

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 05.09.2025 09:56:11

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.В.ДВ.03.01 Франчайзинг в гостеприимстве

43.03.03 Гостиничное дело

Гостиничная деятельность

бакалавр

Очная, Заочная,

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы: зав.кафедрой, доц., канд. экон. наук (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 31.08.2025 (подпись)	<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)
---	---	--

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры: Маркетинга, сервиса и туризма (название кафедры)
--

Заведующий кафедрой: 03.09.2025	Подписано простой ЭП 03.09.2025 (подпись)	<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)
------------------------------------	---	--

Согласовано: Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 03.09.2025	Подписано простой ЭП 03.09.2025 (подпись)	<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)
--	---	--

Согласовано: НБ МГТУ (название подразделения)		
01.09.2025	Подписано простой ЭП 01.09.2025 (подпись)	<u>И. Б. Берберьян</u> (Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является получение студентами необходимых знаний и практических навыков ориентации и выбора франшиз в сфере гостиничного бизнеса, руководствуясь приоритетными критериями выбора. Курс представляет собой систематизированное изложение теоретических и методологических вопросов, связанных с проблемами и перспективами франчайзинга в гостеприимстве, алгоритмами действий потенциальных франчайзи, алгоритмами действий по созданию франчайзингового проекта и построению франчайзинговой сети, правовыми и экономическими основами взаимодействия субъектов франчайзинговых отношений.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- знакомство студента с основными понятиями, используемыми при изучении дисциплины;
- формирование представления студента о методологии создания франчайзингового проекта правовыми и экономическими основами взаимодействия субъектов франчайзинговых отношений;
- формирование необходимых менеджеру гостиничного предприятия социальных и личностных качеств: гражданственности, толерантности, общей культуры, ответственности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникативности, умению работать в команде, лидерских качеств.

Предметом дисциплины «Франчайзинг в гостеприимстве» является процесс создания франчайзингового проекта и построения франчайзинговой сети, которая позволяет грамотно формулировать цели исследования, владеть методами сбора и анализа информации, связанных с проблемами и перспективами франчайзинга, алгоритмами действий потенциальных франчайзи, использовать современные экономико-математические модели и компьютерные технологии обработки данных, делать обоснованные выводы и готовить необходимую информацию для принятия управленческих решений на предприятиях сферы гостеприимства.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений. Она базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин, как «Организация гостиничного дела», «Экономика организации сферы гостеприимства», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства», «Документационное обеспечение гостиничной деятельности», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и др.

Дисциплина «Франчайзинг в гостеприимстве» является предшествующей для следующих дисциплин: «Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства», «Инновации в гостиничном бизнесе», «Международные гостиничные сети».



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-4.1	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
ПКУВ-4.2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
ПКУВ-4.3	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
ПКУВ-5.1	Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения
ПКУВ-5.2	Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	17	34	0.35	35.65	21	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Эк	Лек	Пр	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	4	6	98	108		



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Терминология. История франчайзинга в мире.	1-2	3		4				3		тестирование
6	Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства.	3-4	2		6				3		тестирование
6	Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи	5-6	2		6				3		тестирование, задачи
6	Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером	7-8	2		6				3		тестирование, задачи
6	Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга	9-10	2		6				3		тестирование
6	Государственная поддержка развития франчайзинга в России.	11-12	3		4				3		тестирование
6	Кабинетные исследования.	13-16	3		2				3		
6	промежуточной аттестации	17					0,35	35,65			экзамен
	ИТОГО:		17		34		0.35	35.65	21		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Терминология. История франчайзинга в мире.	1		1				16	
7	Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства.	1		1				16	
7	Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи							16	
7	Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером							16	
7	Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга	1		2				16	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Государственная поддержка развития франчайзинга в России.	1		2				18	
7	Кабинетные исследования.								
7	промежуточной аттестации								
	ИТОГО:	4		6				98	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Франчайзинг в гостеприимстве», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Терминология. История франчайзинга в мире.	3	1		История развития франчайзинга в индустрии гостеприимства: история его развития, понятие, характеристика. Развитие франчайзинга в России и в мире. Франчайзинг как на Российском, так и на мировом рынке.	ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-4.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
6	Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства.	2	1		Экономическая сущность франчайзинга. Анализ франчайзинговой деятельности в гостиничной индустрии. Преимущества и недостатки франчайзинга. Проблемы и перспективы развития франчайзинга в туристской индустрии. Основные проблемы франчайзинга при продвижении на Российский рынок и их типология	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации
6	Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи	2			Особенности сотрудничества франчайзера и франчайзи. Преимущества и недостатки франчайзинга с точки зрения франчайзи. Зарубежный опыт использования франчайзинга, выявить методы и инструменты. Характеристика положительных и негативных сторон развития	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					франчайзинговой деятельности для франчайзера и франчайзи.			
6	Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером	2			Основные преимущества и недостатки франчайзинга. Франчайзинг способствует решению проблемы занятости населения посредством создания новых рабочих мест для бизнеса по франшизе. Развитие сети франшизных предприятий.	ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Слайд-лекция
6	Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга	2	1		Финансовые инструменты для франчайзинга. Механизмы франчайзинга в гостиничной индустрии. Использование франчайзинга как инструмента продвижения инновационных проектов. Инфраструктура франчайзинговых отношений. Роль банковских продуктов в развитии франчайзинга в России. Преимущества применения франчайзинга как финансового инструмента для разработчика франшизы.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
6	Государственная поддержка развития франчайзинга в России.	3	1		Государственная поддержка развития франчайзинга. Франчайзинговая система в гостиничном бизнесе. Мировые гостиничные цепи в системе франчайзинга.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
6	Кабинетные исследования.	3			Кабинетные исследования как метод сбора информации. Традиционный анализ	ПКУВ-4.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Деловая игра

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					документов. Контент-анализ. Информативно-целевой анализ			
6	промежуточной аттестации					ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: Уметь: Владеть:	экзамен
	ИТОГО:	17	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6/8	Терминология. История франчайзинга в мире.	Сущность франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства	4	1	
6/8	Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства.	Процесс исследований преимуществ и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства	6	1	
6/8	Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи	Оценка и методы создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта.	6		
6/8	Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером	Определение объема и процедуры создания франчайзингового проекта	6		
6/8	Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга	Принципы организации франчайзинга в гостеприимстве.	6	2	
6/8	Государственная поддержка развития франчайзинга в России.	Понятие и признаки государственной поддержки развития франчайзинга	4	2	
6/8	Кабинетные исследования.	Кабинетные исследования как метод сбора информации.	2		
6/8	промежуточной аттестации				
	ИТОГО:		34	6	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Терминология. История франчайзинга в мире.	Сущность франчайзинга предприятий сферы гостеприимства	1-2 неделя	3	16	
	Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства.	Процесс исследований преимуществ и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства	3-4 неделя	3	16	
	Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи	Оценка и методы создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта.	5-6 неделя	3	16	
	Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером	Определение объема и процедуры создания франчайзингового проекта	7-8 неделя	3	16	
	Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга	Принципы организации франчайзинга в гостеприимстве.	9-11 неделя	3	16	
	Государственная поддержка развития франчайзинга в России.	Понятие и признаки государственной поддержки развития франчайзинга.	12-14 неделя	3	18	
	Кабинетные исследования.	Методические основы франчайзинга в гостеприимстве	15-16 неделя	3		
	промежуточной аттестации		17 неделя			
	ИТОГО:			21	98	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Франчайзинг в гостеприимстве» : для студентов всех форм обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Кумпилова А.Р.]. - Майкоп : Б.и., 2019. - 28 с. - Библиогр.: с. 21-22 (14 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100051546

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Степанова, С.А. Экономика предприятия туризма : учебник / С.А. Степанова, А.В. Крыга. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 346 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=355563 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-005445-2	http://znanium.com/catalog/document?id=355563
Семенова, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / Л.В. Семенова, В.С. Корнеевец, И.И. Драгилева. - Москва : Дашков и К, 2023. - 204 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102273.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-04356-7	http://www.iprbookshop.ru/102273.html
Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ, 2022. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391793 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-514-1. - ISBN 978-5-16-106248-7. - ISBN 978-5-16-013584-7	http://znanium.com/catalog/document?id=391793
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/product/2127009
Баранова, А.Ю. Теория развития экономических интересов объектов туризмологии : монография / А.Ю. Баранова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 150 с. - (Научная мысль). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391398 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-005757-6. - ISBN 978-5-16-102292-4	http://znanium.com/catalog/document?id=391398

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.



Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-5.2 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения			
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
ПКУВ-5.1 Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения			
12	12		Сервисная деятельность
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
ПКУВ-4.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
8	9		Преддипломная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Ознакомительная практика
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
34	34		Технологии гостиничной деятельности
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
ПКУВ-4.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности					
Знать: правила, этапы и особенности разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	опрос, реферат, экзамен
Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.					
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы					
Знать: технологии внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	опрос, реферат, экзамен
Уметь: осуществлять внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессионально й сферы.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности					
Знать: этапы и особенности подготовки и прохождения процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	опрос, реферат, экзамен
Уметь: организовать работу по подготовке и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.					
Владеть: навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения					
ПКУВ-5.1 Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения					
Знать: этапы и особенности организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	опрос, реферат, экзамен
Уметь: организовывать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов)	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средств размещения.					
Владеть: планирования и организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения					
ПКУВ-5.2 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения					
Знать: основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	опрос, реферат, экзамен
Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; пользоваться методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками организации службы внутреннего контроля; навыками формирования системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса; навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы рефератов:

1. Определение франчайзинга
2. Формы и виды франчайзинга
3. Сущность франчайзинга
4. Состояние развития франчайзинга в России
5. Изменения во франчайзинговом Законодательстве
6. Основные проблемы франчайзинга в России и их типология
7. Развитие франчайзингового рынка в России



8. Современное состояние франчайзинга на российском рынке
9. Франчайзинг в индустрии гостеприимства
10. Особенности договора франшизы в гостеприимстве
11. Франчайзинг – основной путь развития на высококонкурентных рынках
12. Франчайзинг как особая форма институциональных отношений
13. Трансакционные издержки франчайзинговых и лицензионных контрактов
14. Гостиничный франчайзинг в России в свете развития внутреннего туризма
15. Франчайзинг в деятельности гостиничных цепей в XX веке
16. Основные проблемы франчайзинга в России
17. организация работы по договору франшизы в индустрии гостеприимства
18. Франчайзинг как способ управления гостиницами
19. Франчайзинг как форма объединения в гостиничных цепях
20. Возникновение франчайзинга и его становление в гостеприимстве

Вопросы к экзамену

1. История развития франчайзинга в индустрии гостеприимства
2. Развитие франчайзинга в России и в мире
3. Франчайзинг как на Российском, так и на мировом рынке
4. Экономическая сущность франчайзинга
5. Анализ франчайзинговой деятельности в гостиничной индустрии
6. Преимущества и недостатки франчайзинга
7. Проблемы и перспективы развития франчайзинга в туристской индустрии
8. Основные проблемы франчайзинга при продвижении на Российский рынок и их типология
9. Особенности сотрудничества франчайзера и франчайзи
10. Преимущества и недостатки франчайзинга с точки зрения франчайзи
11. Зарубежный опыт использования франчайзинга, выявить методы и инструменты
12. Характеристика положительных и негативных сторон развития франчайзинговой деятельности для франчайзера
13. Характеристика положительных и негативных сторон развития франчайзинговой деятельности для франчайзи
14. Развитие сети франшизных предприятий
15. Финансовые инструменты для франчайзинга



16. Механизмы франчайзинга в гостиничной индустрии
17. Использование франчайзинга как инструмента продвижения инновационных проектов
18. Инфраструктура франчайзинговых отношений
19. Роль банковских продуктов в развитии франчайзинга в России
20. Преимущества применения франчайзинга как финансового инструмента для разработчика франшизы
21. Государственная поддержка развития франчайзинга
22. Франчайзинговая система в гостиничном бизнесе
23. Мировые гостиничные цепи в системе франчайзинга
24. Особенности договора франшизы в гостеприимстве
25. Франчайзинг – основной путь развития на высококонкурентных рынках
26. Франчайзинг как особая форма институциональных отношений
27. Трансакционные издержки франчайзинговых и лицензионных контрактов
28. Гостиничный франчайзинг в России в свете развития внутреннего туризма
29. Франчайзинг в деятельности гостиничных цепей в XX веке
30. Основные проблемы франчайзинга в России
31. организация работы по договору франшизы в индустрии гостеприимства
32. Франчайзинг как способ управления гостиницами
33. Франчайзинг как форма объединения в гостиничных цепях
34. Возникновение франчайзинга и его становление в гостеприимстве

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию реферата

Реферат - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки реферата: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.



Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки знаний при проведении экзаменационного тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 50 % тестовых заданий;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене



Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
:	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ, 2022. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391793 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-514-1. - ISBN 978-5-16-106248-7. - ISBN 978-5-16-013584-7	http://znanium.com/catalog/document?id=391793
Иванов, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебник / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 384 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0939-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2111789	https://znanium.ru/catalog/product/2111789
Семенова, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / Л.В. Семенова, В.С. Корнеевец, И.И. Драгилова. - Москва : Дашков и К, 2023. - 204 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102273.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-04356-7	http://www.iprbookshop.ru/102273.html
Методические указания по изучению дисциплины «Франчайзинг в гостеприимстве» : для студентов всех форм обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Кумпилова А.Р.]. - Майкоп : Б.и., 2019. - 28 с. - Библиогр.: с. 21-22 (14 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051546

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/product/2127009
Степанова, С.А. Экономика предприятия туризма : учебник / С.А. Степанова, А.В. Крыга. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 346 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=355563 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-005445-2	http://znanium.com/catalog/document?id=355563
Баранова, А.Ю. Теория развития экономических интересов объектов туризмологии : монография / А.Ю. Баранова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 150 с. - (Научная мысль). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391398 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-005757-6. - ISBN 978-5-16-102292-4	http://znanium.com/catalog/document?id=391398

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы,



специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.

<http://znanium.com/catalog/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений.

</index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya> Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: <http://www.hotelexecutive.ru/> - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. - URL: <https://prohotel.ru/>. - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании" <http://www.hotelexecutive.ru/> ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. - . - URL: <http://prohotelia.com/novosti/>. - Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. <http://prohotelia.com/about/> Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . - URL: <https://russia.travel/info/about/>. - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. <http://russia.travel/info/about/> HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. – [Москва], 2011. - . - URL: <https://www.tourdom.ru/hotline/>. - Текст: электронный. Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5–6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе. Разделы сайта: Авиаперевозка и транспорт; Обзоры и аналитика; Визы и посольства; Лицензирование и страхование; Стратегии компаний; Проекты; Законотворчество; Банкротства; Турпродукты; Техника продаж и многие другие. <http://www.hotline.travel/about/> Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . - URL: <http://ojs.polessu.by/TG/index>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. <http://ojs.polessu.by/TG/about> Сервис plus : научный журнал : сайт / Российский государственный университет туризма и сервиса. – Черкизово (Московская область), 2007. - URL: <http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Научное издание по актуальным проблемам теории и методологии сервиса. Публикуются работы в сфере гуманитарных наук, затрагивающих проблемы туризма и сервиса. Журнал рассчитан на широкий круг читателей, интересующихся опытом межатраслевых исследований. Входит в Перечень ВАК. <http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv> Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. - URL: www.unwto.org - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://www.unwto.org/> РАМУ – Российская ассоциация маркетинга – Москва, 2001-2021. - URL: <https://www.ramu.ru/> - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://www.ramu.ru/> Федеральное агентство по туризму / RUSSIA.TRAVEL НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОРТАЛ – Москва, 2009-2021. - URL: <https://tourism.gov.ru/> - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://tourism.gov.ru/> Всероссийская организация качества (ВОК) / официальный портал – Москва, 2001-2021. - URL: <https://mirq.ru/> - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://mirq.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируе- мые компетен- ции/ трудовые функции
Тема 1. Терминология. История франчайзинга в мире. История развития франчайзинга в индустрии гостеприимства: история его развития, понятие, характеристика. Развитие франчайзинга в России и в мире. Франчайзинг как на Российском, так и на мировом рынке.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5
Тема 2. Проблемы развития франчайзинга. Преимущества и недостатки франчайзинга на предприятиях сферы гостеприимства. Экономическая сущность франчайзинга. Анализ франчайзинговой деятельности в гостиничной индустрии. Преимущества и недостатки франчайзинга. Проблемы и перспективы развития франчайзинга в туристской индустрии. Основные проблемы франчайзинга при продвижении на Российский	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5

рынок и их типология.				
Тема 3. Алгоритм создания бизнеса на основе приобретенного франчайзингового проекта или как стать франчайзи. Особенности сотрудничества франчайзера и франчайзи. Преимущества и недостатки франчайзинга с точки зрения франчайзи. Зарубежный опыт использования франчайзинга, выявить методы и инструменты. Характеристика положительных и негативных сторон развития франчайзинговой деятельности для франчайзера и франчайзи.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5
Тема 4. Алгоритм создания франчайзингового проекта или как стать франчайзером. Основные преимущества и недостатки франчайзинга. Франчайзинг способствует решению проблемы занятости населения посредством создания новых рабочих мест для бизнеса по франшизе. Развитие сети франшизных предприятий.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5
Тема 5. Инфраструктура франчайзинга в гостеприимстве. Финансовые инструменты для франчайзинга. Финансовые инструменты для франчайзинга. Механизмы	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний,	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5

франчайзинга в гостиничной индустрии. Использование франчайзинга как инструмента продвижения инновационных проектов. Инфраструктура франчайзинговых отношений. Роль банковских продуктов в развитии франчайзинга в России. Преимущества применения франчайзинга как финансового инструмента для разработчика франшизы.		контроль и коррекция знаний)		
Тема 6. Государственная поддержка развития франчайзинга в России. Государственная поддержка развития франчайзинга. Франчайзинговая система в гостиничном бизнесе. Мировые гостиничные цепи в системе франчайзинга.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5
Тема 7. Кабинетные исследования. Кабинетные исследования как метод сбора информации. Традиционный анализ документов. Контент-анализ. Информативно-целевой анализ	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5
Тема 8. Содержание отчета о проведении исследования. Значение отчета. Критерии оценки франчайзингового отчета. Форма и содержание франчайзингового отчета. Характеристика блоков	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5

отчета франчайзингового исследования. Презентация отчета.	умений навыков	систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		
---	----------------	---	--	--

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: http://www.hotelexecutive.ru/ - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. - URL: https://prohotel.ru/ . - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/
ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. - . - URL: http://prohotelia.com/novosti/ . - Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. http://prohotelia.com/about/
Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . - URL: https://russia.travel/info/about/ . - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. http://russia.travel/info/about/
Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . - URL: http://ojs.polessu.by/TG/index . - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polessu.by/TG/about
HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. – [Москва], 2011. - . - URL: https://www.tourdom.ru/hotline/ . - Текст: электронный. Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5–6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе. Разделы сайта: Авиаперевозка и транспорт; Обзоры и аналитика; Визы и посольства; Лицензирование и страхование; Стратегии компаний; Проекты; Законотворчество; Банкротства; Турпродукты; Техника продаж и многие другие. http://www.hotline.travel/about/
Сервис plus : научный журнал : сайт / Российский государственный университет туризма и сервиса. – Черкизово (Московская область), 2007. - URL: http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv . - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Научное издание по актуальным проблемам теории и методологии сервиса. Публикуются работы в сфере гуманитарных наук, затрагивающих проблемы туризма и сервиса. Журнал рассчитан на широкий круг читателей, интересующихся опытом межотраслевых исследований. Входит в Перечень ВАК. http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv
Федеральное агентство по туризму / RUSSIA.TRAVEL НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОРТАЛ – Москва, 2009-2021. - URL: https://tourism.gov.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourism.gov.ru/
Все о туризме - туристическая библиотека – 2002-2021. - URL: https://tourlib.net/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/
Российский союз туриндустрии – Москва, 1993-2021. - URL: http://www.rostourunion.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.rostourunion.ru



Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.unwto.org/
РАМУ – Российская ассоциация маркетинга – Москва, 2001-2021. – URL: https://www.ramu.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.ramu.ru/
Все о туризме - туристическая библиотека – 2002-2021. – URL: https://tourlib.net/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/
Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам – Майкоп, 2000-2021. – URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-19)	Учебная мебель на 30 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21)	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещения для самостоятельной работы (1-Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»)	Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс)	7-Zip Свободная лицензия Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	7-Zip Свободная лицензия Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

