

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:20:12
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b7

**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)

« 28 » 02 2024

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
2024

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 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 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 « 22 » 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 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)	<u>Факультативная</u>	
	Направление подготовки <u>43.04.03 Гостиничное дело</u> (код и название)		
Модулей - 1	Магистерская программа: <u>Гостиничное и ресторанное дело</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	Летняя сессия
Общее количество часов – 72		Лекции	
		18 час.	2 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 2,17	Программа высшего образования - Магистратура	Практические, семинарские занятия	
		16 час.	2 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	65,45 час.
		Индивидуальные задания	
		1,15	2,55
		2ТМК	контрольная работа
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):			
Зачет	Зачет		

* 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 - 4:36,85

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 – 18 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 36,85 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
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению.

Продолжение таблицы

1	2
	ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

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»												
Тема 1. 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.	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	8	2	2	-	-	4	7	-	-	-	-	7

Тема Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	9.	7,85	2	-	-	-	5,85	6,45	-	-	-	-	6,45
Итого по смысловому модулю 2		39,85	10	8	-	-	21,85	39,45	1	1	-	-	37,45
Всего по смысловым модулям:		70,85	18	16	-	-	36,85	69,45	2	2	-	-	65,45
Катт		0,9	-	-	-	0,9	-	0,3	-	-	-	0,3	-
СРэк		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк		0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль		-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов		72	18	18	-	1,15	36,85	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	-
8	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	2	-
9	Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	-	-
Всего:		16	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.	4	8
8	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	4	7
9	Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	5,85	6,45
Всего:		36,85	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 Элсворт 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) «Hospitality 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 направлений.
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	40	40
ТМК №1	40	60
ТМК №2	20	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* 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		60
ТМК №1	40	
ТМК №2	20	
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

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 туристической индустрии (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					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
5	5	10	10	15	15	15	15	10	
40				60					

Примечание. T1, T2, ... T9 – 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. Воронцова Г.Г. Мировой рынок гостиничных услуг : учебное пособие / Воронцова Г.Г., Воронцова А.В. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 158 с. — ISBN 978-5-7937-1917-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/118398.html>
2. Третьякова, Т. Н. Международные гостиничные цепи : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197830>

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. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.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 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. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [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 : 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. библиотечная 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 РВ 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Сертификат № 2022/0602 от 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» 2. 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; 3. 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

				<p>обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа;</p> <p>4. 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 профессиональной программе «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов;</p> <p>5. Сертификат о прохождении стажировки Регистрационный номер 000368, ноябрь 2023г. г. Новочеркасск в ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И. Платова по направлению «Учебно-воспитательная деятельность», в объеме 36 часов.</p> <p>6. 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 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).</p>
--	--	--	--	--