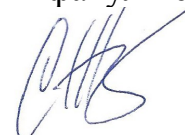


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А.  
ЕСЕНИНА»**

Утверждаю:  
Декан естественно-географического  
факультета



Жеглов С.В.  
«30» августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Международные гостиничные сети**

Уровень основной профессиональной образовательной программы  
бакалавриат

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года

Факультет естественно-географический

Кафедра экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения учебной дисциплины «Международные гостиничные сети»

являются овладение базовыми теоретическими знаниями в области гостиничного дела и умение их использовать в исследованиях.

### 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина **Международные гостиничные сети** относится к дисциплине по выбору части Блока 1 – Б1.В.ДВ.6.2

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

«Технологии гостиничной деятельности»

*(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))*

«Организация гостиничного дела»

*(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))*

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

Преддипломная практика

*(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))*

Государственная итоговая аттестация

*(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))*

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	«способность к самоорганизации и самообразованию»	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	Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей Анализировать функционирование гостиничных цепей Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса	Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных цепей Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях
2	ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»	Методы анализа найденной информации; Способы поиска научной информации; Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения; Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации; Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования гостиничных цепей	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

## 2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ <b>Международные гостиничные сети</b>					
Цель дисциплины		Овладение базовыми теоретическими знаниями по дисциплине и умение их использовать в географических исследованиях.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОК-7	«способен к самоорганизации и самообразованию»	<p><b>Знания:</b> 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</p> <p><b>Умения:</b> Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей Анализировать функционирование гостиничных цепей Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса</p>	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия с использованием слайд-презентаций.	Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, тестирование, зачет.	<p><u>Пороговый:</u> <u>Знает:</u> 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</p> <p><u>Повышенный:</u> <u>Умеет:</u> Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей Анализировать функционирование гостиничных цепей Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса</p> <p><u>Владеет:</u> Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных</p>

		<p><b>Владения:</b>  Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных цепей  Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи  Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях</p>			цепей Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях
<b>Профессиональные компетенции:</b>					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»	<p><b>Знания:</b>  Методы анализа найденной информации;  Способы поиска научной информации;  Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.  <b>Умения:</b>  Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения;  Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации;  Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования гостиничных цепей  <b>Владения:</b>  Навыками структурного анализа научно-технической</p>	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия использованием слайд-презентаций.	Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, тестирование, зачет.	<u>Пороговый:</u> Знает: Методы анализа найденной информации; Способы поиска научной информации; Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации. <u>Повышенный:</u> Умеет: Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения; Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации; Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования гостиничных цепей <u>Владеет:</u> Навыками структурного анализа научно-технической информации для характеристики корпоративных профилей Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа.

		информации для характеристики корпоративных профилей Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа. Навыками обработки научно-технической информации			Навыками обработки научно-технической информации
--	--	---	--	--	--

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры	
			№5	часов
1		2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		54	54	
В том числе:				
Лекции (Л)		18	18	
Практические работы (ПР)		36	36	
2. Самостоятельная работа студента (всего)		54	54	
В том числе		-	-	
<i>СРС в семестре:</i>				
Курсовая работа		0	0	
Другие виды СРС:		54	54	
Подготовка письменного отчета по практическим работам		24	24	
Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам		18	18	
Подготовка к контрольной работе		12	12	
<i>СРС в период сессии</i>				
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	зачет (З)	зачет (З)	
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108 часа	108 часа	
	зач. ед.	3 зач.ед	3 зач.ед	

## 2. Содержание учебной дисциплины

### 2.1 Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
5	1	История развития и тенденции гостиничных сетей Европы.	Создание гостиниц в Древней Греции и Древнем Риме, Гостиницы в период раннего и позднего средневековья. Различные модели организации гостиничных сетей, действующие в странах Европы во второй половине XX века. 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.
5	2	История развития и тенденции гостиничных сетей Америки	История создания гостиниц в США: вторая половина XVIII века - начало XX века. Создание всемирно известных гостиничных сетей в США во второй половине XX века. 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
5	3	История развития и тенденции гостиничных сетей 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. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов ( в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			Л	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8



5	1	История развития и тенденции гостиничных сетей Европы	6	12	14	32	<i>1-6неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе.
5	2	История развития и тенденции гостиничных сетей Америки	6	12	20	38	<i>7-11 неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе, контрольная работа
5	3	История развития и тенденции гостиничных сетей Азии	6	12	20	38	<i>12-18 неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе.
		Разделы дисциплины № 1-3					зачет
		<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>Зачет</b>

2.3. Лабораторный практикум – не предусмотрен.

2.4. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

### 3. Самостоятельная работа студента

#### 3.1 Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
5	1	История развития и тенденции гостиничных сетей Европы	1.Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам	2;2;2;2;  2;2;2;
5	2	История развития и тенденции гостиничных сетей Америки	1.Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам 2. Индивидуальное	2;2;2;2;  2;2;2;

			<p>собеседование по теоретическим разделам</p> <p>3. Подготовка к контрольной работе</p>	2;2;2;
5	3	История развития и тенденции гостиничных сетей Азии	<p>1. Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам</p> <p>2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам</p> <p>3. Подготовка к контрольной работе</p>	<p>2;2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p>
		<b>ИТОГО в семестре:</b>		<b>54</b>

### 3.2 График работы студента

#### Семестр № 5

Форма оценочного средства	Условное обозначение	Номер недели																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Защита письменного отчета по практической работе.	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР
Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам,	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб
Контрольная работа	Кр												Кр						

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

#### Учебно-методические материалы

1. Аванесова Г. А. Сервисная деятельность. Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент [Текст] : учебное пособие / Г. А. Аванесова, 2007. - 319 с.
2. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
3. Брашнов Д. Г.. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: Флинта, 2013. - 222с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=363247](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=363247)
4. Брашнов Д. Г., Мигунова Е. В.. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.:Флинта, 2013. -218с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=363248](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=363248)
5. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие [электронный ресурс] / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Университетская книга; Логос, 2008. – 320 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=84867](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=84867)
6. Гаврилова, С.В. Организация гостиничного и туристического бизнеса: учебно- методический комплекс [электронный ресурс] / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Изд. центрЕАОИ, 2011. – 358 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=90828](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828)
7. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 400 с.
8. Омельченко, В.Д. Использование современных технических достижений в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] / В.Д. Омельченко. – М.: Лаборатория Книги, 2012. – 110 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=140318](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=140318)
9. Чудновский, А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления [Текст] : учеб. пособие / А. Д. Чудновский [и др.]. - М. : ФОРУМ ; М. : ИНФРА-М, 2011. - 400 с..
10. Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=90828](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828)
11. Сенин, В. С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. С. Сенин. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 144 с.

#### Справочно-энциклопедические материалы

1. Алаев Э.Б. Социально-экономическая география. Понятийно-терминологический словарь. [Текст] / Э.Б. Алаев. – М.: Мысль, 1983. – 350 с.
2. Большая географическая энциклопедия. – М.: Эксмо, 2007. – 672 с.
3. Географический энциклопедический словарь [Текст] : понятия и термины / под ред. А. Ф. Трешникова. – М. : Сов. энциклопедия, 1988. – 431 с. : ил.
4. Словарь гостиничных терминов [Электронный ресурс] URL: <http://www.ifk-hm.ru/glossary.htm>

5. Гостиничное дело. Понятийно-терминологический словарь [Электронный ресурс] URL: [http://dw6.ru/ponyatijno-terminologicheskij\\_slovar.html](http://dw6.ru/ponyatijno-terminologicheskij_slovar.html)

### 3.3.1. Контрольные работы

#### Вопросы контрольных работ

1. Гостиничная индустрия: содержание понятия.
2. Основные секторы индустрии гостеприимства.
3. Современная классификация гостиниц.
4. Гостиничная сеть: содержание понятия.
5. Базовый принцип функционирования гостиничных сетей.
6. Основные современные гостиничные сети Америки и Европы.
7. История развития гостиничных сетей Европы.
8. История развития гостиничных сетей Америки.
9. История развития гостиничных сетей России.
10. Современные тенденции развития гостиничных сетей Европы.
11. Современные тенденции развития гостиничных сетей Америки.
12. Современные тенденции развития гостиничных сетей Азии.
13. Современные тенденции развития гостиничных сетей России.
14. Современные тенденции развития гостиничных сетей Татарстана.
15. Применение новейших маркетинговых технологий в работе мировых гостиничных сетей.
16. Применение современных технологий управления в работе мировых гостиничных сетей.
17. Инновационные подходы в работе мировых гостиничных сетей.

## 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (см. Фонд оценочных средств)

### 4.2. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по учебной дисциплине (модулю)

Рейтинговая система в Университете не используется.

## 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

### 5.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Земляков, Д.Н. Франчайзинг: интегрированные формы организации бизнеса : учебное	1-3	5	ЭБС	

	пособие / Д.Н. Земляков, М.О. Макашев. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 142 с. - Библиогр.: с. 127-128. - ISBN 5-238-00523-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114532">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114532</a> (06.12.2017).				
2	Сенин, В. С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. С. Сенин. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 144 с.	1-3	5	10	

## 5.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Катькало, В.С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : монография / В.С. Катькало, В.Н. Шемракова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : СПбГУ, 2008. — 384 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/47507">https://e.lanbook.com/book/47507</a> . (дата обращения 06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	0
2	Международные экономические отношения=International Economic Relations : учебник / под ред. В.Е. Рыбалкина, В.Б. Мантусова. - 10-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 703 с. : табл., граф., схемы - (Золотой фонд российских учебников). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02619-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114798">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114798</a> (06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	0
3	Франчайзинг – эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе : монография / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. — Москва : КноРус,	1-3	5	ЭБС	

2016. — 210 с. — ISBN 978-5-406-05019-4. Режим доступа: <a href="https://www.book.ru/book/919913">https://www.book.ru/book/919913</a> (дата обращения 06.12.2017)				
---	--	--	--	--

### 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: 08.11.2016).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
5. **КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт.** – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
6. **Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт.** – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
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: 01.06.2016).
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: 01.06.2016).
9. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

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

1. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : сайт.– Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru), свободный (дата обращения: 01.06.2016).
2. HoReCa [Электронный ресурс] : интернет-портал. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. New Hotel [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. RATA-news [Электронный ресурс] : ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. – 2000 - . – М., 2000 - . – Ежедн. – Режим доступа: <http://ratanews.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).

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

5. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru> . Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
6. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
7. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
8. 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: 01.06.2016 г.)
9. 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: 01.06.2016 г.)

### **6. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины**

#### 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.

#### 5.2. 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).



### 6.3 Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ *(Заполняется только для стандарта ФГОС ВПО)*

### 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
<b>Лекция</b>	<p>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 (карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеотрейлеры). 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. При изучении дисциплины «Современные тенденции развития гостиничной индустрии» необходимо уделить внимание следующим понятиям: рекреационные ресурсы, туристские центры, курорты, история развития туризма, динамические факторы развития туристских центров.</p>
<b>Контрольная работа</b>	<p>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 лабораторных работ, так как часто вопросы контрольных и тестов сформулированы по лабораторным заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно</p>

	сдать на проверку. На контрольные работы с развернутым ответом отводится от 30-40 минут.
<b>Практическая работа</b>	Практические занятия по «Международным гостиничным сетям» ставят целью научить студентов навыками работы с различными источниками и закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса. Практические занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме.
<b>Подготовка к зачету</b>	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических и контрольных 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.

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

**10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):**

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142 от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

**11. Иные сведения**

## Приложение 1

### Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

*Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) для промежуточного контроля успеваемости*

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)</b>	<b>Код контролируемой компетенции) или её части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
<b>1</b>	История развития и тенденции гостиничных сетей Европы	ОК-7, ПК-13	Зачет
<b>2</b>	История развития и тенденции	ОК-7, ПК-13	Зачет
<b>3</b>	История развития и тенденции гостиничных сетей Азии	ОК-7, ПК-13	Зачет

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-7	«способность к самоорганизации и самообразованию»	<b>Знать:</b>	
		1. Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины	ОК7 31
		2. Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.	ОК7 32
		3. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой	ОК7 33
		<b>Уметь:</b>	
		1. Характеризовать тенденции развития мировых гостиничных сетей	ОК7 У1
		2. Анализировать функционирование гостиничных цепей	ОК7 У2
		3. Обосновать исторические предпосылки развития сетевого бизнеса	ОК7 У3
		<b>Владеть:</b>	
		1. Навыками оценки состояния развития мировых гостиничных цепей	ОК7 В1
		2. Навыками сравнительного анализа гостиничных объектов внутри гостиничной цепи	ОК7 В2
		3. Навыками анализа современных технологий в мировых гостиничных сетях	ОК7 В3
		ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»
1. Методы анализа найденной информации;	ПК13 31		
2. Способы поиска научной информации;	ПК13 32		
3. Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	ПК13 33		
<b>Уметь</b>			
1. Определять необходимые для международных гостиничных цепей улучшения;	ПК13 У1		
2. Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации;	ПК13 У2		
3. Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования гостиничных цепей	ПК13 У3		
<b>Владеть:</b>			
1. Навыками структурного анализа научно-технической информации для характеристики корпоративных профилей	ПК13 В1		
2. Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа.	ПК13 В2		
3. Навыками обработки научно-технической информации	ПК13 В3		

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
(ЗАЧЕТ)**

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
<b>Раздел 1 История развития и тенденции гостиничных сетей Европы</b>		
1	Зарождение гостиничной индустрии в Европе.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
2	Создание гостиниц в Древней Греции и Древнем Риме.	ОК-7 32 ОК-7 У3 ПК-13 В2
3	Гостиницы в период раннего и позднего средневековья.	ОК-7 33 ОК-7 У3 ПК-13 В3
4	Классификация гостиниц в Европе	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
5	Основные секторы индустрии гостеприимства в Европе	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
6	История развития гостиничных сетей Европы	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В1
7	Основные современные гостиничные сети Европы.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
8	Тенденции развития гостиничных цепей в Европе.	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
9	Объекты размещения внутри европейских гостиничных сетей.	ОК-7 33 ОК-7 У2 ОК-7 В2
10	Различные модели организации гостиничных сетей, действующие в странах Европы во второй половине XX века.	ОК-7 31 ОК-7 У3 ОК-7 В1
11	Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Европе в современных условиях.	ПК-13 31 ПК-13 У1 ПК-13 В2
12	Использование современных маркетинговых технологий и функций менеджмента в деятельности европейских гостиничных сетей.	ПК-13 32 ПК-13 У2 ПК-13 В1
13	Применение инновационных подходов в работе европейских гостиничных сетей.	ПК-13 32 ПК-13 33 ПК-13 У3 ПК-13 В2
14	Статистические данные по деятельности европейских гостиничных цепей	ОК-7 31 ОК-7 У1 ПК-13 В3

15	Обслуживание в гостиницах, принадлежащим европейским сетям	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
16	Особенности организации работы в сетевых гостиницах	ОК-7 З3 ОК-7 У1 ОК-7 В3
17	Проблемы и перспективы развития международных гостиничных сетей в Европе	ПК-13 З2 ПК-13 У3 ПК-13 В1
<b>Раздел 2</b>		
<b>История развития и тенденции гостиничных сетей Америки</b>		
19	История создания гостиниц в США: вторая половина XVIII века - начало XX века.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
20	Создание всемирно известных гостиничных сетей в США во второй половине XX века.	ОК-7 З2 ОК-7 У3 ПК-13 В2
21	Модели организации гостиничных сетей в США.	ОК-7 З3 ОК-7 У3 ПК-13 В3
22	Корпоративная культура гостиничных сетей США.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
23	Основные гостиничные сети Америки, действующие в настоящее время.	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
24	Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Америке в современных условиях.	ОК-7 З3 ОК-7 У1 ОК-7 В1
25	Использование современных маркетинговых технологий в деятельности американских гостиничных сетей.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
26	Использование функций менеджмента в деятельности американских гостиничных сетей.	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
27	Применение инновационных подходов в работе американских гостиничных сетей	ОК-7 З3 ОК-7 У2 ОК-7 В2
28	.Гостиничные цепи США	ОК-7 З1 ОК-7 У3 ОК-7 В1
29	Гостиничные цепи Канады. Лучшие сетевые отели Канады.	ПК-13 З1 ПК-13 У1 ПК-13 В2
30	Развитие сетевого гостиничного бизнеса в Америке	ПК-13 З2 ПК-13 У2 ПК-13 В1
31	Развитие сетевого гостиничного бизнеса в Канаде	ПК-13 З2 ПК-13 У3 ПК-13 В2
32	Конкуренция сетевых и городских отелей в Америке	ОК-7 З1 ОК-7 У1

		ПК-13 В3
33	Корпоративные тренинги в сетевых отелях	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
34	Подбор персонала для работы в сетевых отелях в Америке	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В3
35	Проблемы развития сетевого гостиничного бизнеса в Америке	ПК-13 32 ПК-13 У3 ПК-13 В1
36	Перспективы развития сетевого гостиничного бизнеса в Америке	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
<b>Раздел 3</b>		
<b>История развития и тенденции гостиничных сетей Азии</b>		
37	История создания гостиниц в Азии: вторая половина XVIII века - начало XX века.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
38	Создание всемирно известных гостиничных сетей в Азии во второй половине XX века.	ОК-7 32 ОК-7 У3 ПК-13 В2
39	Модели организации гостиничных сетей в Китае	ОК-7 33 ОК-7 У3 ПК-13 В3
40	Корпоративная культура гостиничных сетей Китая	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
41	Основные гостиничные сети Азии, действующие в настоящее время.	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
42	Методы и принципы функционирования гостиничных сетей в Азии в современных условиях.	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В1
43	Использование современных маркетинговых технологий в деятельности азиатских гостиничных сетей.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
44	Использование функций менеджмента в деятельности азиатских гостиничных сетей.	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
45	Применение инновационных подходов в работе азиатских гостиничных сетей	ОК-7 33 ОК-7 У2 ОК-7 В2
46	.Гостиничные цепи Японии	ОК-7 31 ОК-7 У3 ОК-7 В1
47	Гостиничные цепи Китая. Лучшие сетевые отели Китая.	ПК-13 31 ПК-13 У1 ПК-13 В2
48	Развитие сетевого гостиничного бизнеса в Азии	ПК-13 32 ПК-13 У2 ПК-13 В1
49	Развитие сетевого гостиничного бизнеса в Таиланде	ПК-13 32

		ПК-13 У3 ПК-13 В2
50	Конкуренция сетевых и городских отелей в Таиланде	ОК-7 31 ОК-7 У1 ПК-13 В3
51	Корпоративные тренинги в сетевых отелях Азии	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
52	Подбор персонала для работы в сетевых отелях в Азии	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В3
53	Проблемы развития сетевого гостиничного бизнеса в Азии	ПК-13 32 ПК-13 У3 ПК-13 В1
54	Перспективы развития сетевого гостиничного бизнеса в Азии	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1

## ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.