

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
43.03.03 Гостиничное дело,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Гостиничные цепи

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

Форма обучения: Заочная

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: 3068
Подписал: заведующий кафедрой Ступникова Елена
Анатольевна
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Целью освоения дисциплины «Гостиничные цепи» 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 «Гостиничные цепи» 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-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-6 - Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

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; основы российского законодательства.

Уметь:

выполнять основные функции управления подразделениями предприятия сетевого гостиничного бизнеса.

Владеть:

навыками и технологиями решения управленческих задач при осуществлении профессиональной деятельности в отеле гостиничной цепи, соответствующего нормам российского и международного права.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 з.е. (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	Семестр	
		№7	№8
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	16	16	0
В том числе:			
Занятия лекционного типа	6	6	0
Занятия семинарского типа	10	10	0

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 56 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	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	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	Преимущества гостиничных цепей на рынке средств размещения. Основные преимущества привлечения известной гостиничной марки. Технологии, глобальные маркетинговые программы, центральные системы бронирования, ноу-хау управления.
4	Принципы оценки международных гостиничных цепей. Рейтинги мировых сетей и альянсов. World Chains Rating. Фиксированные типовые показатели.
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	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	Национальные гостиничные цепи России. История российского сетевого бизнеса. Особенности формирования национальных сетей. Основные гостиничные бренды России.
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	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	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	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	Принципы оценки международных гостиничных цепей. Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) материалов лекции по данной теме. Ответы на

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

4.3. Самостоятельная работа обучающихся.

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

№ п/п	Вид самостоятельной работы
	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	Курачева М.Е. Гостиничные цепи. Учебное пособие	http://library.miit.ru/methodics/04022018/Курачева.pdf
2	Сафонова М.Е. Основы индустрии гостеприимства. Учебное пособие. М., МИИТ 2013. 78 с.	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. — 352 с.	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90749 (дата обращения: 26.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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); 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> <http://www.frontdesk.ru/> - сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Мировые гостиничные цепи URL: <http://wchains.com/hotels.html> Гостиничный интернет-портал Prohotel, URL: 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 8 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 ЭТИиУСБ
Председатель учебно-методической
комиссии

Е.А. Ступникова

М.В. Ишханян