

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 26.05.2026 11:08:06
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДЭ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного
бизнеса / Organization and forms of international hotel business»
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.04.03 «Гостиничное дело»
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»
(наименование образовательной программы)

Очная и заочная формы обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

Автор–составитель РПД:

Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Заведующий кафедрой:

Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол № 13 от 06.04.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДЭ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» обеспечивает формирование у обучающихся следующих компетенций (с учётом этапа их формирования):

| ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии) | Код компетенции | Наименование компетенции | Код индикатора достижения компетенции | Наименование индикатора достижения компетенции | Образовательный результат (знает, умеет, владеет) |
|---|-----------------|--|---------------------------------------|---|--|
| 33.008 Руководитель предприятия питания; С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания | ПКс-5 | Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | ПКс-5.2 | Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Знает: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Умеет: формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания; владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;; D/02.8 Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу | ПКс-6 | Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям | ПКс-6.2 | Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания | Знает: международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>Умеет: владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

Соответствие планируемых результатов обучения по дисциплине планируемым результатам освоения образовательной программы установлено в соответствии с Приложением 1 к образовательной программе.

2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объём дисциплины

Общий объём дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 академических часов.

Очная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 39 ак. часов (лекции — 10 ак. ч., практические занятия — 18 ак. ч., консультации — 2 ак. ч., контактная работа на аттестацию — 9 ак. ч.); самостоятельная работа — 105 ак. часов. Промежуточная аттестация — экзамен.

Заочная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 16 ак. часов (лекции — 6 ак. ч., практические занятия — 8 ак. ч., консультации — 2 ак. ч.); контроль — 9 ак. ч.; самостоятельная работа — 119 ак. часов. Промежуточная аттестация — экзамен.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДЭ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

Целью дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» является приобретение знаний и умений в области развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом, правил предоставления гостиничных услуг ведущими международными гостиничными корпорациями, систем управления в международном

ресторанно-гостиничном бизнесе, информационных технологий управления гостиницей и рестораном за рубежом.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Доступ к системе ДОТ осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету предоставляется обучающемуся в деканате.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Структурные таблицы по очной и заочной формам обучения приведены ниже.

Очная форма обучения

| № | Наименование тем (разделов) | ВСЕГО | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | | | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации | |
|---|---|------------|---|----|----|-----------|----|-----|--|----------|----------|------------------------|-----------|--|---------------------|
| | | | Период теоретического обучения | | | | | | Период промежуточной аттестации (сессия) | | | Самостоятельная работа | | | |
| | | | Л | ВЛ | ЛР | ПЗ | ИК | КСР | КЭ | Каттэ к | Контроль | СРкр | СРэк | | СР |
| 1 | Тема 1. Ретроспективный анализ развития гостиничной отрасли | 30 | 3 | | | 5 | | | | | | | | 22 | Устный опрос (КТ-1) |
| 2 | Тема 2. Гостиничные сети в зарубежных странах | 30 | 3 | | | 5 | | | | | | | | 22 | Доклад (КТ-1) |
| 3 | Тема 3. Системы управления ресторанным и гостиничным бизнесом в зарубежных странах | 28 | 2 | | | 4 | | | | | | | | 22 | Реферат (КТ-2) |
| 4 | Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и их размещение в планировочной структуре города | 27 | 2 | | | 4 | | | | | | | | 21 | Тестирование (КТ-2) |
| | Промежуточная аттестация — экзамен | 29 | | | | | | | 2 | 9 | | | 18 | | экзамен |
| | ИТОГО: | 144 | 10 | | | 18 | | | 2 | 9 | | | 18 | 87 | экзамен |

Заочная форма обучения

| № | Наименование тем (разделов) | ВСЕГО | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | | | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации | |
|---|---|-------|---|----|----|----|----|-----|--|---------|----------|------------------------|------|--|---------------------|
| | | | Период теоретического обучения | | | | | | Период промежуточной аттестации (сессия) | | | Самостоятельная работа | | | |
| | | | Л | ВЛ | ЛР | ПЗ | ИК | КСР | КЭ | Каттэ к | Контроль | СРкр | СРэк | | СР |
| 1 | Тема 1. Ретроспективный анализ развития гостиничной отрасли | 34 | 2 | | | 2 | | | | | | | | 30 | Устный опрос (КТ-1) |
| 2 | Тема 2. Гостиничные сети в зарубежных странах | 34 | 2 | | | 2 | | | | | | | | 30 | Доклад (КТ-1) |
| 3 | Тема 3. Системы управления ресторанным и гостиничным бизнесом в зарубежных странах | 33 | 1 | | | 2 | | | | | | | | 30 | Реферат (КТ-2) |
| 4 | Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и их размещение в планировочной структуре города | 32 | 1 | | | 2 | | | | | | | | 29 | Тестирование (КТ-2) |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|------------|----------|--|--|----------|----------|--|--|--|----------|--|--|------------|----------------|
| | Промежуточная аттестация — экзамен | 11 | | | | | 2 | | | | 9 | | | | экзамен |
| | ИТОГО: | 144 | 6 | | | 8 | 2 | | | | 9 | | | 119 | экзамен |

Используемые сокращения:

Л – лекции; ВЛ – видеолекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; ИК – индивидуальные консультации; КСР – контроль самостоятельной работы; КЭ – консультации перед экзаменом; Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий; Контроль – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения; СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы / курсового проекта; СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену; СР – самостоятельная работа в семестре; УО – устный опрос; ГЗ – групповое задание; Д – доклад; КТ – контрольная точка.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Ретроспективный анализ развития гостиничной отрасли (ПКс-5.2)

Пять периодов развития гостиничного хозяйства с древнейших времен до современности. Современные гостиничные корпорации Европы и США. Отель как общая концепция рынка. Политика, философия и стратегия гостиничных предприятий за рубежом. Самые интересные гостиничные концепции в мировой практике.

Тема 2. Гостиничные сети в зарубежных странах (ПКс-6.2)

Понятие гостиничной сети. Модели организации гостиничного бизнеса. Преимущества международных гостиничных сетей. Характеристика наиболее известных гостиничных сетей: Holiday Corporation, Best Westin International, Sheraton Corporation, Marriott Corporation, Hilton Hotel Corporation, Hyatt Hotel Corporation. Объединение отелей в сеть на основе франшизы. Структура типичных франчайзинговых платежей гостиничных компаний. Основные преимущества и недостатки франчайзинга. Анализ экономических условий франчайзинга.

Тема 3. Системы управления ресторанным и гостиничным бизнесом в зарубежных странах (ПКс-5.2)

Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры высшего руководства. Ресурсы как объект управления в системах управления логистикой отелей за рубежом. Предпосылки необходимости использования новых инструментов и методов организации управленческого воздействия на потоковые процессы в мировом гостиничном бизнесе. Основные группы гостиничных информационных потоков. Организационная структура системы управления логистикой гостиничного предприятия за рубежом. Формирование узлов пересечения информационных и финансовых потоков в результате объединения

логистической системы с организационной структурой. Создание системы управления отелем: основная логистика и операционная часть.

Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и их размещение в планировочной структуре города (ПКс-6.2)

Градостроительные методы размещения гостиничных комплексов. Основные требования к выбору места. Виды зданий: централизованные, блочные, павильонные, смешанные, их преимущества и недостатки. Объемно-планировочные решения для самых интересных мировых проектов в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. Новые отели в США, Германии, Италии, Скандинавии. Классификация гостиниц дальнего зарубежья: по номерному фонду, по целевому рынку, по уровню комфорта. Характеристиками двух основных классификационных групп являются «европейский» тип, основанный на французской национальной системе, и скоринговый, основанный на индийской национальной системе, преобладающей в развивающихся странах Азии и Африки. Общие сведения о классификации отелей Германии. Условия участия в классификации и последовательность ее проведения. Классификация отелей стран СНГ. Основными типами отелей являются: общие, курортные и туристические. Отличительные черты и характеристики пакетов их гостиничных услуг являются наиболее актуальными в мировом гостиничном бизнесе. Отель АКС. Основные типы. Рынок автоматизированных систем управления. Взаимодействие гостиничных систем. Особенности функционирования автоматизированных систем управления в гостиницах. Планирование автоматизации гостиницы. Структура и основные информационные потоки системы Edelweiss/Medallion, созданной для швейцарских отелей. Основные этапы бронирования номеров через Интернет. Автоматизация управления гостиницей. Автоматизированные системы управления рестораном. Зарубежная практика гостиничного строительства. Тенденции международной практики включения в гостиницы общественных, культурных и деловых центров. Характеристика гостиничных комплексов

такого типа на примере «Хаятт Регенсон» в Атланте (США), «Икитуури-Конгресс Центр» (Финляндия), «Никко» (Германия). Проникновение иностранного капитала в гостиничный бизнес. Взаимосвязь развития туризма и гостиничного бизнеса. Влияние глобальной экономической интеграции стран как Европы, так и американского континента на развитие индустрии гостеприимства. Дополнительно рассматриваются вопросы: Типологическая характеристика гостиниц; Управление информационными технологиями в гостиничном бизнесе в зарубежных странах; Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.02.02 «Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочей программе дисциплины размещены типовые проверочные задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

| ТИП ЗАДАНИЯ | ИНСТРУКЦИЯ | СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ | КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ |
|---|--|--|--|
| Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных | Прочитайте текст, выберите правильный ответ | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). | Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква |
| Задание закрытого типа на установление соответствия | Прочитайте текст и установите соответствие | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры вариантов ответа (например, А1 или Б4). | Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия |
| Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных | Прочитайте текст, выберите правильные ответы | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать номера (или буквы) выбранных вариантов ответа (например, 1 4 или А Г). | Ответ считается верным, если правильно указаны все варианты |
| Задание закрытого типа на установление последовательности | Прочитайте текст и установите последовательность | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры вариантов ответа в нужной последовательности (например, БА или 135). | Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность |
| Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора | Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор | 1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа. | Ответ считается верным, если правильно указан вариант и приведены корректные аргументы |
| Задание открытого типа с развёрнутым ответом | Прочитайте текст и запишите развёрнутый | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять | Ответ считается верным при отсутствии |

| | | | |
|--|--------------------|--|---|
| | обоснованный ответ | суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя чёткие компактные формулировки. | фактических ошибок, полноте раскрытия понятий, обоснованности и логической последовательности изложения |
|--|--------------------|--|---|

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением балльно-рейтинговой системы (БРС)

| Итоговая балльная оценка | Традиционная система | Бинарная система | Шкала ECTS |
|--------------------------|----------------------|------------------|------------|
| 95–100 | отлично | зачтено | A |
| 85–94 | отлично | зачтено | B |
| 75–84 | хорошо | зачтено | C |
| 65–74 | хорошо | зачтено | D |
| 55–64 | удовлетворительно | зачтено | E |
| 0–54 | неудовлетворительно | не зачтено | F |

Соотношение баллов: текущий контроль успеваемости — 60 баллов; промежуточная аттестация — 40 баллов; итого — 100 баллов.

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе задания к контрольным точкам): устный опрос (УО), доклад (Д), реферат (Р), тестирование (Т).

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Ретроспективный анализ развития гостиничной отрасли (ПКс-5.2). Форма текущего контроля — устный опрос (УО).

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Ретроспективный анализ развития гостиничной отрасли», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 2. Гостиничные сети в зарубежных странах (ПКс-6.2). Форма текущего контроля — доклад (Д).

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Гостиничные сети в зарубежных странах», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 3. Системы управления ресторанным и гостиничным бизнесом в зарубежных странах (ПКс-5.2). Форма текущего контроля — реферат (Р).

Темы для подготовки докладов по теме «Системы управления ресторанным и гостиничным бизнесом в зарубежных странах»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и их размещение в планировочной структуре города (ПКс-6.2). Форма текущего контроля — тестирование (Т).

Темы для подготовки докладов по теме «Назначение гостиниц в международной практике и их размещение в планировочной структуре города»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

5.3. Контрольные точки и весовые коэффициенты

Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает 2 (две) контрольные точки. Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ — 100. Результат КТ = баллы за работу × коэффициент веса КТ.

| КТ | Темы / форма контроля | Макс. баллов | Коэффициент веса | Результат КТ |
|--------------|---------------------------------|--------------|------------------|--------------|
| КТ-1 | Темы 1–2. Устный опрос, доклад | 100 | 0,30 | 30 |
| КТ-2 | Темы 3–4. Реферат, тестирование | 100 | 0,30 | 30 |
| Итого | — | — | 0,60 | 60 |

5.4. Критерии оценивания заданий текущего контроля успеваемости

| Критерий оценивания | Баллы |
|--|-------|
| Полнота и корректность анализа, обоснованность решения | 0–40 |
| Практическая применимость результата | 0–35 |
| Качество презентации и защиты | 0–25 |

Критерии оценивания доклада и реферата

| Критерий оценивания | Баллы |
|--|-------|
| Раскрытие темы, полнота и достоверность содержания | 0–40 |
| Структура, логика изложения, аргументированность выводов | 0–35 |
| Качество устного выступления, соблюдение регламента | 0–25 |

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Предусматривается устный ответ обучающегося на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса) и прохождение тестирования.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Ретроспективный анализ развития гостиничного бизнеса.

2. Развитие индустрии гостеприимства в Европе
3. Эволюция американской индустрии гостеприимства
4. Основные тенденции развития морской гостиничной индустрии
5. Крупнейшие международные гостиничные сети и их характеристика.
6. Классификация отелей зарубежных стран.
7. Классификация отелей Германии
8. Классификация отелей стран СНГ.
9. Основные типы гостиниц в зависимости от их назначения
10. Объединение отелей в сеть на условиях франчайзинга. Структура франчайзинговых платежей гостиничных компаний. Основные преимущества и недостатки франчайзинга
11. Управляющие компании в международном гостиничном бизнесе
12. Независимые ассоциации. Основные преимущества независимых отелей.
13. Виды систем управления гостиницей: с иностранным управлением.
14. Виды систем управления гостиницей: частные гостиницы.
15. Виды систем управления гостиницей: некоммерческие гостиницы.
16. Влияние менеджмента на потоковые процессы в гостиничном бизнесе
17. Создание системы управления гостиницей: базовая логистическая подсистема и операционная.
18. Содержание и функции ресторанного бизнеса за рубежом.
19. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике.
20. Лидеры международного ресторанного рынка и их характеристика.
21. Рестораны отеля – специфика деятельности: фирменное питание и SPA-кухня.
22. Особенности питания гостей из разных стран.
23. Назначение гостиниц и их размещение в планировочной структуре города с учетом зарубежного опыта.
24. Прогнозирование развития гостиничных комплексов
25. Политика, философия и стратегия отелей за рубежом.
26. Критерии эффективности гостиницы
27. Финансовая и внутренняя бизнес-перспектива
28. Перспективы клиентов ресторанного и гостиничного бизнеса за рубежом
29. Рынок автоматизированных систем управления.
30. Особенности функционирования автоматизированных систем управления в гостиницах.
31. Планирование автоматизации гостиницы
32. Автоматизация управления гостиницей.

Типовые тестовые задания для подготовки к промежуточной аттестации

(6 типов заданий, по 2 примера на каждый тип):

1. Задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите **ОДИН** правильный ответ.

Задание 1. Международная гостиничная сеть — это:

А. цепь отелей, действующая в нескольких странах под единым брендом;

- Б. отель одного города;
- В. туристический автобус;
- Г. визовый центр.

Ключ: А.

Задание 2. Договор управления (management contract) в международном бизнесе — это:

- А. передача управления отелем профессиональному оператору;
- Б. продажа земельного участка;
- В. договор перевозки;
- Г. трудовой договор горничной.

Ключ: А.

2. Задания закрытого типа на установление соответствия

ИНСТРУКЦИЯ: установите соответствие; ответ запишите парами «цифра-буква».

Задание 1. Установите соответствие между формой международного бизнеса и её содержанием:

1. Франчайзинг — А. использование бренда оператора по договору;
2. Договор управления — Б. управление отелем оператором за вознаграждение;
3. Совместное предприятие — В. объединение капиталов партнёров из разных стран.

Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.

Задание 2. Установите соответствие между регионом и особенностью гостиничного рынка:

1. Европа — А. высокая доля исторических и бутик-отелей;
2. Северная Америка — Б. доминирование крупных сетевых брендов;
3. Азия — В. быстрый рост и масштабное новое строительство.

Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.

3. Задания закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите ВСЕ правильные ответы.

Задание 1. Какие формы используются для выхода гостиничного оператора на международный рынок?

- А. франчайзинг;
- Б. договор управления;
- В. совместное предприятие;
- Г. отказ от выхода на рынок;
- Д. прямые инвестиции в строительство.

Ключ: А, Б, В, Д.

Задание 2. Какие факторы влияют на размещение гостиниц в международной практике?

- А. туристская привлекательность территории;
- Б. транспортная доступность;
- В. деловая активность региона;
- Г. цвет фасада конкурентов;
- Д. наличие спроса на размещение.

Ключ: А, Б, В, Д.

4. Задания закрытого типа на установление последовательности

ИНСТРУКЦИЯ: установите верную последовательность; ответ запишите буквами.

Задание 1. Расположите этапы выхода гостиничного оператора на зарубежный рынок:

- А. анализ привлекательности странового рынка;
- Б. выбор формы присутствия;
- В. заключение договоров с партнёрами;
- Г. запуск и операционное управление отелем.

Ключ: А, Б, В, Г.

Задание 2. Расположите исторические этапы развития гостиничной отрасли:

- А. постоянные дворы и трактиры;
- Б. появление гранд-отелей;
- В. формирование гостиничных цепей;
- Г. цифровизация и онлайн-дистрибуция.

Ключ: А, Б, В, Г.

5. Задания комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием

ИНСТРУКЦИЯ: выберите ответ (А — согласен, Б — не согласен) и приведите аргументы.

Задание 1. Прямые инвестиции в строительство — единственный способ международной экспансии гостиничного оператора. Согласны ли Вы?

Ключ: Б. Операторы чаще используют франчайзинг и договоры управления (asset-light модель), снижающие капитальные затраты и риски по сравнению с прямыми инвестициями.

Задание 2. Зарубежные системы управления гостиничным бизнесом полностью применимы без адаптации к российскому рынку. Согласны ли Вы?

Ключ: Б. Зарубежные практики требуют адаптации к национальному законодательству, особенностям спроса, кадрового рынка и культуры обслуживания.

6. Задания открытого типа с развёрнутым ответом

ИНСТРУКЦИЯ: запишите развёрнутый обоснованный ответ (2–3 предложения).

Задание 1. Раскройте преимущества и риски различных форм международного гостиничного бизнеса.

Эталон ответа: франчайзинг и договор управления снижают капитальные затраты и риски, но ограничивают контроль; прямые инвестиции дают полный контроль и доход, но сопряжены с высокими затратами и страновыми рисками.

Задание 2. Объясните значение изучения зарубежного опыта управления для развития гостиничного бизнеса России.

Эталон ответа: зарубежный опыт даёт проверенные модели управления, стандарты и технологии; их адаптированное применение повышает качество услуг и конкурентоспособность российских гостиниц.

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

| Оценка | Критерии оценивания |
|---|---|
| Отлично / зачтено (35–40 б.) | Дан полный, логически последовательный ответ; обучающийся свободно владеет терминологией, аргументирует положения примерами; тестирование пройдено успешно. |
| Хорошо / зачтено (28–34 б.) | Ответ в целом полный и логичный, допущены незначительные неточности; тестирование пройдено с отдельными ошибками. |
| Удовлетворительно / зачтено (22–27 б.) | Ответ раскрывает основное содержание на поверхностном уровне; тестирование пройдено на минимально допустимом уровне. |
| Неудовлетворительно / не зачтено (0–21 б.) | Ответ не раскрывает содержание вопросов, содержит существенные ошибки; тестирование не пройдено. |

6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

7. Методические материалы по освоению дисциплины

Освоение дисциплины предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельную работу обучающихся. Практические занятия проводятся в различных формах (групповые задания, доклады, обсуждение практических ситуаций) с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и сформированности компетенций.

Подготовка к лекции: внимательно прочитать материал предыдущей лекции; ознакомиться с темой предстоящей лекции; изучить учебный материал по учебникам и учебным пособиям; записать возможные вопросы преподавателю.

Подготовка к практическим занятиям: прочитать материал лекций; ознакомиться с учебным материалом по учебникам и учебным пособиям; выписать основные термины; подготовить развёрнутые ответы на контрольные вопросы.

Методические рекомендации по подготовке доклада. Доклад — официальное сообщение по заданной теме; структура доклада включает введение (тема, цель, проблемное поле), основное содержание (последовательное раскрытие тематических разделов) и заключение (основные результаты и рекомендации). Регламент устного выступления — не более 10 минут.

Методические рекомендации по выполнению группового задания. Группа делится на подгруппы; каждая подгруппа анализирует задачу, распределяет роли, разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Самостоятельная работа предполагает изучение учебной и научной литературы, нормативных документов, интернет-источников, выполнение практических заданий и подготовку к промежуточной аттестации. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии выполнения всех заданий, предусмотренных программой дисциплины.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

8.1. Основная литература

1. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>
2. Коммуникации в гостиничном бизнесе : учебное пособие / составители Л. А. Васильева [и др.]. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0386-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76813.html>

3. Сервис в России и за рубежом : сетевой научный журнал. - Москва : Российский государственный университет туризма и сервиса, 2021. - Т. 15, № 1 (93). - 186 с. - ISSN 1995-042X. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819813>
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>
5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477909>
6. Экскурсионная деятельность в индустрии гостеприимства : учебное пособие для вузов / под общ. ред. проф. Ю. Б. Башина. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 204 с. - ISBN 978-5-9558-0209-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039259>
7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
8. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>
9. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=222931>
10. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко, М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
11. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

8.2. Дополнительная литература

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Логос, Университетская книга, 2008. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html>
2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724>
3. Катькало, В. С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса : монография / В. С. Катькало, В. Н. Шемракова ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2008. - 384 с. - ISBN 978-5-9924-0006-9.
4. Кнышова Е.Л., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: Учеб. пособие. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 512 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=204348>
5. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>
6. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством: Учеб. пособие. 8-е издание, стер. М.: издательство «Омега-Л», 2011. - 400 с.

7. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов/ С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
8. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 320 с.
9. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества. Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014. – 491 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389952>
10. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430064>
11. Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник / С.А. Степанова, А.В. Крыга. М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 346 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=339110>
12. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 256 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0340-7 <http://www.znanium.com/bookread.php?book=320585>
13. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0334-6 <http://www.znanium.com/bookread.php?book=400614>
14. Шестопап Ю.Т. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389993>

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов РФ от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ)
3. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»
4. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 № 1085 «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
12. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования
13. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
14. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

8.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

СЗИУ РАНХиГС располагает доступом через сайт научной библиотеки (<http://nwapr.spb.ru/>) к подписным электронным ресурсам: ЭБС «Юрайт», ЭБС «Znanium», ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», информационно-правовые системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

| № п/п | Наименование |
|----------|---|
| 1 | Специализированные аудитории для проведения лекций, оснащённые персональным компьютером и мультимедийным проектором. |
| 2 | Аудитории и компьютерные классы с посадочными местами и персональными компьютерами с выходом в сеть «Интернет» для проведения практических занятий. |
| 3 | Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение: пакет офисных приложений, программы для работы с электронными таблицами и подготовки презентаций. |
| 4 | Платформы для онлайн-коммуникаций, используемые при реализации ДОТ. |
| 5 | Электронная информационно-образовательная среда СЗИУ РАНХиГС; научная библиотека, справочные системы «КонсультантПлюс» и «Гарант». |