

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
04.04.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий

А.С. Джангазиева
04.04.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ГОСТЕПРИИМСТВОМ И РЕСТОРАННЫМ СЕРВИСОМ

Составитель	Коробкова О.М., канд.психол.н., доцент каф-ры ППСИ
Согласовано с работодателями:	Губа А.Е., генеральный директор ООО «Комбинат общественного питания» Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань
Направление подготовки	43.04.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль) ОПОП	«Ресторанный и ивент-сервис»
Квалификация (степень)	магистр
Форма обучения	очная
Год приема	2024
Курс	1 (по очной форме)
Семестр(ы)	1 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. **Целями освоения дисциплины «Стратегическое управление гостеприимством и ресторанным сервисом» являются:** формирование у магистрантов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для разработки стратегии развития сервиса.

1.2. **Задачи освоения дисциплины «Стратегическое управление гостеприимством и ресторанным сервисом»:**

дать знания о планировании размещения производительных сил, построения системы организаций и разработки управленческих решений, формирования структуры стратегического и оперативного менеджмента.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. **Учебная дисциплина «Стратегическое управление гостеприимством и ресторанным сервисом» относится** к обязательной части (Б1.Б.10) программы подготовки магистров очного отделения по направлению 43.04.03. Гостиничное дело. Профиль «Ресторанный и ивент-сервис» и осваивается в 1 семестре.

2.2. **Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

- «Экономика» (уровень бакалавриата)
- «Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса»

Знания:

- основ экономических и правовых знаний в сфере ресторанного бизнеса;
- приоритетов в сфере производства продукции питания, новых технологических процессов и технических средств;
- критериев оценки профессионального уровня персонала;

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот на предприятии питания;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства

Навыки:

- самоорганизации и самообразования, готовность к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
- анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- проводить обоснование и расчёты прибыли и затрат в рамках запланированного объёма выпуска продукции питания, планировать маркетинговые мероприятия;
- составлять календарно-тематические планы, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции.

2.3. **Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

- «Управление качеством услуг в сфере гостеприимства»;
- «Производственная практика»;
- «Магистерская диссертация»

Компетенции, полученные при изучении данной дисциплины, позволят совершенствовать подготовку студента к теоретическому анализу написанию научно-исследовательских работ. Знания, умения и навыки, полученные в ходе изучения дисциплины, будут способствовать написанию магистерской диссертации.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

б) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-4 - Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5 - Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений;

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-4	<p>ОПК-4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет</p>	<p>маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Применять в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг</p>	<p>Навыками подготовки и внедрения маркетинговых стратегий и программ организаци й сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-5	<p>ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы</p>	<p>определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и</p>	<p>Навыками обеспечения и разработки экономической стратегии предприятия,</p>

	ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания	перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений
--	--	--	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в академических часах	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	28
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	28
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	44
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	зачет – 1 семестр

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 1.										

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточно й аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Стратегия и стратегические цели в сфере гостеприимства			4					7	11	Устный опрос Практическая работа
Тема 2. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства			4					7	11	Устный опрос Практическая работа Проект
Тема 3. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства			4					7	11	Устный опрос Практическая работа
Тема 4. Анализ стратегических факторов внутренней среды			4					7	11	Устный опрос Практическая работа
Тема 5. Анализ стратегических факторов внешней среды			6					8	14	Устный опрос Проект
Тема 6. Стратегические альтернативы и условия реализации стратегий			6					8	14	Устный опрос
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										
ИТОГО за семестр:			28					44	72	<i>Зачет</i>
Итого за весь период			28					44	72	<i>зачет</i>

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Разделы, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		
		ОПК-4	ОПК-5	общее количество компетенций
Тема 1. Стратегия и стратегические цели в сфере гостеприимства	11	+	+	2
Тема 2. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства	11	+	+	2
Тема 3. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства	11	+	+	2
Тема 4. Анализ стратегических факторов	11	+	+	2

внутренней среды				
Тема 5. Анализ стратегических факторов внешней среды	14	+	+	2
Тема 6. Стратегические альтернативы и условия реализации стратегий	14	+	+	2
<i>Итого</i>	72	6	6	12

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Стратегия и стратегические цели в сфере гостеприимства

Возникновение потребности в стратегическом управлении. Развитие методологии стратегического управления. Понятия стратегия и стратегическое управление. Этапы развития корпоративного планирования. Бюджетирование. Долгосрочное планирование. Стратегическое планирование. Стратегический менеджмент. Сравнительные характеристики систем управления. Сущность стратегического управления. Предпосылки стратегического управления. Этапы стратегического управления. Стратегический анализ. Стратегический выбор. Реализация стратегии. Модель процесса стратегического менеджмента. Принципы стратегического управления.

Тема 2. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства

Понятие стратегической единицы бизнеса и портфеля предприятия. Стадии структурного развития предприятия: простая структура, функциональная структура, филиальная (дивизиональная) структура. Понятие стратегической единицы бизнеса (СЕБ). Сетевые структуры. Сущность портфеля предприятия. Типы стратегий: корпоративная, деловая функциональная. Иерархическая структура отраслей. Сравнительная характеристика стратегических решений.

Тема 3. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства

Понятие внутренней среда организации в индустрии гостеприимства. Внутренняя среда организации. Изучение внутренней среды. Стратегические факторы внутренней среды. Цель анализа стратегических факторов. Ситуация внутри предприятия. Внутренние переменные. Сильные и слабые стороны гостиничного предприятия.

Тема 4. Анализ стратегических факторов внутренней среды

Основные составляющие внешней среды. Внешний анализ как составная часть SWOT-анализа. Матрица SWOT. Макросреда. Микросреда. Основные направления анализа факторов макросреды: политико-правовые, экономические, социокультурные и технологические факторы. Критерии оценки деятельности предприятий со стороны заинтересованных групп. Основные типы внешнего окружения и методы реагирования на изменения внешней среды. Основные типы внешней среды: изменяющаяся среда, враждебное окружение, разнообразное окружение и технологически сложная среда. Методы реагирования на изменение факторов внешней среды.

Тема 5. Анализ стратегических факторов внешней среды

Определение и выбор стратегических альтернатив. Стратегические альтернативы и критерии выбора. Критерии выбора: реакция на возможности/угрозы внешней среды; получение конкурентных преимуществ; соответствие целям предприятия; выполнимость стратегии; учет взаимосвязей с другими стратегиями предприятия. Управленческая структура предприятия. Основы анализа предприятия.

Тема 6. Стратегические альтернативы и условия реализации стратегий

Определение и выбор стратегических альтернатив. Стратегические альтернативы и критерии выбора. Критерии выбора: реакция на возможности/угрозы внешней среды; получение конкурентных преимуществ; соответствие целям предприятия; выполнимость стратегии; учет взаимосвязей с другими стратегиями предприятия. Управленческая структура предприятия. Основы анализа предприятия сферы гостеприимства. Основы анализа предприятия. Последовательное принятие стратегических решений. Стратегические изменения предприятий гостиничной сферы. Воздействие внешних факторов на предприятия гостиничной сферы. Условия реализации стратегии.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Стратегическое управление гостеприимством и ресторанным сервисом» составляет 44 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения творческих заданий. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Анализ рынка и конкуренции: Сегментация рынка, позиционирование, конкурентная разведка, анализ конкурентных преимуществ. Управление рисками: Идентификация, оценка и управление рисками в гостеприимстве (финансовые риски, операционные риски, репутационные риски).	7	письменное домашнее задание
Системный подход к управлению: Взаимосвязь различных функциональных подразделений предприятия гостеприимства и их вклад в достижение стратегических целей. Инновации и технологические тренды: Влияние цифровизации, автоматизации и новых технологий на стратегическое развитие предприятий гостеприимства. Устойчивое развитие: Экологические и социальные аспекты стратегического управления, ESG-факторы.	7	письменное домашнее задание
Стратегическое управление ресторанным бизнесом: Формирование концепции ресторана, управление меню, управление закупками, управление персоналом в ресторанах, франчайзинг в ресторанном бизнесе. Стратегическое управление другими видами бизнеса в сфере гостеприимства: Туроператорский бизнес, кейтеринг, event-менеджмент, организация конференций и мероприятий.	7	письменное домашнее задание
Стратегическое управление гостиничным бизнесом: Выбор концепции гостиницы, управление номерным фондом, управление доходами (Revenue Management), управление персоналом в гостиницах.	7	письменное домашнее задание
Бюджетирование и финансовое планирование: Разработка бюджета, анализ финансовых показателей, управление затратами. Управление персоналом: Подбор, обучение и мотивация персонала, построение корпоративной культуры.	8	письменное домашнее задание
Маркетинг и продажи: Разработка маркетинговой стратегии, продвижение бренда, управление продажами.	8	письменное домашнее задание

<p>Управление качеством обслуживания: Системы контроля качества, управление клиентскими отзывами, стандарты обслуживания.</p> <p>Использование информационных технологий: Системы управления гостиницей (PMS), системы управления рестораном (POS), CRM-системы</p>		
---	--	--

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно.

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к составлению реферата

Реферирование, или составление реферата - это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

Требования к составлению доклада:

Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему.

Общая структура доклада вступление, основная часть и заключение.

Вступление. Формулировка темы доклада, Актуальность выбранной темы, Анализ литературных источников.

Основная часть. Состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Возможно использование иллюстрации (графики, диаграммы, фотографии, карты, рисунки) Изложение материала должно быть связным, последовательным, доказательным. Способ изложения материала для выступления должен носить конспективный или тезисный характер.

Заключение. Подводятся итоги, формулируются главные выводы, подчеркивается значение рассмотренной проблемы, предлагаются самые важные практические рекомендации.

Требования к оформлению доклада. Объем машинописного текста доклада должен быть рассчитан на произнесение доклада в течение 7 -10 минут (3-5 машинописных листа текста с докладом).

Требования к написанию эссе

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения.

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму». Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.
2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

Требования к ведению конспектирования материала

Это сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

Последовательность составления конспекта: внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

- выделите главное, составьте план;
- кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
- законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
- грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: кейс - задачи, практические работы, индивидуальные задания.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа

Тема 1. Стратегия и стратегические цели в сфере гостеприимства	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос Практическая работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос Практическая работа Проект	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос Практическая работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Анализ стратегических факторов внутренней среды	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос Практическая работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. Анализ стратегических факторов внешней среды	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос Проект	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. Стратегические альтернативы и условия реализации стратегий	<i>Не предусмотрено</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.);
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Цифровое обучение») или иных информационных систем, сервисов имессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов

Наименование программного обеспечения	Назначение
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
VLC Player	Медиапроигрыватель
Far Manager	Файловый менеджер
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений
Oracle SQL Developer	Среда разработки
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы темы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)	Наименование оценочного средства
1.	Темы 1-6	ОПК-4, ОПК-5	опрос
2.	Темы 1-4	ОПК-4, ОПК-5	Практическая работа
3.	Темы 2,5	ОПК-4, ОПК-5	проект

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7 – Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8 – Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Тема 1. Стратегия и стратегические цели в сфере гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. Понятия стратегия и стратегическое управление.
2. Этапы развития корпоративного планирования.
3. Сравнительные характеристики систем управления.
4. Этапы стратегического управления. Стратегический анализ.
5. Принципы стратегического управления.

Практическая работа:

Выберите два отеля (или ресторана) разных ценовых категорий и/или концепций в одном городе. Проведите сравнительный анализ их стратегий, используя инструменты конкурентного анализа (например, анализ позиционирования, матрица BCG). Определите, какая из стратегий, на ваш взгляд, более эффективна и почему.

Тема 2. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие стратегической единицы бизнеса и портфеля предприятия.
2. Сущность портфеля предприятия.
3. Типы стратегий: корпоративная, деловая функциональная.
4. Иерархическая структура отраслей.
5. Сравнительная характеристика стратегических решений.

Практическая работа:

Анализ SWOT гостиницы.

Выберите существующую гостиницу (можно использовать информацию из открытых источников: сайт гостиницы, отзывы, статьи). Проведите анализ SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) для этой гостиницы, учитывая следующие аспекты:

Внутренние факторы (Сильные и Слабые стороны): качество обслуживания, уровень цен, расположение, инфраструктура, персонал, маркетинговые активности, репутация, технологическое оснащение.

Внешние факторы (Возможности и Угрозы): конкуренция, экономическая ситуация, сезонность, изменения в законодательстве, демографические тренды, развитие технологий, экологические факторы.

На основе анализа SWOT сформулируйте 2-3 стратегических цели для гостиницы и предложите конкретные действия по их достижению. Представьте результаты в виде таблицы и краткого отчета.

Проект:

Разработка стратегического плана маркетинга для нового кафе.

Представьте, что вы открываете новое кафе в определенном районе города (выберите район и целевую аудиторию). Разработайте стратегический план маркетинга на 1 год, включающий:

Анализ целевого рынка (демография, потребности, предпочтения).
Позиционирование кафе (уникальное торговое предложение).
Цели маркетинговой стратегии (количественные и качественные показатели).
Маркетинговые инструменты (реклама, PR, продвижение в социальных сетях, специальные предложения, программы лояльности).
Бюджет маркетинговых мероприятий.
Система контроля и оценки эффективности маркетинговых действий.
Результат работы – презентация с подробным описанием каждого пункта плана.

Тема 3. Основные составляющие стратегического управления в сфере гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства.
2. Внутренняя среда организации. Изучение внутренней среды. Стратегические факторы внутренней среды.
3. Цель анализа стратегических факторов.
4. Ситуация внутри предприятия. Внутренние переменные.
5. Сильные и слабые стороны гостиничного предприятия.

Практическая работа:

1. Студенты анализируют конкурентную среду выбранного сегмента гостиничного бизнеса (например, бюджетные отели в центре города, курортные отели 5 звезд) в определенном регионе. Необходимо определить основных конкурентов, их сильные и слабые стороны, а также предложить возможные стратегии конкурентной борьбы. Результат оформляется в виде презентации.
2. Анализ отзывов гостей: Студенты анализируют отзывы гостей (например, с Booking.com или TripAdvisor) для выбранной гостиницы. Необходимо выделить основные положительные и отрицательные моменты, оценить их влияние на репутацию и разработать рекомендации по улучшению качества обслуживания на основе полученной информации. Результат оформляется в виде отчета с конкретными предложениями.

Тема 4. Анализ стратегических факторов внутренней среды

Вопросы для обсуждения:

1. Основные составляющие внешней среды.
2. Внешний анализ как составная часть SWOT-анализа. Матрица SWOT.
3. Макросреда. Микросреда.
4. Основные типы внешнего окружения и методы реагирования на изменения внешней среды.
5. Основные типы внешней среды: изменяющаяся среда, враждебное окружение, разнообразное окружение и технологически сложная среда.
6. Методы реагирования на изменение факторов внешней среды.

Практическая работа:

Анализ организационной культуры (средний уровень)
Выберите компанию с ярко выраженной организационной культурой (например, Google, Apple, либо компания из вашей местности). Проанализируйте ее внутреннюю среду с точки зрения организационной культуры, используя различные модели анализа (например, модель Хофстеде или модель организационной культуры Шеина). Опишите основные характеристики культуры (ценности, нормы, убеждения), их влияние на эффективность компании и возможные риски, связанные с данной культурой. Предложите рекомендации по улучшению организационной культуры, способствующие достижению стратегических целей.

Тема 5. Анализ стратегических факторов внешней среды

Вопросы для обсуждения:

1. Определение и выбор стратегических альтернатив. Стратегические альтернативы и критерии выбора.
2. Управленческая структура предприятия. Основы анализа предприятия.

Проект:

1. Разработка стратегии реагирования на изменение внешней среды.

Описание: Студенты выбирают сценарий изменения внешней среды (например, повышение цен на продукты, изменение законодательства, появление нового конкурента с инновационной бизнес-моделью) и разрабатывают стратегию реагирования для выбранного предприятия гостеприимства.

Требования: Описание выбранного сценария, анализ его влияния на деятельность предприятия, разработка конкретных мер по адаптации и минимизации негативных последствий, оценка эффективности предложенных мер. Результаты представляются в виде стратегического плана.

Пример: Разработка стратегии реагирования на повышение цен на энергоносители для сети отелей "Z".

2. Разработка бизнес-плана нового предприятия гостеприимства с учетом анализа внешней среды.

Описание: Группы студентов разрабатывают бизнес-план нового предприятия гостеприимства (ресторан, отель, кафе и т.д.), включая подробный анализ внешней среды (PESTLE, пять сил Портера, анализ конкурентов) и разработку стратегии, учитывающей выявленные факторы.

Требования: Полный бизнес-план, включающий маркетинговую стратегию, финансовый план, операционный план и стратегию управления рисками, с подробным обоснованием принятых решений на основе анализа внешней среды.

Тема 6. Стратегические альтернативы и условия реализации стратегий

Вопросы для обсуждения:

1. Определение и выбор стратегических альтернатив. Стратегические альтернативы и критерии выбора.
2. Управленческая структура предприятия.
3. Основы анализа предприятия сферы гостеприимства. Основы анализа предприятия.
4. Последовательное принятие стратегических решений. Стратегические изменения предприятий гостиничной сферы.
5. Воздействие внешних факторов на предприятия гостиничной сферы. Условия реализации стратегии.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет:

1. Что такое стратегическое управление и в чем его отличие от оперативного управления?
2. Опишите основные этапы процесса стратегического планирования.
3. Какие факторы внешней и внутренней среды необходимо учитывать при разработке стратегии гостиничного или ресторанного предприятия? Приведите примеры.
4. Объясните понятия миссии, видения и целей организации. Как они взаимосвязаны?
5. Что такое SWOT-анализ и как его результаты используются при формировании стратегии? Приведите пример SWOT-анализа для конкретного заведения (гостиницы или ресторана).
6. Опишите различные типы стратегий (стратегии роста, стабилизации, сокращения) и приведите примеры их применения в гостиничном и ресторанном бизнесе.
7. Что такое конкурентные преимущества и как их можно получить и удержать на рынке гостиничных и ресторанных услуг?
8. Объясните концепцию "голубого океана" и ее применимость к сфере гостеприимства.
9. Какие основные методы используются для анализа рынка гостиничных и ресторанных услуг?
10. Как определить целевой рынок для гостиницы или ресторана?

11. Какие ключевые показатели эффективности (KPI) используются для оценки деятельности гостиницы/ресторана?
12. Опишите основные типы конкурентов в гостиничной и ресторанной индустрии.
13. Как провести анализ конкурентов и определить их сильные и слабые стороны?

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции				
<i>ОПК-4</i> - Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой метод анализа внешней среды наиболее полно описывает привлекательность отрасли и конкурентоспособность предприятия? а) SWOT-анализ б) PESTLE-анализ в) Портер's Five Forces г) Метод Дельфи	В	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	К макрофакторам внешней среды относятся: а) Конкуренты и поставщики б) Клиенты и персонал в) Политические и экономические условия г) Внутренние ресурсы и компетенции	в	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой из факторов НЕ относится к силам конкуренции Портера? а) Угроза новых конкурентов б) Торговая сила поставщиков в) Торговая сила покупателей г) Внутренние конфликты компании	г	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Стратегия, направленная на достижение лидерства по издержкам,	в	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<p>предполагает:</p> <p>а) Предоставление уникальных услуг по высокой цене</p> <p>б) Фокусирование на узком сегменте рынка</p> <p>в) Минимизацию издержек при сохранении приемлемого качества</p> <p>г) Дифференциацию продукта от конкурентов</p>		
5.	<p>Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</p>	<p>Дифференциация как конкурентная стратегия подразумевает:</p> <p>а) Предложение самых низких цен на рынке</p> <p>б) Создание уникального предложения, отличающегося от конкурентов</p> <p>в) Фокусировку на узком сегменте рынка с низкими ценами</p> <p>г) Имитацию стратегий конкурентов</p>	<p>Б</p> <p>Дифференциация — это стратегия, направленная на создание уникального продукта или услуги, которые ценятся потребителями и позволяют компании устанавливать более высокие цены, чем конкуренты. Варианты а, в и г описывают другие конкурентные стратегии (лидерство по издержкам, фокусирование и следование за лидером соответственно).</p>	8
6.	<p>Задание открытого типа (с развернутым ответом)</p>	<p>Опишите основные модели анализа конкурентной среды в индустрии гостеприимства. Приведите примеры.</p>	<p>Модели анализа конкурентной среды включают анализ пяти сил Портера (угроза новых конкурентов, угроза товаров-заменителей, рыночная власть покупателей и поставщиков, интенсивность конкуренции среди существующих фирм) и анализ конкурентных стратегий (лидерство по издержкам,</p>	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			дифференциация, фокусирование). Например, бюджетный отель (лидерство по издержкам), бутик-отель (дифференциация), специализированный отель для бизнес-туристов (фокусирование).	
7.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какие основные макро- и микрофакторы влияют на стратегическое планирование в индустрии гостеприимства?	Макрофакторы: экономический климат (рецессия, рост ВВП), политическая стабильность, технологические инновации (например, онлайн-бронирование, автоматизация), социальные тренды (экологичность, персонализация), законодательство (налогообложение, трудовое право). Микрофакторы: конкуренты (их стратегии, сильные и слабые стороны), поставщики (цены, качество), клиенты (потребности, ожидания), репутация предприятия, доступность ресурсов	8
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Что такое сегментация рынка в гостеприимстве?	Разделение целевого рынка на группы потребителей с похожими потребностями и предпочтениями.	5
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Приведите пример конкурентного преимущества в ресторанной сфере.	Уникальная концепция заведения, высокое качество обслуживания, оптимальное соотношение цены и качества.	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Какова цель стратегического планирования в гостеприимстве?	Достижение долгосрочного успеха и конкурентоспособности на рынке.	5
Код и наименование проверяемой компетенции ОПК-5 - Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений				
11.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой инструмент стратегического планирования помогает определить приоритеты и распределить ресурсы? а) SWOT-анализ б) Анализ конкурентов в) Balanced Scorecard (BSC) г) PESTLE-анализ	в	1
12.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что является ключевым элементом успешной реализации стратегии? а) Разработка подробного бизнес-плана б) Анализ внешней среды в) Эффективное управление изменениями и вовлечение персонала г) Финансовый анализ	в	1
13.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Какой показатель наиболее важен для контроля эффективности стратегии? а) Уровень удовлетворенности персонала б) Количество поставщиков в) Достижение ключевых показателей эффективности (KPI)	в	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		г) Объем инвестиций		
14.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое бенчмаркинг? а) Разработка нового продукта б) Анализ финансовых показателей в) Сравнение показателей деятельности с лучшими в отрасли г) Разработка маркетинговой стратегии	в	1
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какой пример инновации в ресторанном бизнесе? а) Использование традиционных рецептов б) Классический сервис в) Внедрение системы онлайн-бронирования столов г) Использование бумажных меню	В Инновация подразумевает введение чего-то нового и улучшенного. Варианты а), б) и г) представляют собой традиционные, а не инновационные, подходы к ресторанному бизнесу. Онлайн-бронирование – это технологическое новшество, повышающее удобство для клиентов и эффективность управления рестораном.	8
16.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Что такое SWOT-анализ и как он применяется в стратегическом управлении гостеприимством?	SWOT-анализ – это метод оценки внутренних сильных и слабых сторон организации, а также внешних возможностей и угроз. В гостеприимстве он используется для определения стратегических направлений развития, учитывающих как внутренние ресурсы и	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			компетенции, так и внешние факторы рынка. Например, сильная сторона – опытный персонал, слабость – устаревшая инфраструктура, возможность – рост числа туристов, угроза – появление новых конкурентов.	
17.	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Какие ключевые показатели эффективности (KPI) используются для оценки эффективности работы ресторана?	Ключевые показатели эффективности включают: средний чек, оборот, рентабельность, уровень занятости зала, скорость обслуживания, уровень удовлетворенности гостей, издержки на персонал, потери от брака, уровень текучести персонала.	5
18.	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Как технологические инновации влияют на операционную деятельность предприятий гостеприимства? Приведите примеры.	Технологические инновации повышают эффективность и качество обслуживания. Примеры: системы онлайн-бронирования, системы управления гостиницей (PMS), системы управления рестораном (POS), роботизированные системы уборки, системы анализа данных для персонализации услуг, мобильные приложения для заказа и оплаты.	8
19.	Задание открытого типа <i>(с развернутым ответом)</i>	Какие стратегии управления персоналом наиболее эффективны в индустрии гостеприимства?	Эффективные стратегии включают: фокусирование на развитии персонала, создание сильной корпоративной культуры, программы	8

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			мотивации и вознаграждения, эффективные системы подбора и обучения персонала, обеспечение комфортных условий труда, учет мнения сотрудников при принятии решений.	
20.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Как обеспечить высокий уровень сервиса в условиях высокой конкуренции и дефицита квалифицированного персонала?	Для обеспечения высокого уровня сервиса необходимо: инвестировать в обучение персонала, развивать корпоративную культуру ориентированную на клиента, вводить программы мотивации персонала, использовать технологии для повышения эффективности работы, создавать комфортные условия труда, строить долгосрочные отношения	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Таблица 10 – Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/5 балла	25	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
2.	Проект	2/1-20	20	по календарно-тематическому плану

3.	Практическая работа	4/10	40	по календарно-тематическому плану
Всего:			90	
4.	Блок бонусов			
4.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
4.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
4.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
4.4.	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	2 (неудовлетворительно)
Ниже 60	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

1. Ригерт Джон, Гринберг Дэвид. Менеджмент в индустрии гостеприимства: учебник. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.
2. Лесник А.Л., Чернышев А.В. Организация и управление гостиничным бизнесом: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Альпина Паблишер, 2017.
3. Скобкин С.С. Стратегии управления в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие. - М.: Юристь, 2018.
4. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: учебник. - ИНФРАМ, 2019.

5. Котляров, Е.А. География отдыха и туризма : формирование и развитие территориальных рекреационных комплексов . - М. : Мысль, 1978. - 238 с. : 16 илл. - 1-20.

8.2. Дополнительная литература

1. Кобяк М.В., Скобкин С.С. Управление качеством в гостинице: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020.
2. Рамазанов С.А., Дорофеева М.Л. Управление и организация гостиничного бизнеса: учебно-методическое пособие. - Белгород: Белгородский государственный национальный исследовательский университет, 2021.
3. Путрик Ю.С., Зайцев А.В. Менеджмент туризма: учебное пособие. - LAP Lambert Academic Publishing, 2022.
4. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник. - Минск: Новое знание, 2023.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru.
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru, <https://urait.ru/>
4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).