.2020).
8	Сущинская М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для вузов / М. Д. Сущинская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 157 с. — URL: <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/452660">http://www.biblio-online.ru/bcode/452660</a> (дата обращения: 05.07.2020).
9	Чуваткин П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — М. : Юрайт, 2020. — 280 с. — URL: <a href="http://biblio-online.ru/bcode/447423">http://biblio-online.ru/bcode/447423</a> (дата обращения: 15.06.2020).
10	Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учеб. пособие / А. Д. Чудновский [и др.]. - М. : ФОРУМ ; М. : ИНФРА-М, 2011. - 400 с..

### 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 28.11.2019).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
5. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
6. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 28.11.2019).
7. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red) (дата обращения: 28.11.2019).
8. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 - ]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
9. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения: 28.11.2019).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)\*



1. Hotelier.PRO – интернет-медиа для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы гостеприимства. – Режим доступа : <https://hotelier.pro/>(дата обращения: 14.06.2020).
2. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> (дата обращения 18.11.2019).
3. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: [HoReCa.ru](http://HoReCa.ru). На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.).
4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru). Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
5. Инновационное развитие туризма и отдыха в России [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitie-turizma-i-otdyxa-v-rossii> -. на сайте собраны основные направления инновационного развития индустрии туризма и гостеприимства в России.

#### 5.5 Периодические издания

1. Hotel.report – журнал Современный отель . – Режим доступа: <https://hotel.report/> (дата обращения: 14.06.2020).
2. Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). (дата обращения 18.11.2019).
3. Официальный сайт журнала Отель, научно-информационный журнал . – Режим доступа: <https://xn--80akbvbjmwe1i.xn--plai/>(дата обращения: 14.06.2020).
4. Турбизнес. Информационно-аналитический журнал для специалистов туристической отрасли [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.tourbus.ru/](http://www.tourbus.ru/) (дата обращения: 14.06.2020).

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым

программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные положения. Если при изложении материала преподавателем создана проблемная ситуация, пытаться предугадать дальнейший ход рассуждений. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации. Для более прочного усвоения знаний лекцию необходимо конспектировать. Конспект лекций должен быть в отдельной тетради. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторных занятиях.
Тестирование	Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу и ответить на рекомендуемые вопросы. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание практических работ, так как часто вопросы тестов сформулированы по практическим заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На тесты с развернутым ответом отводится времени в среднем от 20 до 30 минут.
Практические занятия	При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе. Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.
Реферат	При работе над рефератом необходимо формулировать тему; подобрать и изучить основных источников по теме; составить библиографию; обработать и систематизировать информацию; разработать план; подготовить реферат. Содержание реферата должно отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полностью цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.
Контрольная работа/индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических работ. Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач.

## 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

### Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

### Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

При реализации дисциплины с применением (частичным применением) дистанционных образовательных технологий используются: вебинарная платформа Zoom (договор б/н от 10.10.2020г.); набор веб-сервисов MS office365 (бесплатное ПО для учебных заведений <https://www.microsoft.com/ru-ru/education/products/office>); система электронного обучения Moodle (свободно распространяемое ПО).

## 9. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина»**

Утверждаю:

Декан естественно-географического  
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Международные гостиничные сети»**

Направление подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)  
Гостиничная деятельность

Квалификация  
бакалавр

Форма обучения  
заочная

Рязань 2020

### 1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Международные гостиничные сети» являются овладение компетенциями и знаниями о сетевых формах в современной сфере услуг, закономерностях их возникновения в индустрии гостеприимства на международном уровне, а также знаниями в области принятия стратегических и тактических решений в достижении конкурентоспособности на мировых рынках услуг.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к факультативам (ФТД 01).

Дисциплина изучается на 2 курсе (зимняя сессия).

**3. Трудоемкость дисциплины:** 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

**4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы и индикаторами достижения компетенций:**

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	3	4	5	6
1.	УК-1.1	Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой Методы анализа найденной информации; Способы поиска научной информации; Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать на основе знания системного подхода феномен сетевых форм в современной сфере услуг, закономерности их возникновения в индустрии гостеприимства на международном уровне. Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей Анализировать функционирование гостиничных цепей Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса.	Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины. Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных цепей. Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи. Навыками структурного анализа научно-технической информации для характеристики корпоративных профилей. Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа. Навыками обработки научно-технической информации. Навыками проведения самостоятельных

				исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований.
2.	ПК-5.1.	Особенности современного этапа развития сферы услуг. Особенности, сильные и слабые стороны сетевых форм организации, таких как внутренние, стабильные и динамические сети, межфирменные стратегические альянсы, цепочки создания ценности, кластеры. Базовые бизнес-модели и стратегии развития гостиничных сетей, сетей ресторанов, транспортных альянсов.	Выявлять и оценивать при планировании и принятии решений широкий спектр возможных организационных альтернатив. Выстраивать систему взаимоотношений компании с клиентами и партнерами, основанную на гибком сочетании конкуренции и кооперации, необходимом для достижения конкурентоспособности на избранном рынке.	Методами исследования тенденций, проблем и перспектив развития международного гостиничного бизнеса. Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях.
	ПК-5.2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг на международном уровне. Тенденции и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии. Развитие прогрессивных технологий в гостиничном и туристском сервисе. Использование инновационных технологий в сфере услуг. Глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования.	Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения. Характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования. Применять приобретенные знания и навыки из области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.	Навыками разработки вариантов управленческих решений для компаний индустрии гостеприимства с использованием разнообразных источников информации. Современными достижениями передовых технологий в международном гостиничном бизнесе. Навыками характеристики глобальных систем бронирования и центральных сетей бронирования. Навыками в области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.

**5. Форма промежуточной аттестации и семестр (ы) прохождения**

Зачет 2 курс (зимняя сессия).

Дисциплина реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.