

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 30.12.2025 14:56:29

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f724a676a271b2

**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

« 26

2025



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.08. СЕТЕВЫЕ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ В ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА**

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

Программа высшего образования – программа магистратура

Направление подготовки 43.04.01 Сервис  
(код, наименование)

Магистерская программа Социально-культурный сервис  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса  
(название института, факультета)

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк  
2025**

*Рабочая программа учебной дисциплины «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.01 Сервис, магистерская программа Социально-культурный сервис, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:*

- в 2025 г. – для очной формы обучения;
- в 2025 г. – для заочной формы обучения.

*Разработчик: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук., доцент*

*Полякова*

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
Протокол от «\_20\_» 02 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

*КАФЕДРА СЕРВИСА И  
ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА*  
(подпись)

Я.В. Дегтярева  
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанныго-гостиничного бизнеса

*Коцавка*  
(подпись)



И.В. Коцавка  
(инициалы, фамилия)

Дата «\_24\_» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «\_26\_» 02 2025 года № 7

Председатель

*Крылов*  
(подпись)

Л.В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2025 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный  
университет экономики и торговли имени  
Михаила Туган-Барановского», 2025 год

# 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>43.04.01 Сервис</u> (код и название)		
Модулей - 1 Смысовых модулей - 2	Магистерская программа:  <u>Социально-культурный сервис</u> (название)	<b>Год подготовки</b>	
		1-й	2-й
Общее количество часов – 72		<b>Семестр</b>	
		2-й	Установочная сессия Зимняя сессия
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 1,87 самостоятельной работы обучающегося – 2,56	Программа высшего образования -  <b>Магистратура</b>	<b>Лекции</b>	
		16 час.	6час.
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		14 час.	6 час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		40,95 час.	56,85час.
		<b>Индивидуальные задания</b>	
		1,05 часа	3,15 часа
		2ТМК	контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</b>	
		Зачет	Зачет

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовый проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30:40,95

для заочной формы обучения – 12:56,85

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Цель учебной 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 учебной 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 учебная дисциплина Б1.В.09. «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» относится к части формируемой участниками образовательных отношений.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «Гостиничный сервис», «Сервисная деятельность», «Организация деятельности предприятий сервиса», «Менеджмент в сервисе», «Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе». 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. Даные знания и умения необходимы для выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы. Дисциплина изучается в 2 семестре в объеме: лекции – 16 часов, практические занятия – 14 часов, самостоятельная работа – 40,95 часа, заканчивается зачетом.

## **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
1	2
ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития сервисного предприятия	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает и реализует стратегии развития сервисного предприятия 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 квазинтеграции 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 компаний 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Смысовой 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 организаций. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.

### Смысовой 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. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.

**Тема 8.** Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.

## **6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Тема 5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.		9	2	2	-	-	5	10	1	2	-	-	7
Тема 6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.		9	2	2	-	-	5	9	1	1	-	-	7
Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры. Сетевые формы организаций в ресторанном бизнесе.		8	2	1	-	-	5	7	-	-	-	-	7
Тема 8. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.		8,95	2	1	-	-	5,95	8,85	-	1	-	-	7,85
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>		34,95	8	6	-	-	20,95	36,85	2	4	-	-	28,85
<b>Всего по смысловым модулям</b>		70,95	16	14	-	-	40,95	68,85	6	6	-	-	56,85
<b>Катт</b>	0,8	-	-	-	0,8	-	0,9	-	-	-	0,9	-	
<b>СРэк</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>ИК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>КЭ</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Каттэк</b>	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-	
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	
<b>Всего часов</b>	72	18	16	-	1,05	40,95	72	6	6	-	3,15	56,85	

Примечания: 1. л – лекции;  
 2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

## **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	2
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	2
6	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	2	1
7	Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	1	-
8	Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	1	1
Всего:		14	6

## **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.	5	7
2	Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	5	7
3	Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.	5	7
4	Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	5	7
5	Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	5	7
6	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	5	7

7	Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры. Сетевые формы организаций в ресторанном бизнесе.	5	7
8	Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	5,85	7,85
Всего:		40,95	56,85

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

В ходе реализации учебной 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 промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: информационные сообщения на практических занятиях, выполнение контрольных тестовых работ, а также защита индивидуальной самостоятельной работы - доклад и демонстрация презентации.

### **1. Тематика информационных сообщений:**

1. Новатор гостиничного дела Эллсворт Статлер. «Кодекс служащего Статлера».
2. Цезарь Ритц – гений отельного менеджмента.
3. Организация гостиничного движения. Международные организации, объединяющие гостиничный бизнес.
4. Исторические события – предпосылки периодов спада и роста в развитии гостиничной индустрии в разных регионах.
5. Чарльз Кемmons Уилсон – лидер гостиничной индустрии.
6. Конрад Хилтон – живая легенда мирового гостеприимства.
7. Ведущие мировые круизные компании и характеристика их деятельности.
8. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной цепи:
  - 1) Holiday Inn;
  - 2) Best Western;
  - 3) Sheraton;
  - 4) Ramada Inn;
  - 5) Accor;
  - 6) Hilton Corporation;
  - 7) Club Med;
  - 8) Novotel;
  - 9) Marriott International;
  - 10) HFS Ink;
  - 11) Hyatt;
  - 12) Radisson;
  - 13) Inter-Continental Hotels;
  - 14) Choice Hotels International;
  - 15) Six Continents Hotels;
  - 16) Starwood Hotel & Resort;
  - 17) Sol Melia;
  - 18) «Hospitaliti Franchise System Blanstone Part.»
  - 19) Promus Hotel Corporation
  - 20) Carlson Hospitality Group
9. Международные гостиничные цепи в России.
10. Международные ресторанные сети

### **2. Темы докладов и презентаций по индивидуальной самостоятельной работе студентов**

1. Межорганизационные сети в современной экономике.
2. Эволюция теоретических подходов к изучению межфирменного сетевого взаимодействия.
3. Возможности и проблемы использования российскими компаниями форм сетевого взаимодействия.
4. Особенности российской институциональной среды: что способствует и что препятствует развитию межорганизационного сетевого взаимодействия.
5. Преимущества и недостатки сетевых структур по сравнению с другими альтернативами в индустрии гостеприимства.
6. Стратегические альянсы в индустрии гостеприимства.
7. История создания и развития гостиничных сетей (за рубежом; в России).
8. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта, способствующие развитию сетевых форм организаций.
9. Международные гостиничные сети: специфика организации и управления.
10. Перспективы развития гостиничных сетей в России.
11. Зарубежные гостиничные сети на российском рынке.
12. Сети малых гостиниц.
13. Примеры успешной деятельности гостиничных сетей (за рубежом; в России).
14. Франчайзинговые сети в ресторанном бизнесе.
15. История возникновения и развития ресторанных сетей.
16. Виды ресторанных сетевых предпринимательских структур, специфика их функционирования.

17. Примеры успешной деятельности ресторанных сетей (за рубежом; в России).
18. Роль взаимодействия с потребителями в создании ценности в туристическом бизнесе
19. Туристический оператор как координатор межфирменного сетевого взаимодействия.
20. Сетевое взаимодействие туроператора и партнеров
21. Особенности взаимодействия авиакомпаний и турфирм в России и за рубежом.
22. Сетевые аспекты развития туристических дестинаций.
23. Кластерная политика: сравнительный анализ зарубежного и российского опыта в индустрии гостеприимства.
24. Туристско-рекреационные особые экономические зоны в России.
25. Формы сотрудничества транспортных компаний и туристических фирм.
26. Пути развития туризма ж/д транспортом за счет межфирменного взаимодействия.
- 27 Транспортная составляющая в цепочке создания ценности и удовлетворения потребностей туристов.
28. Деятельность ассоциаций в российской индустрии гостеприимства. (Российская Ассоциация Турииндустрии и Российский союз турииндустрии).
29. Перспективы развития сетевого взаимодействия компаний гостеприимства и туризма в условиях российского рынка.
30. Ко-брэндинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства и туризма.

## **12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

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

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине по заочной форме обучения

<b>Форма контроля</b>	<b>Макс. количество баллов</b>	
	<b>За одну работу</b>	<b>Всего</b>
Текущий контроль:		
- тестирование		60
TMK №1	40	
TMK №2	20	
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

### **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 турииндустрии (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-брэндинга 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 турииндустрии.

### **13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма, балл
Смыловой модуль № 1				Смыловой модуль № 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	
<b>40</b>				<b>60</b>				

Примечание. T1, T2, ... T8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической  
успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не засчитано	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

## 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### **Основная литература:**

1. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Йосолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

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 Донецк. 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. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129202.html>

4. 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>

### **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 Донецк. 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. Посядя; ФГБОУ ВО Донецк. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2024. - 30 с.

## 15. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](https://elibrary.ru) : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 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.donnue.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## **16. 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.

## **17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Фамилия, имя, отчества	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 РВ 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1.Удостоверение Регистрационный номер 0895-МН/23 от 27 июля 2023г. дп. Черкизово о прохождении обучения в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» по программе «Стандартизация в сфере научно-популярного туризма», в объеме 72 часа; 2. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа; 3. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ им. Михаила Туган-

			<p>Барановского» по дополнительной профессио-нальной программе «Современные информацио-онные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов;</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0000005 Регистрационный номер 5-23. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Обучение преподавателей вузов и сувов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).</p> <p>5. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений» в объеме 252 академических часа (с 14.10.2024 по 29.11.2024).</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. ГАОУ ВО МГУСиТ. г. Москва по программе «Управление качеством гостиничных услуг» в объеме 16 академических часа (с 20 мая по 24 мая 2025).</p> <p>7. Удостоверение ПК 0005611 Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Развитие сервисных и управленических технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» в объеме 108 академических часов (с 10.04.2025 по 26.04.2025).</p>
--	--	--	--