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 программный ключ:
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	**Б1.В.ДВ.03.02 Международные гостиничные сети**
по направлению подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
по профилю подготовки (специализации)	Гостиничная деятельность
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	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)	Кумпилова Анжелика Руслановна (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)	Кумпилова Анжелика Руслановна (Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

03.09.2025	Подписано простой ЭП 03.09.2025 (подпись)	Кумпилова Анжелика Руслановна (Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

01.09.2025	Подписано простой ЭП 01.09.2025 (подпись)	И. Б. Берберьян (Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов профессиональных компетенций в области принятия стратегических и тактических решений в достижении конкурентоспособности на мировых рынках услуг. Это требует от студентов выработки специальных знаний, позволяющих адекватно анализировать поведение экономических агентов в индустрии гостеприимства, оценивать перспективы развития бизнеса принимать обоснованные решения, позволяющие обеспечить долгосрочную конкурентоспособность компаний на локальном и глобальном уровне.

Курс призван акцентировать внимание на феномене сетевых форм в современной сфере услуг, обосновать закономерность возникновения сетевых форм организации в индустрии гостеприимства на международном уровне, показать их преимущества и недостатки по сравнению с традиционными формами, описать базовые бизнес-модели и стратегии развития, основанные на устойчивом взаимодействии, комбинировании комплементарных ресурсов и компетенций.

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

- знать особенности современного этапа развития сферы услуг;

- иметь представление о способах организации маркетинговых исследований на предприятии сферы гостеприимства;

- знать базовые бизнес-модели и стратегии развития гостиничных сетей, сетей ресторанов, транспортных альянсов;

- изучить методы обследования, способы проведения кабинетных исследований.

Предметом дисциплины «Международные гостиничные сети» является процесс исследования моделей гостиничных сетей, который позволяет грамотно формулировать цели исследования, владеть методами сбора и анализа информации, 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 и направлена на изучение методов сбора и анализа информации.

Она базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин, как «Организация гостиничного дела», «Экономика организации сферы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», «Макроэкономика», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства» и др.

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

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 общеотраслевым 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	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Сети в гостеприимстве и туризме	1-2	2		2				4		Блиц-опросТестирование
6	Гостиничные сети	3-4	2		8				4		Блиц-опросТестирование
6	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе	5-8	4		6				4		Блиц-опросТестирование
6	Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций	9-12	4		6				4		Блиц-опросТестирование
6	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	13-17	5		12				5		Блиц-опросТестирование
6	Промежуточная аттестация						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	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Сети в гостеприимстве и туризме	1		1				19	
7	Гостиничные сети	1		1				19	
7	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе	1		2				19	
7	Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций			1				19	
7	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	1		1				22	
7	Промежуточная аттестация								
	ИТОГО:	**4**		**6**				**98**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Международные гостиничные сети», 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
6/7	Сети в гостеприимстве и туризме	2	1		Межфирменные и внутрифирменные сети. Различные подходы к классификации сетей. Типология сетей Майлза-Сноу, Акрола, Грандори-Соды, Хинтерхюбера-Левина. Критерии Зюдова-Виланда и основные характеристики межфирменной сети. Типы межфирменных сетевых структур. Разнообразие сетевых форм организации в сфере услуг.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: предмет и принципы маркетингового исследования. Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы. Владеть: навыками сбора, обработки и анализа информации	, Лекция-беседа
6/7	Гостиничные сети	2	1		Понятие гостиничной сети: базовое определение, ключевые взаимосвязи, закономерности возникновения. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта, способствующие развитию сетевых форм организации	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: этапы и способы маркетингового исследования. Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы. Владеть: навыками организации маркетинговых исследований	, Лекции-визуализации
6/7	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе	4	1		История возникновения и развития ресторанных сетей. Виды ресторанных сетевых предпринимательских структур, специфика их функционирования. Франчайзинговые сети: определение, основные характеристики, особенности управления.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: методы оценки трудоемкости и стоимости исследования. Уметь: оценивать стоимость исследования. Владеть: навыками разработки нормативов трудоемкости и продолжительности исследования.	, Слайд-лекция
6/7	Возможности сетевого подхода в развитии	4			Определение туристической	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1;	Знать: понятия генеральная совокупность	, 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
	туристических дестинаций				дестинации. Группы стейкхолдеров, оказывающие влияние на привлекательность туристической дестинации. Кластер как межорганизационная сеть. Взаимосвязь степени развития кластеров и конкурентоспособности региона по М.Портеру.	ПКУВ-5.2;	и выборочная совокупность. Уметь: выделять объекты генеральной совокупности и определять методы обследования. Владеть: навыками планирования объема и организации сбора данных.	
6/7	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	5	1		Маркетинг партнерских отношений. Совместное создание ценности. Интеграция процесса спроса и предложения на современных рынках. Управление цепочкой поставок и цепочкой спроса: объединенная концепция. Ко-брендинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства и туризма	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: принципы организации службы маркетингового исследования. Уметь: выделять основные задачи и функции информ ационно-аналитического управления службы маркетинга предприятия. Владеть: навыками виды организационных структур службы маркетингового исследования.	, Слайд-лекция
6/7	Промежуточная аттестация						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
6/7	Сети в гостеприимстве и туризме	Место гостиничных сетей, сетей ресторанов, межфирменных стратегических альянсов, цепочек создания ценности в современной индустрии гостеприимства и туризма.	2	1	
6/7	Гостиничные сети	История создания и развития гостиничных сетей. Международные гостиничные сети: специфика организации, базовые бизнес-модели и стратегии развития. Особенностистановления сетевого гостиничного бизнеса в России.	8	1	
6/7	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе	Примеры успешной деятельности ресторанных сетей за рубежом. Сетевые рестораны в России.	6	2	
6/7	Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций	Влияние кластерной политики на конкурентоспособность туристических дестинаций: анализ зарубежного опыта	6	1	
6/7	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	Развитие систем взаимодействия с клиентами (CRM). Программы лояльности. Роль социальных сетей в развитии брендов. Аффилированный маркетинг. Онлайн партнерства в индустрии гостеприимства.	12	1	
6/7	Промежуточная аттестация	экзамен			
	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
6/7	Сети в гостеприимстве и туризме	История развития гостеприимства в мире. Изучение потребителей в туризме. Конъюнктурный обзор рынка		4	19	
6/7	Гостиничные сети	Типология сетей Майлза-Сноу, Акрола, Грандори-Соды, Хинтерхюбера-Левина. КритерииЗюдова-Виланда и основные характеристики межфирменной сети. Типы межфирменныхсетевых структур..		4	19	
6/7	Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе	Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта		4	19	
6/7	Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций	История возникновения и развития ресторанных сетей.		4	19	
6/7	Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений	Стратегические альянсы в индустрии гостеприимства, как актуальная форма стратегии развития компаний или гостиничных цепей с целью реализации объединенной маркетинговой деятельности		5	22	
6/7	Промежуточная аттестация	экзамен				
	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 «Международные гостиничные сети» : для студентов всех форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и упр., Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Кумпилова А.Р. - Майкоп : МГТУ, 2022. - 26 с. - Библиогр.: с. 21-22 (9 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100052821

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 352 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391634. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-016041-2. - ISBN 978-5-16-101977-1	http://znanium.com/catalog/document?id=391634
Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. - Москва : Университетская книга, 2020. - 320 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=367670. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98704-272-7	http://znanium.com/catalog/document?id=367670
Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855502	https://znanium.ru/catalog/document?id=391635
Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А.В. Павлова. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/71186.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 5-238-00792-2	http://www.iprbookshop.ru/71186.html
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.com/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/document?id=438190

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 согласного 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 согласного 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 согласного 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 размещений.	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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	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: технологию 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 профессиональной 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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	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	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-5.1 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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	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	Несистематическо	В	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	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. История развития гостеприимства в Европе

2. История развития гостеприимства в России

3. История развития гостеприимства на Востоке

4. История развития гостеприимства в Древнем Риме

5. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта

6. Ко-брендинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства и туризма

7. Сетевые рестораны в России

8. Изучение конкурентной среды в индустрии гостеприимства

9. История создания и развития гостиничных сетей.

10. Место гостиничных сетей в современной индустрии гостеприимства и туризма.

11. Кластер как межорганизационная гостиничная сеть.

12. Туристская дестинация решающий элемент туристской системы

13. Место сетей ресторанов в современной индустрии гостеприимства и туризма.

14. Место межфирменных стратегических альянсов в современной индустрии гостеприимства и туризма.

15. Международная сеть отелей Marriott International: история, портфель

16. Международные гостиничные сети в России

17. Современные тенденции развития гостиничных сетей Европы

18. Применение современных технологий управления в работе мировых гостиничных сетей

19. Применение новейших маркетинговых технологий в работе мировых гостиничных сетей

Вопросы к экзамену

1. Каковы причины возникновения сетей в сфере услуг?

2. Совокупность каких характеристик определяет внутрифирменную сеть? межфирменную сеть?

3. Раскройте понятие "внутренние сети предприятия"

4. Каковы преимущества и недостатки сетевых структур в сфере услуг по сравнению с другими альтернативами?

5. По каким признакам можно выстроить типологию межфирменных сетей?

6. Приведите пример сетевого взаимодействия в туриндустрии. Какой тип сетевого взаимодействия используется в примере?

7. Какое определение стратегического альянса Вы считаете предпочтительным? Почему?

8. В чем отличие между вертикальной и горизонтальной интеграцией предприятий?

9. Какие существуют источники снижения транзакционных издержек за счет сетевого

межфирменного взаимодействия в гостиничном бизнесе?

10. Какие существуют источники повышения качества услуг за счет сетевого межфирменного взаимодействия в гостиничном бизнесе?

11. За счет каких факторов формируется и развивается доверие между предприятиями?

12. В чем заключаются конкурентные преимущества сетей в турбизнесе?

13. Приведите пример комплементарности ресурсов и компетенций компаний в гостиничном/ресторанном/туристическом бизнесе.

14. Перечислите элементы гостиничных сетей и их взаимосвязи.

15. Какие стратегии развития гостиничных сетей можно назвать? В чем их особенности?

16. В чем заключается сетевая стратегия гостиничного бизнеса?

17. Приведите пример деятельности франчайзинговой сети в России. В чем ее преимущества и недостатки?

18. Охарактеризуйте использование различных видов транспорта в международном и внутреннем туризме в РФ

19. Охарактеризуйте основные особенности известных Вам форм сотрудничества авиакомпаний и турфирм.

20. Дайте определение туристической дестинации. Перечислите основные группы стейкхолдеров, деятельность которых влияет на привлекательность туристической дестинации.

21. Цепочка спроса и цепочка предложения в турбизнесе.

22. Перечислите элементы (этапы/звенья) цепочки создания ценности в турбизнесе.

23. Приведите пример участия потребителя в создании ценности в турбизнесе.

24. Приведите примеры успешного ко-брендинга в индустрии гостеприимства и туризме.

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.
«удовлетвори-тельно»	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; отсутствует выводы.
«неудовлетво-рительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

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.
«удовлетвори-тельно»	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.
«неудовлетво-рительно»	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
Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 352 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391634. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-016041-2. - ISBN 978-5-16-101977-1	http://znanium.com/catalog/document?id=391634
Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А.В. Павлова. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/71186.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 5-238-00792-2	http://www.iprbookshop.ru/71186.html
Методические указания по изучению дисциплины «Международные гостиничные сети»: для студентов всех форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и упр., Каф. маркетинга, сервиса и туризма; составитель Кумпилова А.Р. - Майкоп : МГТУ, 2022. - 26 с. - Библиогр.: с. 21-22 (9 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100052821

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855502	https://znanium.ru/catalog/document?id=391635
Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. - Москва : Университетская книга, 2020. - 320 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=367670. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98704-272-7	http://znanium.com/catalog/document?id=367670
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.com/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/document?id=438190

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/

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/ 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

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

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
Тема 1. Сети в гостеприимстве и туризме. Межфирменные и внутрифирменные сети. Различные подходы к классификации сетей. Типология сетей Майлза-Сноу, Акрола, Грандори-Соды, Хинтерхюбера-Левина. Критерии Зюдова-Виланда и основные характеристики межфирменной сети. Типы межфирменных сетевых структур. Разнообразие сетевых форм организации в сфере услуг.	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. Гостиничные сети. Понятие гостиничной сети: базовое определение, ключевые взаимосвязи, закономерности возникновения. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта, способствующие развитию сетевых форм организации	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 3. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе. История возникновения и развития ресторанных сетей. Виды ресторанных сетевых предпринимательских структур, специфика их функционирования.	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	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4 ПКУВ-5

Франчайзинговые сети: определение, основные характеристики, особенности управления.		и коррекция знаний)		
Тема 4. Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций. Определение туристической дестинации. Группы стейкхолдеров, оказывающие влияние на привлекательность туристической дестинации. Кластер как межорганизационная сеть. Взаимосвязь степени развития кластеров и конкурентоспособности региона по М.Портеру.	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. Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг в экономике впечатлений. Маркетинг партнерских отношений. Совместное создание ценности. Интеграция процесса спроса и предложения на современных рынках. Управление цепочкой поставок и цепочкой спроса: объединенная концепция. Ко-брендинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства и туризма.	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

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
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
Adobe Reader DC Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
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/
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

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

Название
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru - 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
Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. –

Название
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/
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
Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.unwto.org/
Федеральный перечень туристских объектов – Москва, 2021. – URL: https://классификация-туризм.рф/ Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://классификация-туризм.рф/

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)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Adobe Reader DC Свободная лицензия
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21)	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Adobe Reader DC Свободная лицензия
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)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Adobe Reader DC Свободная лицензия
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Adobe Reader DC Свободная лицензия