

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 31.08.2026 13:27:19
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». 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.
--	--	--	--	--	--

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». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре по очной форме обучения, на 2 курсе в 3 и 4 семестре по заочной форме обучения.

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	Конт роль	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	Конт роль	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 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 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, БВА 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Задание 2. Расположите исторические этапы развития гостиничной отрасли:

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

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?

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

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.

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

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. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2099068>.
2. Михалкин, В. А. Организация и формы международного бизнеса : учебное пособие / В. А. Михалкин. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 448 с. — (Магистратура). - ISBN 978-5-9776-0360-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2088247>.
3. Орловская, В. П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / В.П. Орловская ; под ред. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 176 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-021992-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2244090>.

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. 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>
3. 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>
4. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724>
5. 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>
6. 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>
7. Каткало, В. С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса : монография / В. С. Каткало, В. Н. Шемракова ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2008. - 384 с. - ISBN 978-5-9924-0006-9.
8. 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>
9. 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>
10. 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>

11. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством: Учеб. пособие. 8-е издание, стер. М.: издательство «Омега-Л», 2011. - 400 с.

12. 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>

13. 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.

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

18. 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>

19. 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>

20. 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>

21. 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>

22. 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>

23. 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>

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://nwapa.spb.ru/>) к подписным электронным ресурсам: 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».