Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.12.2025 14:59:29
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)
«20» _____ 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 СЕТЕВЫЕ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМЕ

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

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
2025

Рабочая программа учебной 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 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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «__20__» _____02_____ 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «__24___» ____02_____ 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26___» _____02_____ 2025 года № 7

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (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

<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 учебной 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
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Факультативная</u></td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.04.03 Гостиничное дело</u>
(код и название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Магистерская программа:

<u>Гостиничное и ресторанное дело</u>
(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>

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

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 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 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. 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**:

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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7

в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.												
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 Российской Федерации.	6,95	1	-	-	-	5,95	6,45	-	-	-	-	6,45
Итого по смысловому	39,95	8	6	-	-	25,95	39,45	1	1	-	-	37,45

модулю 2												
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. 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	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 менеджмента.	4	7
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 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 Кеммонс 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 организации.
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 Туриндустрии и Российский союз туриндустрии).
29. Перспективы развития сетевого взаимодействия компаний гостеприимства и туризма в условиях российского рынка.
30. Ко-брендинговые 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*

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*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине по 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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	**100**
5	**5**	**10**	**10**	**15**	**15**	**15**	**15**	**10**	
40				**60**					

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – 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 зачтено	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. \Косолапов. — 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 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. Родионова Н.С.Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 c. — 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 c. — 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 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.

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, 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.

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	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

			RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	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-Барановского» по дополнительной профессии-ональной программе «Современные информаци-онные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов; 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 сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72 академич. часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023). 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). 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). 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 управленческих технологий

				гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» в объеме 108 академических часов (с 10.04.2025 по 26.04.2025).