

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**  
**(РУТ (МИИТ))**



Рабочая программа дисциплины (модуля),  
как компонент образовательной программы  
высшего образования - программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
38.03.02 Менеджмент,  
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)  
Тимониным В.С.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Гостиничные цепи**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных  
предприятий

Форма обучения: Очная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде  
электронного документа выгружена из единой  
корпоративной информационной системы управления  
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)  
ID подписи: 314524  
Подписал: заведующий кафедрой Федякин Иван  
Владимирович  
Дата: 01.06.2021

## 1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов системы знаний о международных и российских гостиничных цепях, основ их управления, функционирования, а также изучение перспектив развития сетевого гостиничного бизнеса. Студент должен быть ознакомлен с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучить существующие виды концепций гостиничных цепей;
- охарактеризовать крупнейшие гостиничные цепи и причины их развития в мире;
- рассмотреть возможности франчайзинга в гостиничном хозяйстве;
- рассмотреть состояние и перспективы развития зарубежных и отечественных гостиничных цепей в России;
- изучить условия вступления в гостиничную цепь.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

**ОПК-1** - Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории

**ОПК-2** - Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

### **Знать**

основные современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта на гостиничных предприятиях, входящих в гостиничную цепь.

### **Уметь**

формировать, улучшать и модернизировать гостиничный продукт предприятий сетевого гостиничного бизнеса.

### **Владеть**

навыками и технологиями решения профессиональных и управленческих задач при предоставлении гостиничного продукта в гостиничной цепи, соответствующего требованиям внутренним стандартам обслуживания.

### 3. Объем дисциплины (модуля).

#### 3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц (72 академических часа(ов)).

3.2. Объем дисциплины (модуля) в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Тип учебных занятий	Количество часов	
	Всего	Сем. №5
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	46	46
В том числе:		
Занятия лекционного типа	16	16
Занятия семинарского типа	30	30

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 26 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

### 4. Содержание дисциплины (модуля).

#### 4.1. Занятия лекционного типа.

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
1	Тема 1. Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития. Понятие «гостиничная цепь». Гостиничные корпорации, национальные гостиничные цепи. Предпосылки создания сетевого гостиничного бизнеса. Основные признаки гостиничной сети.
2	Тема 2. Управленческие компании в гостиничном бизнесе. Основные формы гостиничных объединений. Независимая управляющая компания. Компания, управляющая гостиничной цепью. Франчайзинговая система. Сеть систем информации и бронирования. Гостиничные ассоциации.
3	Тема 3. Преимущества гостиничных цепей на рынке средств размещения. Основные преимущества привлечения известной гостиничной марки. Технологии, глобальные маркетинговые программы, центральные системы бронирования, ноу-хау управления.
4	Тема 4. Принципы оценки международных гостиничных цепей. Рейтинги мировых сетей и альянсов. World Chains Rating. Фиксированные типовые показатели.
5	Тема 5. Формирование лояльности к гостиничной цепи. Понятие программы лояльности для гостей. Виды бонусных и других программ. Особенности формирования лояльности в международных и российских гостиничных цепях.
6	Тема 6. Современное состояние международных гостиничных цепей. Европейские, американские, африканские и азиатские компании и их положение на мировом рынке гостиничных услуг. Лидеры в категории «люкс», «премиум», «бизнес» и др.
7	Тема 7. Национальные гостиничные цепи России. История российского сетевого бизнеса. Особенности формирования национальных сетей. Основные гостиничные бренды России.
8	Тема 8. Перспективы развития гостиничных цепей. Основные направления развития сетевого рынка в мире и в России. Современные концепции международных брендов. Анализ новых сетевых проектов в регионах России.

#### 4.2. Занятия семинарского типа.

##### Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Тема 1. Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития. Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) первой вводной (установочной) лекции. Разъяснение требований к выполнению домашних индивидуальных или групповых заданий. Изучение терминологического аппарата.
2	Тема 2. Управленческие компании в гостиничном бизнесе. Занятие проходит в форме коллоквиума: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее темам, касающихся различных форм гостиничных объединений и принципов управления.
3	Тема 3. Преимущества гостиничных цепей на рынке средств размещения. Обсуждение (групповая дискуссия) материала лекции по текущей теме. Практическое занятие по поиску недостатков вхождения отелей в объединение (международную цепочку).
4	Тема 4. Принципы оценки международных гостиничных цепей. Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) материалов лекции по данной теме.

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
	<p>Ответы на вопросы по лекции.</p> <p>Практическое занятие по анализу гостиничного бренда по системе оценки WCR.</p>
5	<p>Тема 5. Формирование лояльности к гостиничной цепи.</p> <p>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями по видам программ лояльности в гостиничном бизнесе.</p> <p>Разбор программ лояльности и систем начисления бонусов и скидок у ведущих международных гостиничных брендов.</p>
6	<p>Тема 6. Современное состояние международных гостиничных цепей.</p> <p>Заслушивание докладов о современном состоянии рынка международных гостиничных цепей Азии, Америки, Европы.</p>
7	<p>Тема 7. Национальные гостиничные цепи России.</p> <p>Занятие проводится в форме презентаций по докладам с целью изучения российских гостиничных цепей.</p> <p>Ответы на вопросы по лекции или тест по вопросам истории развития российских гостиничных объединений.</p>
8	<p>Тема 8. Перспективы развития гостиничных цепей.</p> <p>Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) материалов лекции по данной теме.</p> <p>Практическое занятие по обзору и анализу новых проектов международных сетей на московском и региональных гостиничных рынках.</p>

### Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	<p>Подготовка к практическим занятиям по теме 1:</p> <p>работа с лекционным материалом по теме.</p> <p>работа с рекомендованной литературой;</p> <p>самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.</p> <p>подготовка к групповой дискуссии.</p> <p>подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.</p>
2	<p>Подготовка к практическим занятиям по теме 2:</p> <p>работа с лекционным материалом по теме.</p> <p>работа с рекомендованной литературой;</p> <p>самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.</p> <p>подготовка к групповой дискуссии.</p> <p>подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.</p>
3	<p>Подготовка к практическим занятиям по теме 3:</p> <p>работа с лекционным материалом по теме.</p> <p>работа с рекомендованной литературой;</p> <p>самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.</p> <p>подготовка к групповой дискуссии.</p> <p>подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.</p>
4	<p>Подготовка к практическим занятиям по теме 4:</p> <p>работа с лекционным материалом по теме.</p> <p>работа с рекомендованной литературой;</p> <p>самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.</p> <p>подготовка к групповой дискуссии и тесту.</p> <p>подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.</p>
5	<p>Подготовка к практическим занятиям по теме 5:</p> <p>работа с лекционным материалом по теме.</p>

№ п/п	Вид самостоятельной работы
	работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
6	Подготовка к практическим занятиям по теме 6: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
7	Подготовка к практическим занятиям по теме 7: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
8	Подготовка к практическим занятиям по теме 8: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
9	Подготовка к промежуточной аттестации.
10	Подготовка к текущему контролю.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Гостиничные цепи. Учебное пособие Курачева М.Е.	<a href="http://library.miiit.ru/methodics/04022018/Курачева.pdf">http://library.miiit.ru/methodics/04022018/Курачева.pdf</a>
2	Основы индустрии гостеприимства. Учебное пособие Сафонова М.Е. МИИТ, 2013	НТБ РУТ (МИИТ)
3	Организация гостиничного дела : учебное пособие Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90749">https://e.lanbook.com/book/90749</a> (дата обращения: 26.05.2021).

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

Информационный портал Научная электронная библиотека  
eLIBRARY.RU [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Единая коллекция цифровых образовательных  
ресурсов <http://window.edu.ru> Научно-техническая библиотека РУТ  
(МИИТ) <http://library.miit.ru> Электронно-библиотечная система  
«Лань» <https://e.lanbook.com> «Консультант  
Плюс» <http://www.consultant.ru> Сообщество профессионалов гостиничного  
бизнеса <http://www.frontdesk.ru/> Мировые гостиничные цепи  
<http://wchains.com/hotels.html> Гостиничный интернет-портал Prohotel  
[www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru)

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Программное обеспечение не требуется.

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

Для проведения аудиторных занятий по дисциплине используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием: проектор, экран, персональный компьютер/ноутбук.

9. Форма промежуточной аттестации:

Зачет в 5 семестре.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

## Авторы

Старший преподаватель кафедры  
«Сервис и туризм»

Курачева Марина  
Евгеньевна

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ  
Председатель учебно-методической  
комиссии

И.В. Федякин

М.В. Ишханян