

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*Институт гостиничного бизнеса и туризма*

Рекомендовано МССН

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Наименование дисциплины **Международные гостиничные сети: управление  
брендом**

Рекомендуется для направления подготовки

**43.03.03 «Гостиничное дело» (Бакалавриат)**  
*(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)*

Направленность программы (профиль) **Международный гостиничный бизнес**  
*(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))*

Москва  
2021

## 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - является формирование профессиональных компетенций в области сетевого гостиничного бизнеса. Данный курс помогает системно и всесторонне изложить вопросы современной организации таких сложных интеграционных образований, какими являются гостиничные сети.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- формирование знаний об особенностях организации и процессов предприятий сетевого гостиничного бизнеса;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний;
- формирование умений анализировать процессы предприятий сетевого гостиничного бизнеса.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Международные гостиничные сети: управление брендом» относится к вариативному компоненту базовой части Блока 1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
<b>Универсальные компетенции</b>			
1	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Экономика организаций профессиональной сферы</li><li>• Прикладные методы исследовательской деятельности</li><li>• Учебная практика</li><li>• Производственная практика</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li></ul>
<b>Профессиональные компетенции</b>			
1	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКР-3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Маркетинг организаций профессиональной сферы</li><li>• Технологии продвижения и продаж в международной сфере</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Преддипломная практика</li><li>• Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li></ul>

		гостеприимства • Производственная практика	
2	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Межкультурные коммуникации на иностранном языке</li> <li>• Международные стандарты и управление качеством услуг</li> <li>• Международная барная индустрия, сервис вина и напитков</li> <li>• Международные кулинарные концепции</li> <li>• Производственная практика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li> </ul>

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

- УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
- ПКР-3 Способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПКУВ-1 Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства.

В результате изучения дисциплины учащийся должен:

**ЗНАТЬ:**

- понятие, сущность и особенности гостиничных сетей;
- понятие, сущность интернет-продвижению услуг предприятий в структуре гостиничных сетей;
- методы применения международного опыта при управлении предприятиями структуры гостиничных сетей.

**УМЕТЬ:**

- использовать понятийный аппарат и другую информацию при оценке перспектив развития гостиничных сетей;
- умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг предприятий гостиничных сетей;

- вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа международного опыта в сфере услуг предприятий гостиничных сетей.

#### ВЛАДЕТЬ:

- навыками, методиками контроля качества предоставления услуг гостиничных сетей.
- навыками, методиками контроля за продвижением услуг предприятий гостиничных сетей.
- иметь навык применения управленческих решений на базе объективных результатов анализа международного опыта в сфере услуг предприятий гостиничных сетей.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего	Семестр		
		Очная форма	Очно-заочная форма	Заочная форма
		7, модуль D	9 семестр	9 семестр
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	36/34/16	36	34	16
В том числе:	-	-	-	-
Лекции	18/17/8	18	17	8
Семинары (С)	18/17/8	18	17	8
В том числе в интерактивной форме	6/5/2	6	5	2
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	45/38/83	45	38	83
<b>Контроль (экзамен)</b>	27/36/9	27	36	9
Общая трудоемкость	час	108	108	108
	зач. ед.	3	3	3

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Содержание тем дисциплины

###### Тема 1. Методические подходы к изучению системы гостеприимства.

Общие понятия в гостиничной индустрии. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве.

###### Тема 2. История развития и формирования гостиничной индустрии.

История развития гостиничных цепей Европы. История развития гостиничных цепей Америки. История развития гостиничных цепей России.

### **Тема 3. Современное состояние международных гостиничных цепей.**

Современное состояние Европейских гостиничных цепей. Современное состояние. Американских гостиничных цепей. Современное состояние Азиатских гостиничных цепей. Современное состояние Африканских гостиничных цепей.

### **Тема 4. Основные мировые бренды гостиничные цепи.**

Hilton Hotels Corp. Radisson Blu Hotels & Resorts (SAS). Azimut Hotel. Marriott International. Holiday Inn. Forte Hotel Group.

### **Тема 5. Перспективы развития гостиничных цепей.**

Влияние и перспективы гостиничных объединений. Тенденции развития гостиничного бизнеса

### **Тема 6. Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны**

Особенности современного состояния гостиничного рынка России. Современное состояние и перспективы развития международных гостиничных корпораций в России. Формирование национальных гостиничных сетей в России.

#### **5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1	Преддипломная практика	+	+	+
2	Подготовка к защите выпускной квалификационной работы	+	+	+

#### **5.3. Разделы дисциплин и виды занятий**

Для очной формы обучения.

№ п/п	Наименование тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	2	2	8	12
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	2	2	8	12
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	4	4	8	16
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	4	4	7	15
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей.	4	4	7	15
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны.	2	2	7	11
	Контроль (экзамен)				27
	<b>Итого по дисциплине</b>	18	18	45	108

**Для очно-заочной формы обучения.**

№ п/п	Наименование тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	2	2	6	10
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	2	2	6	10
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	4	4	6	14
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	4	4	6	14
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей.	3	3	7	13
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны.	2	2	7	11
	Контроль (экзамен)				36
	<b>Итого по дисциплине</b>	17	17	38	108

**Для заочной формы обучения.**

№ п/п	Наименование тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	1	1	13	15
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	1	1	13	15
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	2	2	15	19
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	2	2	15	19
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей.	1	1	13	15
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны.	1	1	14	16
	Контроль (экзамен)				9
	Итого по дисциплине	8	8	83	108

**6. Лабораторный практикум**

Лабораторный практикум не предусмотрен

**7. Практические занятия (семинары)****Для очной формы обучения.**

№ п/п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	2
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	2
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	4
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	4
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей. *	4
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны*	2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18</b>

\* интерактивные занятия

**Для очно-заочной формы обучения.**

№ п/п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	2
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	2
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	4
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	4
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей. *	3
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны*	2
	Итого по дисциплине	17

\* интерактивные занятия

**Для заочной формы обучения.**

№ п/п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	Тема 1 Методические подходы к изучению системы гостеприимства.	1
2	Тема 2 История развития и формирования гостиничной индустрии.	1
3	Тема 3 Современное состояние международных гостиничных цепей.	2
4	Тема 4 Основные мировые гостиничные цепи.	2
5	Тема 5 Перспективы развития гостиничных цепей. *	1
6	Тема 6 Формирование и развитие гостиничных корпораций в России как перспектива развития гостиничного рынка страны*	1
	Итого по дисциплине	17

\* интерактивные занятия

**8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Аудитория, оборудованная компьютером, мультимедийным проектором и проекционным экраном.



## **9. Информационное обеспечение дисциплины**

а) Windows, Microsoft Office, Интернет

б) Консультант, Гарант, Виртуальная библиотека ЮНВТО

Материалы ЮНВТО (исследования, передовой опыт, материалы конференций в сфере международного туризма) на английском и русском языках (2009-2020 гг.)

Всемирная туристская организация [Электронный ресурс] // URL: [http://www.unwto.org/index\\_r.php](http://www.unwto.org/index_r.php)

в) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;

г) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

д) ресурсы сети Интернет:

- <http://www.prime-tass.ru/> Прайм-тасс – Агентство экономической информации.

- <http://www.infostat.ru/> Информационно-издательский центр «Статистика России».

## **10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:**

### **Нормативные правовые акты.**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.07.2018 N 250-ФЗ <http://logos-pravo.ru/zakon-rf-o-zashchite-prav-potrebiteley-s-kommentariyami>

### **Основная литература**

1. МакДональд, М. Брендинг. Как создать мощный бренд: учебник / М. МакДональд, Л. Чернатони. - Москва: Юнити-Дана, 2015. - 559 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00894-5; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436697>

2. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие : [16+] / И.В. Мишурова, Е.Н. Бандурина, О.В. Гудикова и др.; под ред. И.В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ), Факультет Менеджмента и предпринимательства. – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420> (дата обращения: 30.03.2020). – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст : электронный.

### **Дополнительная литература**

3. Амосова, Галия Михайловна. Развитие международных гостиничных сетей : современные особенности и перспективы : автореферат дис. ... кандидата экономических

наук : 08.00.14 / Амосова Галия Михайловна; [Место защиты: С.-Петербург. гос. экон. ун-т]. - Санкт-Петербург, 2013. - 17 с.Мировая экономика Экономика. Экономические науки - Мировая экономика -- Жилищно-коммунальное хозяйство – Гостиницы международные гостиничные сети FB 9 13-4/4199

4. Антонова, Н.В. Восприятие брендов и стратегии потребительского поведения: монография / Н.В. Антонова, О.И. Патоша; Высшая школа экономики, Национальный исследовательский университет. - Москва: Издательский дом Высшей школы экономики, 2017. - 209 с. : табл., граф. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7598-1588-4 (в пер.). - ISBN 978-5-7598-1676-8 (e-book); [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486382> (17.09.2018).

5. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 162. - ISBN 978-5-9275-2191-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320> (17.09.2018)

6. Формирование бренда предприятия: учебное пособие / О.В. Бондарская, Т.А. Бондарская, Р.Г. Гучетль, Л.Г. Попова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2017. - 214 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8265-1704-8; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=499002> (20.03.2019).

7. Чаплина, А.Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, А.П. Шатрова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. - Красноярск : СФУ, 2016. - 159 с. : ил. - Библиогр.: с. 97 - 107. - ISBN 978-5-7638-3480-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497030> (18.01.2019).

## **11.Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:**

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).

3. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

## **12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).**

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

***Планируемые уровни оценки компетенции:***

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных

этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

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

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

**Разработчики:**

Доцент, к.экон.н.  
должность, название кафедры



О.Ю. Зевеке  
инициалы, фамилия

**Руководитель программы**

Зам. директора, к.пед.н.  
должность, название кафедры



Л. В. Куклина  
инициалы, фамилия