Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«__25__» ____03____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 СЕТЕВЫЕ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМЕ

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования – программа магистратура

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело, разработанная в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» _____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ _____Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ _____И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24__» _____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «__25___» _____03_____ 2026 года № 8

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">__Факультативная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Магистерская программа:

Гостиничное и ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 2</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>Летняя сессия</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 2
самостоятельной работы обучающегося – 2,56</td><td rowspan="11">Программа высшего образования -

Магистратура</td><td>16 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 час.</td><td>65,45 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>1,05</td><td>2,55</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения - 30:40,95
для заочной формы обучения – 4:65,45

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование и развитие специальных знаний обучающихся в области гостиничной индустрии и туризма. Изучение сетевых форм организации ведения гостиничного бизнеса в мировом масштабе, тенденций развития мировых гостиничных корпораций в конкретных странах мира.

Задачи дисциплины:
формирование представления о гостиничном хозяйстве мира; освоение теоретического материала относительно разнообразия средств размещения туристов; изучение видов гостиничных предприятий их категоризации в мировой практике; изучение закономерностей развития гостиничного хозяйства за рубежом; изучение особенностей функционирования мировых гостиничных сетей по странам и континентам; изучение особенностей современных процессов глобализации в гостиничном бизнесе; изучение понятия гостиничная цепь, установление их характеристик, преимуществ; формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области принятия стратегических и тактических решений с учетом углубления и расширения процессов интеграции и увеличением роли межфирменного сетевого взаимодействия в достижении конкурентоспособности на мировых рынках услуг.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В структуре ОПОП дисциплина ФТД.02 «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» относится к факультативной части ОПОП ВО.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Углубленное изучение организации гостиничного и ресторанного хозяйства», «Методы системного анализа гостинично-ресторанного хозяйства». Для успешного овладения материалом обучающийся должен знать организацию работы предприятий гостиничной индустрии, базовые бизнес-модели, стратегии развития, основанные на устойчивом взаимодействии, комбинировании комплементарных ресурсов и компетенций, основы достижения конкурентных преимуществ и способы принятия обоснованных управленческих решений, как на уровне отдельной компании, так и при формировании государственной политики.

Содержательно она закладывает основы знаний и умений, позволяющих адекватно анализировать поведение экономических агентов в гостиничной индустрии, оценивать перспективы развития бизнеса, принимать обоснованные решения, позволяющую обеспечить долгосрочную конкурентоспособность компаний на локальном и глобальном уровне. Данные знания и умения необходимы для выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	2
ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности современного этапа развития сферы услуг; особенности теории рынка услуг гостеприимства, механизм его функционирования и современные тенденции развития; организацию мирового гостиничного хозяйства, основные направления развития гостиничной индустрии, принципы категоризации гостиниц в различных странах, особенности функционирования мировых гостиничных сетей, организацию деятельности гостиничных корпораций в разных странах, концепции квазиинтеграции и маркетинга партнерских отношений; 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, цепочек создания ценности в туристическом бизнесе; место и роль кластеров в современной индустрии гостеприимства, знание зарубежного опыта формирования государственной кластерной политики, способствующей развитию туристических дестинаций.

уметь: 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, применять полученные знания в процессе дальнейшего изучения учебных дисциплин, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения).

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, методами проведения самостоятельных исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований; разработки вариантов управленческих решений для компаний индустрии гостеприимства с использованием разнообразных источников информации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе»

Тема 1. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.

Тема 2. Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.

Тема 3. Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.

Тема 4. Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.

Смысловой модуль 2. «Особенности формирования услуг сетевых корпораций в мировой практике»

Тема 5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.

Тема 6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.

Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.

Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.

Тема 9. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме»												
Смысловой модуль 1. «Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе»												
Тема1. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	8	2	2	-	-	4	7	-	-	-	-	7
Тема 2. Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	8	2	2	-	-	4	8	-	1	-	-	7
Тема 3. Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.	8	2	2	-	-	4	8	1	-	-	-	7
Тема 4. Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7
Итого по смысловому модулю 1	31	8	8	-	-	15	30	1	1	-	-	28

Смысловой модуль 2. «Особенности формирования услуг сетевых корпораций в мировой практике»												
Тема 5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	8	2	2	-	-	4	9	1	-	-	-	8
Тема 6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	8	2	2	-	-	4	9	-	1	-	-	8
Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.	10	2	2	-	-	6	8	-		-	-	8
Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	7	1	-	-	-	6	7	-	-	-	-	7
Тема 9. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме РФ.	6,95	1	-	-	-	5,95	6,45	-	-	-	-	6,45
Итого по смысловому модулю 2	39,95	8	6	-	-	25,95	39,45	1	1	-	-	37,45
Всего по смысловым модулям:	70,95	16	14	-	-	40,95	69,45	2	2	-	-	65,45
Катт	0,8	-	-	-	0,8	-	0,3	-	-	-	0,3	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	72	16	14	-	1,05	40,95	72	2	2	-	2,55	65,45

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	2	-
2	Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	2	1
3	Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.	2	-
4	Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	2	-
5	Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	2	-
6	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	2	1
7	Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.	2	-
Всего:		14	2

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	4	7
2	Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	4	7
3	Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории	4	7

	менеджмента.		
4	Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	3	7
5	Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	4	8
6	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	4	8
7	Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.	6	8
8	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	6	7
9	Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	5,95	6,45
Всего:		40,95	65,45

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачёт проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине к очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - самостоятельная индивидуальная работа (Тема по варианту) - текущий модульный контроль ТМК №1 ТМК№2	 40 40 20	 40 60
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание: в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине к заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование ТМК №1 ТМК №2 - контрольная работа	 40 20 40	 60 40
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к зачету:

1. Понятие «мировое гостиничное хозяйство».
2. Эффективность функционирования гостиницы.
3. Распределение "плотности" гостиничных услуг по континентам и странам.
4. Основные факторы становления и развития сферы гостеприимства.
5. Характеристика причин возникновения сетей в сфере услуг.

6. Совокупность характеристик, определяющих внутрифирменную сеть, межфирменную сеть.
7. Раскрыть понятие «внутренние сети предприятия».
8. Освещение преимуществ и недостатков сетевых структур в сфере услуг по сравнению с другими альтернативами.
9. Признаки типологии межфирменных сетей.
10. Типы сетевых взаимодействий в туриндустрии (привести примеры).
11. Вертикальная и горизонтальная интеграция предприятий.
12. Источники повышения качества услуг за счет сетевого межфирменного взаимодействия в гостиничном бизнесе.
13. Конкурентные преимущества сетей в турбизнесе.
14. Комплементарность ресурсов и компетенций компаний в гостиничном/ ресторанном/ туристическом бизнесе.
15. Особенности классификации гостиниц в различных странах мира (Великобритания, Франция, Германия, Австрия, Италия, Испания, Скандинавские страны, Польша, Швейцария, Португалия, США).
16. Понятие «гостиничная цепь».
17. История развития гостиничных цепей.
18. Современное состояние и распространение гостиничных цепей в мире.
19. Элементы гостиничных сетей и их взаимосвязи.
20. Стратегии развития гостиничных сетей, их особенности.
21. Дать описание сетевой стратегии гостиничного бизнеса.
22. Охарактеризовать на конкретном примере деятельность франчайзинговой сети в России. В чем ее преимущества и недостатки?
23. Охарактеризуйте использование различных видов транспорта в международном и внутреннем туризме в РФ.
24. Охарактеризуйте основные особенности известных Вам форм сотрудничества авиакомпаний и турфирм.
25. Дайте определение туристической дестинации. Перечислите основные группы стейкхолдеров, деятельность которых влияет на привлекательность туристической дестинации.
26. Цепочка спроса и цепочка предложения в турбизнесе.
27. Перечислите элементы (этапы/звенья) цепочки создания ценности в турбизнесе.
28. Приведите пример участия потребителя в создании ценности в турбизнесе.
29. Приведите примеры успешного ко-брендинга в индустрии гостеприимства и туризме.
30. Перечислите элементы кластерной политики. Какие существуют формы реализации кластерной политики и объекты ее воздействия?
31. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных стран на Азиатском континенте.
32. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных стран в Европе.
33. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных стран в Африке.
34. Дать характеристику деятельности существующих ассоциаций в российской туриндустрии.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><th colspan="9">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</th><th rowspan="2">Максимальная сумма баллов</th></tr>
<tr><th colspan="4">Смысловой модуль № 1</th><th colspan="5">Смысловой модуль № 2</th></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>10</td><td>10</td><td>15</td><td>15</td><td>15</td><td>15</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="4">40</td><td colspan="5">60</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2,Т3, Т4 – номера тем смыслового модуля №1
Т5, Т6, Т7, Т8, Т9 – номера тем смыслового модуля №2

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063

2. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317297

Дополнительная литература:

1. Полякова А.В. Сетевые формы организации в гостиничной индустрии и туризме. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся направления подготовки 43.04.01 «Сервис» магистерская программа «Социально-культурный сервис» очной и заочной форм обучения/ А.В. Полякова; ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2023. - 95 с.

2. Астахова Ю.Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120895.html

3. Валеева Е.О. Современные технологии организации туристской деятельности : учебное пособие / Валеева Е.О.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-4377-0057-0. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129199.html

4. Экономика, менеджмент и маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / О. А. Альмухамедова, Е. Н. Маслак, Ю. А. Пшеничных [и др.]. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2024. — 96 с. — ISBN 978-5-9275-4635-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440444

Учебно-методические издания:

1. Полякова А.В. Сетевые формы организации в гостиничной индустрии и туризме. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся направления подготовки 43.04.01 «Сервис» магистерская программа «Социально-культурный сервис» очной и заочной форм обучения/ А.В. Полякова; ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2023. - 95 с.

2. Полякова А.В. Сетевые формы организации в гостиничной индустрии и туризме: методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий для обучающихся направления подготовки 43.04.01 «Сервис» магистерская программа «Социально-культурный сервис» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс]/А.В. Полякова, А.А. Посяда; ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2024. - 30 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Сетевые формы организации в гостиничной индустрии и туризме» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная аудитория, которая укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. по программе «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 3. Удостоверение ПК 0005611Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г.

				Санкт-Петербург 4. Удостоверение о повышении квалификации 000000001502 Регистрационный номер 1502-ФРЦ/25 от 25.07.2025 «Анимационная деятельность в курортном бизнесе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», г. Москва; 5. Удостоверение о повышении квалификации 180926228 Регистрационный номер ШБиМК/П2628 от 04.12.2025 «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ «Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации» г. Москва; 6. Удостоверение о повышении квалификации 262424611998 Регистрационный номер 25-2932 от 04.12.2025, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма» 24 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», г. Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: особенности современного этапа развития сферы услуг; особенности теории рынка услуг гостеприимства, механизм его функционирования и современные тенденции развития; организацию мирового гостиничного хозяйства, основные направления развития гостиничной индустрии, принципы категоризации гостиниц в различных странах, особенности функционирования мировых гостиничных сетей, организацию деятельности гостиничных корпораций в разных странах, концепции квазиинтеграции и маркетинга партнерских отношений; 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, цепочек создания ценности в туристическом бизнесе; место и роль кластеров в современной индустрии гостеприимства, знание зарубежного опыта формирования государственной кластерной политики, способствующей развитию туристических дестинаций.
уметь: 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, применять полученные знания в процессе дальнейшего изучения учебных дисциплин, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения).
владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, методами проведения самостоятельных исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований; разработки вариантов управленческих решений для компаний индустрии гостеприимства с использованием разнообразных источников информации.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. «Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе»
Тема 1. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.
Тема 2. Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.
Тема 3. Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.
Тема 4. Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.

Смысловой модуль 2. «Особенности формирования услуг сетевых корпораций в мировой практике»
Тема 5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.
Тема 6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.
Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.
Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.
Тема 9. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет____
(зачет, экзамен)

Разработчик:



Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:



_Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент____ _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА