



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Высшей школы туризма
и гостеприимства
Протокол №7 от 14.10.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.7 СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ И
РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ

основной образовательной программы высшего образования –

программы *магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 «Гостиничное дело»*

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным
бизнесом*

Квалификация: *магистр*

Год начала подготовки: *2023*

Разработчик:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина Б1.О.7 «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» относится к дисциплинам обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистерская программа «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением качества услуг в сфере гостеприимства на основе теоретических основ менеджмента. Рассматриваются актуальные проблемы организации работ по стратегическому управлению на основе анализа операционного менеджмента в гостиничном бизнесе. Первый раздел дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» посвящен характеристике стратегического управления и конкурентным стратегиям в гостиничном и ресторанном бизнесе, второй раздел - стратегическому анализу, оценке конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания, в третьем разделе изучается стратегическое и тактическое планирование гостиничной и ресторанной деятельности, принятие управленческих решений, в четвертом разделе – стратегические изменения, практика использования и совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности, формирование клиентурных отношений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1. Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3. Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, на заочной форме обучения – 5 зачетных единиц, 180 часов.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе во 2 и в 3 семестрах. Во 2 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе вводная лекция, лекции-презентации, лекция-беседа; занятия семинарского типа – 24 часа, в том числе семинары в форме семинаров-собеседования, практической подготовки – 12 часов, семинар-дискуссии и 4 часа лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме зачета - 2 часа; консультации - 4 часа; самостоятельная работа обучающихся – 102 часа (4 зачетные единицы). В 3 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция с разбором



конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 12 часов, в том числе 6 часов - семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров и 6 часов - практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа, консультации - 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 44 часа (2 зачетные единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах. В 3 семестре: занятия лекционного типа – 2 часа (вводная лекция), консультации – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 32 часа (1 зачетная единица). В 4 семестре: занятия лекционного типа – 6 часов, в том числе лекции-презентации, лекция-беседа, лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекции с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 6 часов, в том числе 3,5 часа – семинары в форме семинаров-собеседования и семинара-дискуссии, 1,5 часа – практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта, практическая подготовка – 2 часа, 1 час - лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 164 часа (5 зачетных единиц).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ОПК-2.1	Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.	ОПК-2.2	Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4.	ОПК-2.3	Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5.	ПК-1	Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
6.	ПК-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
7.	ПК-1.2	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
8.	ПК-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
9.	ПК-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» является обязательной дисциплиной (Б1.О.7) программы ФГОС ВО по направлению магистерской подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»).

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающегося. Изучение первого и второго разделов данной дисциплины базируется на знаниях и компетенциях в области гостеприимства, полученных на предыдущем уровне образования, а также: «Современные методы исследования», «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности», «Стандарты гостеприимства и управление качеством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Персонал-технологии в сфере гостеприимства». Изучение третьего и четвертого разделов данной дисциплины базируется на знаниях и компетенциях выше перечисленных дисциплин, а также: «Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве», «Отельный маркетинг», «Технологии профессиональных коммуникаций», «Сервис-дизайн в сфере гостеприимства».

Основные положения дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» должны быть использованы при прохождении производственных практик, а также государственной итоговой аттестации.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			2	3
1	Контактная работа с преподавателем	70	42	28
	в том числе:	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	24	12	12
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	36	24	12
	Практическая подготовка	12	12	-
	Семинары	14	8	6
	Лабораторные работы	4	4	-
	Практические занятия	6	-	6
1.3	Консультации	6	4	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	4	2	2
2	Самостоятельная работа обучающихся	120	102	44
3	Общая трудоемкость	час	216	144
		з.е.	6	4
			72	2



Для заочной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			3	4
1	Контактная работа с преподавателем	20	4	16
	в том числе:	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	8	2	6
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	6	-	6
	Практическая подготовка	2	-	2
	Семинары	3,5	-	3,5
	Лабораторные работы	1	-	1
	Практические занятия	1,5	-	1,5
1.3	Консультации	4	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	2	-	2
2	Самостоятельная работа обучающихся	196	32	164
3	Общая трудоемкость	216	36	180
	час			
	з.е.	6	1	5

5.1 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Для очной формы обучения*:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов			Форма проведения консультации
2 семестр													
1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе	1.1. Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления	2	Вводная лекция			2	Контрольная точка 1. Проведение круглого стола (дискуссии)					15	Ознакомление с литературой по дисциплине на сайте ЭБС znanium.com. Составление терминологического словаря

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	1.2. Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе	2	Лекция-презентация			2	Контрольная точка 2. Тестирование					15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания	2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания	4	Лекция-презентация			2	Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №1					15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания	4	Лекция-беседа			2	Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального задания №2.	4	Выполнение индивидуального задания			17	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
Промежуточная аттестация (зачет) – 2 часа													
3 семестр													

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов			Форма проведения консультации
3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	3.1. Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений	2	Лекция-конференция			1	Семинар-собеседование					11	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
						1	Контрольная точка 1. Выполнение индивидуального задания №3						

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов			Форма проведения консультации
	3.2. Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений	2	Лекция-визуализация			1	Выездной семинар					11	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
						1	Контрольная точка 2. Выполнение индивидуально-заданного задания №4						

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации			
4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений	4.1. Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности	4	Проблемная лекция	2	Деловая игра	1	Выездной семинар						11	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Подготовка к деловой игре
						1	Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №5							

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, академических часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, академических часов			Форма проведения консультации
	4.2. Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений	4	Лекция с разбором конкретных ситуаций	4	Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального или группового проекта					2	Групповая	11	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Подготовка к выполнению индивидуального или группового проекта
Промежуточная аттестация экзамен – 2 часа													

* посещение выставок и форумов при совпадении дней проведения лекций или занятий семинарского типа

Для заочной формы обучения*:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
3 семестр													
1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе	1.1. Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса и характеристика системы стратегического управления	2	Вводная лекция							2	Групповая	32	Ознакомление с литературой по дисциплине на сайте ЭБС znanium.com. Составление терминологического словаря
4 семестр													
	1.2. Характеристика конкурентных	1	Лекция-пре-			0,5	Семинар-собеседование					23	Работа с литературой и Интернет-

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
	стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе		зентация			0,5	Контрольная точка 1. Тестирование							ресурсами
2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания	2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания	0,5	Лекция-презентация									12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания	0,5	Лекция-беседа			0,5	Контрольная точка 2. Выполнение индивидуального задания №2.	1	Выполнение индивидуального задания	1	Групповая	23	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов
3. Стратегическое и тактическое планирование гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	3.1. Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений	1	Лекция-конференция								12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	3.2. Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений	1	Лекция-визуализация			0,5	Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №4					12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов			Форма проведения консультации
4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений	4.1. Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности	1	Проблемная лекция									12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Подготовка к деловой игре

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, академических часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, академических часов			Форма проведения консультации
	4.2. Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений	1	Лекция с разбором конкретных ситуаций	1	Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального или группового проекта					1	Групповая	24	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Подготовка к выполнению индивидуального или группового проекта
Промежуточная аттестация экзамен – 2 часа													

* посещение выставок и форумов при совпадении дней проведения лекций или занятий семинарского типа

5.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающее наличие практической подготовки

Для очной формы обучения*:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов
2 семестр												
1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе	1.1. Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления										10	Ознакомление с литературой по дисциплине на сайте ЭБС znanium.com. Составление терминологического словаря

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
	1.2. Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе					4	Выездной семинар					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания	2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания					4	Выездной семинар					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
	2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания					4	Выездной семинар					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
Промежуточная аттестация (зачет) – 2 часа													

* посещение выставок и форумов при совпадении дней проведения лекций или занятий семинарского типа



Для заочной формы обучения*:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов
4 семестр												
	1.2. Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе											



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания	2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания											12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации			
	2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания													

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
3. Стратегическое и тактическое планирование гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	3.1. Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений											11	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
3.2. Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений											12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем									СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов		
4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений	4.1. Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности										12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Подготовка к деловой игре

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
	4.2. Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений			2	Деловая игра (выездное занятие)									
Промежуточная аттестация экзамен – 2 часа														


* посещение выставок и форумов при совпадении дней проведения лекций или занятий семинарского типа

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 31 из 86</i>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч. (очная форма обучения/заочная форма обучения)	Учебно-методическое обеспечение
1.	Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления (21/32)	<p>1. Баринов В.А. Стратегический менеджмент : учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 237 с. – (Учебники для программы МВА). ISBN 978-5-16-003763-9 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=371613</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p> <p>3. Стратегическое управление: Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И.К. Ларионова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 234 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>4. Менеджмент (продвинутый уровень): Электронная публикация / Силенко А.Н. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 82 с. ISBN 978-5-906818-40-9 (КУРС) ISBN 978-5-16-012541-1 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-105700-1 (ИНФРА-М, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=767628</p>
2.	Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе (21/23)	<p>1. Баринов В.А. Стратегический менеджмент : учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 237 с. – (Учебники для программы МВА). ISBN 978-5-16-003763-9 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=371613</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 32 из 86</i>


		<p>101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p> <p>3. Стратегическое управление: Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И.К. Ларионова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 234 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>4. Менеджмент (продвинутый уровень): Электронная публикация / Силенко А.Н. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 82 с. ISBN 978-5-906818-40-9 (КУРС) ISBN 978-5-16-012541-1 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-105700-1 (ИНФРА-М, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=767628</p>
3.	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания (21/23)	<p>1. Баринов В.А. Стратегический менеджмент : учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 237 с. – (Учебники для программы MBA). ISBN 978-5-16-003763-9 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=371613</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p> <p>3. Стратегическое управление: Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И.К. Ларионова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 234 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p>
4.	Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания (21/23)	<p>1. Баринов В.А. Стратегический менеджмент : учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 237 с. – (Учебники для программы MBA). ISBN 978-5-16-003763-9 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=371613</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 33 из 86

		<p>3. Стратегическое управление: Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И.К. Ларионова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 234 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p>
5.	Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие управленческих решений (9/23)	<p>1. Грушенко В.И. Стратегии управления компаниями. От теории к практической разработке и реализации : учеб. пособие / В.И. Грушенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p> <p>3. Управление стратегическими изменениями в организациях: Учебник/А.Т.Зуб - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Высшее образование). ISBN 9785819906316 (ИД «ФОРУМ») ISBN 9785160110271 (ИНФРАМ, print) ISBN 9785161030868 (ИНФРАМ, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367315</p> <p>4. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства: Монография/Баранова А. Ю. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 141 с. — (Научная мысль). ISBN 978-5-16-004986-1 (print) ISBN 978-5-16-101165-2 (online) - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343274</p>
6.	Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений (9/24)	<p>1. Грушенко В.И. Стратегии управления компаниями. От теории к практической разработке и реализации : учеб. пособие / В.И. Грушенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>2. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=334994</p>



		<p>3. Управление стратегическими изменениями в организациях: Учебник/А.Т.Зуб - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Высшее образование). ISBN 9785819906316 (ИД «ФОРУМ») ISBN 9785160110271 (ИНФРАМ, print) ISBN 9785161030868 (ИНФРАМ, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367315</p> <p>4. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства: Монография/Баранова А. Ю. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 141 с. — (Научная мысль). ISBN 978-5-16-004986-1 (print) ISBN 978-5-16-101165-2 (online) - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=343274</p>
7.	Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности (9/24)	<p>1. Грушенко В.И. Стратегии управления компаниями. От теории к практической разработке и реализации : учеб. пособие / В.И. Грушенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>2. Управление стратегическими изменениями в организациях: Учебник/А.Т.Зуб - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Высшее образование). ISBN 9785819906316 (ИД «ФОРУМ») ISBN 9785160110271 (ИНФРАМ, print) ISBN 9785161030868 (ИНФРАМ, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367315</p> <p>3. Аппело Ю. Agile-менеджмент: Лидерство и управление командами / Юрген Аппело; Пер. с англ. — М.: Альпина Паб лишер, 2018. — 534 с. ISBN 978-5-9614-6361-3 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=333710</p> <p>4. Балыбердин В. А. Прикладные методы оценки и выбора решений в стратегических задачах инновационного менеджмента / В. А. Балыбердин, А. М. Белевцев, Г. П. Бендерский. — 3-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 240 с. ISBN 978-5-394-03756-6 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358230</p> <p>5. Практический менеджмент : учебное пособие / под общ. ред. Э.М. Короткова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 330 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). ISBN 978-5-16-003828-5 (print) ISBN 978-5-16-101769-2 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа:</p>

 1 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
	Лист 35 из 86


		https://znanium.com/catalog/document?id=345517
8.	Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений (9/24)	<p>1. Грушенко В.И. Стратегии управления компаниями. От теории к практической разработке и реализации : учеб. пособие / В.И. Грушенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264</p> <p>2. Управление стратегическими изменениями в организациях: Учебник/А.Т.Зуб - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Высшее образование). ISBN 9785819906316 (ИД «ФОРУМ») ISBN 9785160110271 (ИНФРАМ, print) ISBN 9785161030868 (ИНФРАМ, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367315</p> <p>3. Аппело Ю. Agile-менеджмент: Лидерство и управление командами / Юрген Аппело; Пер. с англ. — М.: Альпина Паб лишер, 2018. — 534 с. ISBN 978-5-9614-6361-3 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=333710</p> <p>4. Балыбердин В. А. Прикладные методы оценки и выбора решений в стратегических задачах инновационного менеджмента / В. А. Балыбердин, А. М. Белевцев, Г. П. Бендерский. — 3-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 240 с. ISBN 978-5-394-03756-6 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358230</p> <p>5. Практический менеджмент : учебное пособие / под общ. ред. Э.М. Короткова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 330 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). ISBN 978-5-16-003828-5 (print) ISBN 978-5-16-101769-2 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=345517</p>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

1.	ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
	ОПК-2.1	Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания	методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	применять основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками применения основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2.2	Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания	факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	выявлять факторы успеха, обосновывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками выявления факторов успеха, обоснования стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2.3	Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	формировать концепции и разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками осуществления контроля за реализацией стратегий деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ПК-1.	Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПК-1.1.	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет фак-	2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания	стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	проводить стратегический анализ и оценивать результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выяв-	навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 37 из 86</i>

		торы успеха			лять факторы успеха	питания, выявления факторов успеха
	ПК-1.2.	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	осуществлять стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками осуществления стратегического планирования и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3.	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений	стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.4.	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе 4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений	взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания


Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знать методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь применять основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостепри-	Выполнение индивидуального задания	Студент продемонстрировал знание методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует умение применять основные методы и при-	Закрепление способности применения основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного пита-



<p>имства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками применения основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>мы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками применения основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ния</p>
<p>Знать факторы успеха, стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь выявлять факторы успеха, обосновывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками выявления факторов успеха, обоснования стратегий развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Проведение круглого стола (дискуссии). Тестирование</p>	<p>Студент продемонстрировал знание факторов успеха, стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует умение выявлять факторы успеха, обосновывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками выявления факторы успеха, обоснования стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Закрепление способности осуществления стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знать концепции и стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь формировать концепции и разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками осуществления контроля за формированием концепции и разработки стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p>	<p>Студент продемонстрировал знание концепций и стратегий развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует умение формировать концепции и разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками формирования концепции и разработки стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Закрепление способности формирования концепции и разработки стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>



<p>Знать стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>Уметь проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>Владеть навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p>	<p>Студент продемонстрировал знание стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха.</p> <p>Демонстрирует умение проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха.</p>	<p>Закрепление способности проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха</p>
<p>Знать стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь осуществлять стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками осуществления стратегического планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p>	<p>Студент продемонстрировал знание стратегического планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует умение осуществлять стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками осуществления стратегического планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Закрепление способности осуществления стратегического планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p>	<p>Студент продемонстрировал знание стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует умение обеспечить стратегический контроль деятель-</p>	<p>Закрепление способности обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 40 из 86</i>

<p>Владеть навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>ности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует владение навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
<p>Знать эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания. Выполнение индивидуального или группового проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Демонстрирует умение взаимодействовать с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует владение навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Закрепление способности осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 41 из 86</i>

Раздел 1.

Контрольная точка 1. Средство оценивания – круглый стол (дискуссия) (очная форма обучения)


Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при проведении круглого стола с участием работодателей

Критерии оценивания	баллы
Студенты продемонстрировали, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это)	2 – 1 – 0
Студенты постигли смысл изучаемого материала (могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию)	2 – 1 – 0
Студенты могут согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы	2 – 1 – 0

Кроме того, могут быть дополнительно использованы иные критерии оценивания, такие как *оценка индивидуального вклада в дискуссию*.

Оценка индивидуального вклада в дискуссию круглого стола

критерии	баллы
<i>Удерживание и наращивание общего содержания дискуссии:</i> – синтезирует информацию, полученную в процессе коммуникации; – выявляет несущественные замечания, уводящие от предмета обсуждения; – фиксирует возникающие содержательные продвижения или противоречия; – формулирует выводы, создающие новый смысл	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10
<i>Позиция участия в дискуссии:</i> – ярко и кратко формулирует свою позицию; – использует убедительные аргументы, усиливающие его высказывания; – отслеживает ответы на свои вопросы	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10
<i>Поддержание процесса дискуссии:</i> – принимает активное участие в обсуждении; – проявляет заинтересованность к мнениям других участников; – формулирует аргументы в поддержку разных позиций;	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 42 из 86</i>

– задает уточняющие вопросы, помогает прояснить позиции; – вовлекает в дискуссию коллег	
--	--

Контрольная точка 2. Средство оценивания – тестирование (очная форма обучения)

Контрольная точка 1. Средство оценивания – тестирование (заочная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий


Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Раздел 2.

Контрольная точка 3. Средство оценивания – презентация индивидуального задания (очная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации индивидуального задания

Критерии оценивания	баллы
Тема индивидуального задания раскрыта, сделаны нужные акценты, точно использован понятийный аппарат, корректно сформулирована цель и задачи индивидуального задания, освещена методология сбора, анализа и оценки информации, приведено не менее 4 аналоговых кейс-практик, обоснован вывод. Использованы современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 4-5 баллов
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не полностью освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 3 балла
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Использована не актуальная информация. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«3», если 2 балла
Тема индивидуального задания не раскрыта, не приведены кейсы-практики, в содержа-	«2», если менее

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 43 из 86</i>

нии не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал отсутствует. Использована устаревшая информация. Студент не смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	2 баллов
---	-----------------

Контрольная точка 4. Средство оценивания – презентация индивидуального задания (очная форма обучения)

Контрольная точка 2. Средство оценивания – Средство оценивания – презентация индивидуального задания №2 (заочная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации индивидуального задания


Критерии оценивания	баллы
Тема индивидуального задания раскрыта, сделаны нужные акценты, точно использован понятийный аппарат, корректно сформулирована цель и задачи индивидуального задания, освещена методология сбора, анализа и оценки информации, приведено не менее 4 аналоговых кейс-практик, обоснован вывод. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 4-5 баллов
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 3 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не полностью освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 3 балла
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Использована не актуальная информация. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«3», если 2 балла
Тема индивидуального задания не раскрыта, не приведены кейсы-практики, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал отсутствует. Использована устаревшая информация. Студент не смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«2», если менее 2 баллов

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
	«5», если (90 –100)% правильных ответов

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 44 из 86</i>

выполнено верно заданий	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Раздел 3.

Контрольная точка 1. Средство оценивания – презентация индивидуального задания (очная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации индивидуального задания


Критерии оценивания	баллы
Тема индивидуального задания раскрыта, сделаны нужные акценты, точно использован понятийный аппарат, корректно сформулирована цель и задачи индивидуального задания, освещена методология сбора, анализа и оценки информации, приведено не менее 4 аналоговых кейс-практик, обоснован вывод. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 4-5 баллов
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 3 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не полностью освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 3 балла
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Использована не актуальная информация. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«3», если 2 балла
Тема индивидуального задания не раскрыта, не приведены кейсы-практики, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал отсутствует. Использована устаревшая информация. Студент не смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«2», если менее 2 баллов

Контрольная точка 2. Средство оценивания – презентация индивидуального задания (очная форма обучения)

Контрольная точка 3. Средство оценивания – презентация индивидуального задания №4 (заочная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации индивидуального задания

Критерии оценивания	баллы
Тема индивидуального задания раскрыта, сделаны нужные акценты, точно использован понятийный аппарат, корректно сформулирована цель и задачи индивидуального задания, освещена методология сбора, анализа и оценки информации, приведено не менее 4	«5», если 4-5 баллов

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 45 из 86</i>


аналоговых кейс-практик, обоснован вывод. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 3 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не полностью освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 3 балла
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Использована не актуальная информация. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«3», если 2 балла
Тема индивидуального задания не раскрыта, не приведены кейсы-практики, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал отсутствует. Использована устаревшая информация. Студент не смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«2», если менее 2 баллов

Раздел 4.

Контрольная точка 3. Средство оценивания – презентация индивидуального задания (очная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации индивидуального задания

Критерии оценивания	баллы
Тема индивидуального задания раскрыта, сделаны нужные акценты, точно использован понятийный аппарат, корректно сформулирована цель и задачи индивидуального задания, освещена методология сбора, анализа и оценки информации, приведено не менее 4 аналоговых кейс-практик, обоснован вывод. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 4-5 баллов
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 3 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не полностью освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 3 балла
Тема индивидуального задания раскрыта частично, приведено не менее 2 аналоговых кейс-практик, в содержании не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал не полностью раскрывает все ключевые позиции индивидуального задания. Использована не актуальная информация. Студент смог аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«3», если 2 балла
Тема индивидуального задания не раскрыта, не приведены кейсы-практики, в содержа-	«2», если менее

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 46 из 86</i>

нии не выделены основные смысловые точки, не сформулирована авторская позиция по теме индивидуального задания, не сформулирована цель и задачи индивидуального задания, не освещена методология сбора, анализа и оценки информации. Иллюстративный (презентация) материал отсутствует. Использована устаревшая информация. Студент не смог аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	2 баллов
---	-----------------

Контрольная точка 4. Средство оценивания – презентация индивидуального или группового проекта (очная форма обучения)

Контрольная точка 4. Средство оценивания – презентация индивидуального или группового проекта (заочная форма обучения)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при коллоквиуме – презентации и взаимной оценке результатов индивидуальных и групповых проектов


Критерии оценивания	баллы
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) и проектную (предложения) части, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, показан состав работ, описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, представлен комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды, в т.ч. с использованием передовых технологий. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 30 – 35 баллов
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) и проектную (предложения) части, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, показан состав работ, не описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, не обоснован комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды. Не использованы современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал не раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)смог (ли) аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 22 – 29 баллов
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) часть, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, частично показан состав работ, не описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, не представлен комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды. Не использованы современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал не раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)не смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«3», если 16 – 21 балл
В представленном проекте отсутствует описание методологии и организации, не представлена программа исследования. Студент (ы) не смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«2», если менее 15 баллов

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
	«5», если (90 –100)% правильных ответов

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 47 из 86</i>

выполнено верно заданий	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов


Средство оценивания – презентация индивидуального или группового проекта

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при коллоквиуме – презентации и взаимной оценке результатов индивидуальных и групповых проектов


Критерии оценивания	баллы
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) и проектную (предложения) части, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, показан состав работ, описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, представлен комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды, в т.ч. с использованием передовых технологий. Используются современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«5», если 30 – 35 баллов
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) и проектную (предложения) части, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, показан состав работ, не описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, не обоснован комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды. Не использованы современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал не раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)смог (ли) аргументировано ответить на часть вопросов преподавателя и других учащихся.	«4», если 22 – 29 баллов
Представленный проект содержит аналитическую (анализ) часть, описаны основные положения, определен вклад каждого участника, частично показан состав работ, не описана методология и организация проекта, аргументирован вывод, не представлен комплекс предложений по совершенствованию гостиничной деятельности в части развития сервисной среды. Не использованы современные методы обработки и представления данных. Иллюстративный (презентация) материал не раскрывает все ключевые позиции проекта. Студент (ы)не смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«3», если 16 – 21 балл
В представленном проекте отсутствует описание методологии и организации, не представлена программа исследования. Студент (ы) не смог (ли) аргументировано ответить на вопросы преподавателя и других учащихся.	«2», если менее 15 баллов

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2 семестр (очная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)			

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 48 из 86

3	1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе	Проведение круглого стола (дискуссии). Тестирование	Установленное количество баллов выставляется за 50% правильных ответов. Оценка уровня знаний, умений и навыков при проведении круглого стола с участием работодателей. Срок сдачи соответствует окончанию изучения раздела 1 раздела.
9	2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания	Выполнение индивидуального задания №1 и №2	Оформление текста практического задания №1 и №2, в объеме не менее 15 м/п страниц, выполняется на компьютере с использованием текстового редактора «Microsoft Word». Текст следует набирать через полуторный межстрочный интервал; размер кегля – 14, шрифт – Times New Roman; размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм и верхнее – 20 мм. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в середине нижней части листа. Титульный лист, содержание и список использованных источников (не менее 5 за последние 3 года) включаются в общую нумерацию страниц. К тексту задания студент готовит доклад на 2 страницы (10-15 минут) и презентацию (от 10 до 12 слайдов) в программе PowerPoint. Срок сдачи соответствует окончанию изучения раздела 2 раздела.
3 семестр (очная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)			
3	3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие управленческих решений	Выполнение индивидуального задания №3 и №4	Оформление текста практического задания №3 и №4, в объеме не менее 15 м/п страниц, выполняется на компьютере с использованием текстового редактора «Microsoft Word». Текст следует набирать через полуторный межстрочный интервал; размер кегля – 14, шрифт – Times New Roman; размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм и верхнее – 20 мм. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в середине нижней части листа. Титульный лист, содержание и список использованных источников (не менее 5 за последние 3 года) включаются в общую нумерацию страниц. К тексту задания студент готовит доклад на 2 страницы (10-15 минут) и презентацию (от 10 до 12 слайдов) в программе PowerPoint. Срок сдачи соответствует окончанию изучения раздела 3 раздела.
9	4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ре-	Выполнение индивидуального задания №5. Выполнение индивидуального или группового	Оформление текста практического задания №5, в объеме не менее 15 м/п страниц, выполняется на компьютере с использованием текстового редактора «Microsoft Word». Текст следует набирать через полуторный межстрочный интервал; размер кегля – 14,


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 49 из 86</i>

	сторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений	го проекта	<p>шрифт – Times New Roman; размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм и верхнее – 20 мм. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в середине нижней части листа. Титульный лист, содержание и список использованных источников (не менее 5 за последние 3 года) включаются в общую нумерацию страниц. К тексту задания студент готовит доклад на 2 страницы (10-15 минут) и презентацию (от 10 до 12 слайдов) в программе PowerPoint. Срок сдачи соответствует окончанию изучения раздела 4 раздела.</p> <p>Оформление текста проекта, в объеме не менее 20 м/п страниц, выполняется на компьютере с использованием текстового редактора «Microsoft Word». Текст следует набирать через полуторный межстрочный интервал; размер кегля – 14, шрифт – Times New Roman; размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм и верхнее – 20 мм. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в середине нижней части листа. Титульный лист, содержание и список использованных источников (не менее 10 за последние 3 года) включаются в общую нумерацию страниц. К тексту задания студент готовит доклад на 2 страницы (10-15 минут) и презентацию (не менее 15 слайдов) в программе PowerPoint. Срок сдачи соответствует окончанию изучения раздела 4 раздела.</p>
--	--	------------	--

Проведение текущего контроля по разделу 1 «Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе» предполагает участие в круглом столе (дискуссии) на тему: «Характеристика стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания» и тестирования.

При проведении круглого стола (дискуссии) дискуссии следует ответить на следующие вопросы:

1. В чем суть эффективности управленческой деятельности?
2. По каким направлениям осуществляется взаимодействие отеля с партнерами по бизнесу?
3. Назовите ключевые показатели эффективности отеля?
4. Один из ключевых инструментов менеджмента, который позволяет отслеживать достижение целей в рамках реализации стратегии гостиничного предприятия?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 50 из 86</i>

Проведение текущего контроля по разделу 2 «Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания» предполагает выполнение индивидуальных заданий.

Примерное содержание индивидуальных заданий:

Индивидуальное задание №1.

На основе стратегического анализа оценить конкурентные преимущества и потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя).

Предложите рекомендации для постановки стратегических целей и задач для достижения стратегических установок.

Индивидуальное задание №2.

Разработать систему показателей анализа внешней среды предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя).

Проведение текущего контроля по разделу 3 «Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие управленческих решений» предполагает выполнение индивидуальных заданий.

Примерное содержание индивидуальных заданий:

Индивидуальное задание №3.

Разработать стратегический план, включая принятие управленческих решений по развитию предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя) и оценить его экономическую эффективность.

Индивидуальное задание №4.

Разработать тактический план, включая принятие управленческих решений по развитию предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя) и оценить его экономическую эффективность.

Проведение текущего контроля по разделу 4 «Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений» предполагает выполнение индивидуального задания и группового или индивидуального проекта.

Индивидуальное задание №5.

Выделить и охарактеризовать особенности руководства проведения стратегических изменений, роль руководителей предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя) при проведении стратегических изменений. Прокомментировать направления оценки качественных показателей управленческой системы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Характеристика возможных ошибок менеджмента при осуществлении стратегического управления.

Выполнение индивидуального или группового проекта на тему: «Разработка стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и ресторанного бизнеса. Оценка их экономической эффективности».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» проводится в форме тестирования и выполнения инди-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> Лист 51 из 86

видуального или группового проекта на тему: «Разработка стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и ресторанного бизнеса. Оценка их экономической эффективности» (у дневной формы обучения в 3 семестре, у заочной формы обучения – в 4 семестре).

Задания

ОПК-2.1. Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)

1	С помощью какого метода можно провести оценку уровня конкурентоспособности, имеющихся ресурсов и конкретных возможностей организаций сферы гостеприимства и общественного питания? Кол-во правильных ответов - 1
1	SMART
2	SWOT
3	PEST
4	Все ответы верные

2	Объектами стратегического управления являются: Кол-во правильных ответов - 1
1	производство
2	мотивация
3	маркетинг
4	различные виды стратегий организации

3	Стратегическое управление содержит следующие функции: Кол-во правильных ответов - 1
1	планирование, организация, руководство и контроль
2	прогнозирование, планирование, организация, координацию, учет, контроль, анализ и мотивацию
3	социальное планирование, координация, контроль и мотивацию
4	все выше перечисленные

4	Процесс каскадирования стратегии, целей компании для каждого уровня организации от самого высокого до самого низкого: Кол-во правильных ответов - 1
1	управление по целям
2	целеполагание
3	каскадирование целей
4	декомпозиция

5	К основным экономическим показателям, характеризующим отрасль НЕ относятся:
----------	--

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 52 из 86</i>

	Кол-во правильных ответов - 1
1	размер рынка
2	масштабы конкуренции
3	темпы роста рынка
4	варианты стратегий

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (23 задания)

Задание 1. Что означает PEST анализ, перечислите его основные параметры?

Задание 2. Перечислите 5 факторов сравнительной характеристики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Задание 3. Какую роль играет SWOT-анализ и какова его структура?

Задание 4. На какие вопросы нужно ответить, чтобы описать возможности и угрозы организации сферы гостеприимства и общественного питания?

Задание 5. Перечислите факторы, характеризующие макросреду организаций сферы гостеприимства и общественного питания с выявление проблем развития гостиничного и ресторанного бизнеса?

Задание 6. Зачем нужна миссия и на какие 2 вопроса нужно ответить, чтобы ее выбрать?

Задание 7. Предложите рекомендации для постановки стратегических целей и задач для достижения стратегических установок.

Задание 8. Перечислите возможные стратегические цели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Задание 9. Как выглядит календарный план мероприятий по реализации стратегии развития организации сферы гостеприимства и общественного питания?

Задание 10. Приведите алгоритм создания эффективной организационной структуры управления в соответствии с выбранной стратегией развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Задание 11. Какие важнейшие требования к оптимальной организационной структуре управления следует уделить при ее анализе?

Задание 12. Установите соответствие понятия и определения:

1. Миссия	а. Это намерения деятельности бизнеса, способы взаимодействия с внешней средой по достижению целей и обеспечению устойчивого развития.
2. Видение	б. Это перспектива, целевые координаты состояния гостиницы в будущем
3. Стратегия	в. Представление гостиницей своего предназначения в обществе
4. Принцип	г. Правило, не нуждающееся в дальнейшем обосновании.

Задание 13. Какова цель стратегического планирования?

Задание 14. Что является субъектом стратегического планирования?

Задание 15. Каковы проблемы стратегического планирования?


Задание 16. Каков горизонт стратегического планирования?

Задание 17. Каков интервал стратегического планирования?

Задание 18. Каков охват стратегического планирования?

Задание 19. Какова детализация стратегического планирования?

Задание 20. Перечислите виды экономического анализа в зависимости от отдельных объектов управления?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 53 из 86</i>

Задание 21. Цель технико-экономического анализа ...

Задание 22. Управленческий анализ проводится всеми службами предприятия с целью ...

Задание 23. Функциональный анализ направлен на ...

ОПК-2.2. Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)

1	Основной целью деловой стратегии гостиничного комплекса является: Кол-во правильных ответов - 1
1	Достижение устойчивых конкурентных преимуществ
2	Расширение портфеля ценных бумаг
3	Определение работ в подразделениях гостиничного комплекса
4	Совершенствование структуры управления

2	Основной целью функциональной стратегии является: Кол-во правильных ответов - 1
1	Разработка миссии гостиничного комплекса
2	Разработка целей и задач в подразделениях гостиничного комплекса
3	Определение сроков реализации гостиничных услуг
4	Выявление потребностей персонала

3	Если преобладает ценовая конкуренция, более эффективной будет стратегия: Кол-во правильных ответов - 1
1	лидерства по издержкам
2	дифференциации гостиничного продукта
3	применения инноваций
4	дифференциации

4	На чем основана стратегическая устойчивость гостиничного предприятия? Кол-во правильных ответов - 1
1	маркетинговая политика предприятия
2	финансовая стабильность
3	взаимосвязь мотивации сотрудников с целями компании
4	мотивация сотрудников с политикой компании

5	Выберите стратегические показатели, влияющие на оценку эффективности управления персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания: Кол-во правильных ответов - 1
1	текучесть, заработная плата, понесенные расходы на привлечение персонала, выслуга лет, удовлетворение потребностей гостей
2	текучесть, рейтинг отеля, валовый доход
3	привлечение персонала, удовлетворение потребностей гостей

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 54 из 86</i>

4	конкурентоспособность гостиницы, сегментация рынка
---	--

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (23 заданий)

Задание 1. Какие факторы влияют на формирование стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания влияют?

Задание 2. Стратегическая зона хозяйствования — это ...

Задание 3. В основе классификаций стратегий используются какие классификационные признаки?

Задание 4. Что позволяет получить использование концепции стратегических хозяйственных подразделений?

Задание 5. Кратко сформулируйте содержание стратегии низких издержек.

Задание 6. Кратко сформулируйте содержание стратегии дифференциации.

Задание 7. Кратко сформулируйте содержание стратегии оптимальных издержек.

Задание 8. Кратко сформулируйте содержание стратегии сфокусированных издержек.

Задание 9. Кратко сформулируйте содержание стратегии сфокусированной дифференциации.

Задание 10. Что способствует эффективной реализации стратегического планирования и принятию управленческих решений?

Задание 11. Анализ организационной структуры управления организации сферы гостеприимства и общественного питания показал «разрыв». Выявите возможные негативные моменты и факторы успеха. Заполните таблицу:

«Разрыв»	Возможные позитивные моменты	Возможные негативные моменты
Отсутствует утвержденная стратегия		

Задание 12. Анализ организационной структуры управления организации сферы гостеприимства и общественного питания показал «разрыв». Выявите возможные негативные моменты и факторы успеха. Заполните таблицу:


«Разрыв»	Возможные позитивные моменты	Возможные негативные моменты
Отсутствие на предприятии менеджера по маркетингу		

Задание 13. Кратко сформулируйте основную цель деловой стратегии гостиничного предприятия?

Задание 14. Кратко сформулируйте основную цель функциональной стратегии гостиничного предприятия?

Задание 15. При ценовой конкуренции какая стратегия будет наиболее эффективной?

Задание 16. Опишите на чем основана стратегическая устойчивость гостиничного предприятия?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 55 из 86</i>

Задание 17. Какие стратегические показатели влияют на оценку эффективности управления персоналом в организациях сферы гостеприимства и общественного питания?

Задание 18. Превосходство гостиничной услуги на рынке за счет предоставления клиенту дополнительных услуг, высокого качества или низкой цены называется...

Задание 19. Для чего проводится анализ факторов макросреды?

Задание 20. Перечислите зоны доходности и затрат гостиничного предприятия?

Задание 21. Назовите параметры доходности номерного фонда?

Задание 22. Какова основная цель и действия на заключительном этапе экономического анализа?

Задание 23. Что требуется для обеспечения конкурентоспособности гостиницы и от чего зависит ее высокая конкурентоспособность?

ОПК-2.3. Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания


ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)

1	Реализация стратегии предполагает: Кол-во правильных ответов - 1
1	трансформацию видения и миссии в конкретные результаты и итоги, которым должна соответствовать гостиница
2	определение услуг, рынков, методов ведения конкуренции и управления
3	превращение теоретической стратегии в набор конкретных мероприятий
4	оценку результатов

2	Наибольшие по количеству предприятий сети гостиниц, ресторанов формируются посредством форм объединений на основе: Кол-во правильных ответов - 1
1	обмена акциями
2	привлечения инвестиций с помощью выпуска облигационных займов
3	продажи акций с небольшими номиналами
4	франчайзинга

3	Объектами стратегического управления являются: Кол-во правильных ответов - 1
1	производство
2	мотивация
3	маркетинг
4	различные виды стратегий

4	Основной целью функциональной стратегии является: Кол-во правильных ответов - 1
1	разработка миссии организации
2	разработка целей и задач в подразделениях организации
3	определение сроков реализации услуг
4	выявление потребностей персонала

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 56 из 86</i>

5	Заданный вектор развития с точки зрения стратегических намерений и объектов бизнеса – это ... Кол-во правильных ответов - 1
1	стратегия развития бизнеса
2	стратегия управления бизнесом
3	стратегическое планирование
4	стратегическое управление

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (13 заданий)

Задание 1. Какая стратегия наиболее привлекательна для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, которые дальше не могут развиваться на одном из рынков с данным гостиничным продуктом в рамках данной отрасли?

Задание 2. Основной целью стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания является?

Задание 3. Планирование стратегии предполагает выполнение таких подфункций, как?

Задание 4. Какой тип стратегии (из группы стратегии концентрированного роста) выбрала гостиница, прилагающая большие усилия в области маркетинга и стремящаяся завоевать лучшие позиции с данным продуктом на данном рынке?

Задание 5. Организации сферы гостеприимства и общественного питания, использующие стратегическое управление, планируют свою деятельность исходя из того, что?

Задание 6. Реализация стратегии предусматривает?

Задание 7. Какая комбинация сочетания параметров гостиницы (отрасль, организация, продукт и рыночная привлекательность) связана с проведением стратегии организационной перестройки?

Задание 8. Дайте определение понятия «стратегия»

Задание 9. Назовите один из важных этапов стратегического бизнес - планирования в гостиничном бизнесе?

Задание 10. Закончите предложение: Каскадирование целей происходит, когда.....

Задание 11. Перечислите последовательно основные этапы разработки финансовой стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Кейс 1.

Управляющий гостиничного комплекса собрал совещание и огласил необходимость разработки финансовой стратегии развития. Попросил внести предложения по ее формированию.


Кейс 2.

Управляющий гостиничного комплекса собрал совещание и огласил необходимость разработки кадровой стратегии развития. Попросил внести предложения по ее формированию.

Кейс 3.

Управляющий гостиничного комплекса собрал совещание и огласил необходимость разработки и управлению маркетинговой стратегии развития. Попросил внести предложения по ее формированию.

Проблемная ситуация 1.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 57 из 86</i>

Для сохранения устойчивого положения на рынке и поддержания конкурентоспособности, необходимо постоянно предлагать рынку новые гостиничные продукты. Обоснуйте необходимость нового гостиничного продукта, предоставьте план и описание создания нового гостиничного продукта.

Проблемная ситуация 2.

Гостиничный комплекс является неплатежеспособным и может быть возбуждено дело о его банкротстве. Факторы кризиса:

1. Рост коэффициента текучести кадров до 0,23, сокращение коэффициента постоянного состава кадров до 0,81.
2. Высокий коэффициент износа технологического оборудования. По отдельным видам оборудования достигает 80%.
3. Снижение финансовой устойчивости.

Выявите причина кризиса.

Задание 17. Опишите этапы реализации стратегии развития гостиничного предприятия?

Задание 18. Наибольшие по количеству предприятий сети гостиниц, ресторанов формируются посредством форм объединений на основе...

Задание 19. Объектами и субъектами стратегического управления являются?

Задание 20. Опишите основную цель функциональной стратегии?

Задание 21. Заданный вектор развития с точки зрения стратегических намерений и объектов бизнеса – это ...

ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;


ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (2 задания)

1	Понятие эффективности НЕ включает в себя: Кол-во правильных ответов - 1
1	способность достигать намеченных целей и в запланированные сроки
2	цену ресурсов, затраченных на достижение цели
3	степень удовлетворения интересов различных групп личностей и организаций, связанных с деятельностью предприятия
4	сосредоточение на конкретном периоде времени

2	Основной целью деловой стратегии является: Кол-во правильных ответов - 1
1	достижение устойчивых конкурентных преимуществ в организации
2	расширение портфеля ценных бумаг
3	определение работ в подразделениях организации
4	совершенствование структуры управления

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (8 заданий)

Задание 1. Что включает общая характеристика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 58 из 86</i>

Задание 2. Провести анализ технико-экономических показателей деятельности ООО «...» (гостиницы «...») за 2022-2023 гг. и заполнить таблицу 1.

Таблица 1 - Основные технико-экономические показатели деятельности ООО «...» (гостиницы «...») за 2022-2023 гг.

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Величина показателя		Отклонение	
			2022	2023	Абсолютное +,-	Темп роста, %
1.	Объем реализации услуг	т. руб.	1949,2	2215,4		
2.	Численность сотрудников	чел.	15,0	16,0		
3.	Среднегодовая зарплата сотрудника	т. руб.	54,9	57,9		
4.	Фонд заработной платы	т. руб.				
5.	Производительность труда сотрудника	т. руб.				
6.	Себестоимость услуг	т. руб.	1872,6	2059,7		
7.	Затраты на 1 рубль реализации услуг	коп.				
8.	Прибыль от реализации услуг	т. руб.				
9.	Рентабельность деятельности	%				-
10.	Рентабельность продаж	%				-

Задание 3. Какие направления состояния предприятий сферы гостеприимства и общественного питания оцениваются на последнюю отчетную дату?

Задание 4. По каким показателям проводится анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

Практическое задание 1.

Составить PEST-анализ (карта трендов) и описать все параметры этого анализа: факторы, риски, действия (даются обоснованные рекомендации по преодолению отрицательных факторов и приводятся инсайты, как в гостиницах настроить процесс трендотчинга).


Разрабатывается комплекс практических рекомендаций гостиничному предприятию на предстоящие 3-10 лет на основе возможных изменений факторов макросреды (таблица 1).

Таблица 1 - PEST-анализ и рекомендации по преодолению отрицательных факторов

Факторы PEST	Факторы, определяющие возможности и угрозы	Перспективы	Действия/рекомендации

P.S.: Выбрать 5-7 трендов, которые будут максимально влиять на гостиничный бизнес и заполнить таблицу.

Задание 6. Что включает в себя понятие эффективности деятельности гостиничного предприятия?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 59 из 86</i>

Задание 7. Что является основной целью деловой стратегии гостиничного предприятия?

Задание 8. Опишите основные этапы оценки деятельности гостиничного предприятия?

ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (2 задания)

1	Назовите один из важных этапов стратегического бизнес - планирования в гостиничном бизнесе: Кол-во правильных ответов - 1
1	Анализ внешней среды
2	Анализ внутренней среды
3	Целеполагание
4	Миссия

2	К стратегическим целям не относятся: Кол-во правильных ответов - 1
1	более быстрый рост доходов
2	улучшение обслуживания клиентов
3	повышение репутации отеля среди клиентов
4	повышение качества услуг

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (9 заданий)

Задание 1. Консолидированный отчет организаций деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания состоит из?


Задание 2. Заполните календарный план мероприятий по внедрению должности заместителя директора по стратегическому развитию?

Задание 3. Установите соответствие понятия и определения:

Термин	Сущность
1. Стратегическое управление	а) это единый процесс формирования стратегических ориентиров, стратегий взаимодействия с внешней средой и реализации стратегий через бизнес-процессы внутри фирмы для достижения целей деятельности и обеспечения устойчивости развития.
2. Стратегия развития бизнеса	б) это самостоятельный процесс и часть единого процесса стратегического управления компанией (бизнесом) по формированию целей и выбору стратегий развития и управления.
3. Стратегическое планирование	в) это способы взаимодействия с внешней средой, обеспечивающие ей устойчивое развитие и достижение целей..

Задание 4. Эффективность планирования во многом определяется тем, насколько соблюдены его принципы. О каких принципах идет речь?

Задание 5. Объясните содержание концептуальных решений?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 60 из 86</i>

Задание 6. Опишите основные этапы стратегического бизнес - планирования в гостиничном бизнесе?

Задание 7. Кратко опишите основные стратегические цели гостиничного предприятия?

Задание 8. Кратко опишите основные финансовые цели гостиничного предприятия?

Задание 9. Кратко опишите основные этапы организации деятельности гостиничного предприятия?

ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (2 задания)

1	Назовите ключевые показатели эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: Кол-во правильных ответов - 1
1	Стратегия, миссия, видение, цель
2	SMART, SWOT, PAST
3	ВМП, ВВП, ВНП
4	RevPar, RevPac, RR

2	Диагностика проблемы решения предусматривает оценку ситуации: Кол-во правильных ответов - 1
1	сопоставление фактического состояния объекта управления с требуемым
2	сбор информации, всесторонний анализ и оценкуситуации и формулирование проблемы
3	коллективная экспертная оценка, которая обеспечивает большую обоснованность и, как правило, большую эффективность принимаемых решений
4	определяются лучшие решения по таким параметрам, как сроки окупаемости капиталовложений, прирост доходов и прибыли, минимизация издержек и т. п.

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (10 заданий)

Задание 1. Главный стратегический показатель бюджета отеля – это....


Задание 2. Перечислите основные ошибки, которые не следует допускать при принятии решений.

Задание 3. Эффективность управления определяется как в относительных величинах — соотношение цели и полученного результата, экономического эффекта и затрат, потребности и ее удовлетворения, так и в общем виде, например, в полученной прибыли. Но нельзя упрощенно подходить к оценке эффективности управления, соизмеряя полученную прибыль и затраты по управлению, ибо результат управления может быть не только экономическим, но и социально-экономическим, социальным. Какие виды включает в себя эффективность?

Задание 4. Дайте определение понятию «стратегические контроль»?

Задание 5. Чем отличается стратегический контроль от текущего?

Задание 6. Каковы ключевые показатели эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 61 из 86</i>

Задание 7. Что предусматривает диагностика проблемы решения?

Задание 8. Назовите основные этапы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

Задание 9. Каким образом гостиничное предприятие обеспечивает стратегический контроль деятельности?

Задание 10. Какие виды источников информации используют для проведения стратегического контроля?

ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (2 задания)

1	К качественным показателям эффективности управленческой системы НЕ относятся: Кол-во правильных ответов - 1
1	Повышение научно-технического уровня управления
2	Усиление социальной ответственности
3	Показатели экономии времени
4	Удовлетворенность трудом

2	Гостиница, использующая стратегическое управление, планирует свою деятельность исходя из того, что: Кол-во правильных ответов - 1
1	окружение не будет изменяться
2	в окружении не будет происходить качественных изменений
3	в окружении постоянно будут происходить изменения
4	в окружении не будет происходить количественных изменений

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (9 заданий)

Задание 1. Один из ключевых инструментов менеджмента, который позволяет отслеживать достижение целей в рамках реализации стратегии гостиничного предприятия:

Задание 2. В чем суть эффективности управленческой деятельности?

Задание 3. Посоветуйте направления оценки качественных показателей управленческой системы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

Задание 4. По каким направлениям осуществляется взаимодействие отеля с партнерами по бизнесу?

Задание 5. Назовите ключевые показатели эффективности отеля?

Задание 6. Назовите качественные показатели эффективности управленческой системы?

Задание 7. Гостиница, использующая стратегическое управление, планирует свою деятельность исходя из ...

Задание 8. Каковы направления осуществления эффективного взаимодействия с собственниками гостиничного предприятия?

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> Лист 62 из 86

Задание 9. Каковы направления осуществления эффективного взаимодействия с партнерами гостиничного предприятия?

7.4. Содержание занятий семинарского типа.

Занятия семинарского типа – одна из форм учебных занятий, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение различных умений и навыков.

Занятие семинарского типа представляет собой комплексную форму и завершающее звено в изучении предусмотренных в рабочей программе тем дисциплины. Комплексность данной формы занятий определяется тем, что в ходе проведения занятия семинарского типа сочетаются выступления студентов и преподавателя; положительное толкование (рассмотрение) обсуждаемой проблемы и анализ различных, часто дискуссионных позиций; обсуждение мнений студентов и разъяснение (консультация) преподавателя; углубленное изучение теории и приобретение навыков умения ее использовать в практической работе.

Занятия семинарского типа призваны углублять, расширять, детализировать знания, полученные на лекциях в обобщенной форме, и содействовать выработке навыков профессиональной деятельности. Они развивают научное мышление и речь, позволяют проверить знания студентов и выступают как средства оперативной обратной связи. Позволяют привить навыки поиска, обобщения и изложения учебного материала, а также презентационные навыки.

Занятия семинарского типа по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» организуются по академическим группам согласно расписанию занятий.


Количество часов занятий семинарского типа по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» определено рабочим учебным планом направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело».

Главными характеристиками выпускника любого образовательного учреждения являются его компетентность и мобильность. В этой связи акценты при изучении учебных дисциплин переносятся на сам процесс познания, эффективность которого полностью зависит от познавательной активности самого студента.

Занятия семинарского типа предполагают предварительную подготовку студентов по плану семинара, практического занятия и лабораторной работы. Готовясь к занятию семинарского типа, студент должен ознакомиться с материалом соответствующей лекции, учебной литературы, которые по своему содержанию представляют теоретическую базу курса. Важной задачей для студентов является проработка всех вопросов не только на основе учебной литературы, но и дополнительных источников.

Для формирования профессиональных компетенций, активизации познавательной деятельности студентов в процессе вузовского обучения наряду с традиционными методами, необходимо использовать активные методы обучения.

Активные методы обучения являются одним из наиболее эффективных средств вовлечения студентов в учебно-познавательную деятельность. Активные методы обучения направлены на привлечение студентов к самостоятельной познавательной деятельности, вызвать личностный интерес к решению каких-либо познавательных задач, возможность применения студентами полученных знаний. Целью активных методов является участие в усвоении знаний, умений, навыков всех психических процессов (речи, памяти, воображения и т.д.). Именно в активной деятельности, направляемой преподавателем, студенты овладевают необходимыми знаниями, умениями, навыками для их профессиональной дея-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ <i>Лист 63 из 86</i>

тельности, развиваются творческие способности. В основе активных методов лежит диалогическое общение, как между преподавателем и студентами, так и между самими студентами.

На занятиях семинарского типа по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» широко используются такие активные виды обучения как устные блиц-опросы по предусмотренным контрольным вопросам, выполнение контрольных практических заданий, выступления студентов с презентациями, эссе и докладами по предложенной тематике, групповые дискуссии, аннотации видеокейсов, письменный опрос по контрольным вопросам.

Важную роль при проведении занятий семинарского типа играет *устный блиц-опрос*. Целью блиц-опроса является осуществление систематического контроля за подготовкой каждого обучаемого, что заставляет студентов при изучении дисциплины активизировать самостоятельную подготовку, самообучение.

В небольших группах (10-15 человек) *блиц-опрос* может быть осуществлен в ходе устной беседы. В многочисленных группах данным способом проконтролировать каждого студента невозможно. В таких группах без постоянного контроля постепенно формируется пассивность. Чтобы этого не допустить, можно применять регулярный устный или письменный экспресс-опрос без предварительного предупреждения. Это способствует ритмичному изучению предмета и развитию познавательных способностей студентов.

Расширению и углублению знаний студентов способствует подготовка *докладов с презентациями*. Доклад – форма самостоятельной работы, направленной на детальное знакомство с какой-либо темой в рамках данной дисциплины. Студенческие доклады, как правило, дополняют и развивают основные вопросы, изучаемые на лекциях и занятиях семинарского типа. Ведущее место должны занимать темы, которые представляют профессиональный интерес, несут элемент новизны. Тем самым создается мотивационная готовность к самостоятельному выполнению задания. Доклад, включающий обзор нескольких источников, может служить основой доклада на определенную тему для выступления на практическом занятии.

Применение активных форм обучения на занятиях семинарского типа учит студентов самостоятельному мышлению, способствует формированию собственных взглядов и мнения, позволяет четко ориентироваться в стремительном потоке научной и экономической информации, анализировать всё многообразие фактов и явлений повседневной жизни, позволяет студентам выработать активную жизненную позицию.

При изучении дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» используются следующие виды занятий семинарского типа: семинары, практические занятия и лабораторная работа.

Семинары

В ходе семинара углубляются, систематизируются и контролируются знания студентов. Дидактические цели семинаров: углубление, систематизация, закрепление знаний, проверка знаний, развитие культуры речи, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, отвечать на вопросы слушателей, выслушивать других, задавать вопросы. Семинары тесно взаимосвязаны с лекциями. Учебный материал семинаров не дублирует материала, изложенного преподавателем в лекции, но сохраняет тесную связь с его принципиальными положениями.

Формы проведения семинаров:

1. Семинар-дискуссия - диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> Лист 64 из 86

проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы изучаемой дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

2. Семинар-собеседование – разбор предложенных рабочих ситуаций, групповая работа и коллективное обсуждение, в котором участники обмениваются мнениями и предлагают ответы на часто встречающиеся вопросы.

3. Метод деловой поездки («Выездной семинар») - данный метод предполагает организацию выездных занятий для проведения их в реальной обстановке будущей практической деятельности выпускника. Такие занятия необходимы для получения обучаемыми конкретных наглядных представлений, связанных с профессиональной деятельностью. Затем детали, отдельные части данного конкретного процесса изучаются аудиторно подробным образом.

Тематика семинаров

2 семестр (дневная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)	
Раздел 1	Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе
Тема 1.1.	Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления
Тема 1.2.	Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе
Раздел 2	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания
Тема 2.1.	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания
Тема 2.2.	Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания
3 семестр (дневная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)	
Раздел 3	Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие управленческих решений
Тема 3.1.	Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие управленческих решений
Тема 3.2.	Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие управленческих решений
Раздел 4	Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений
Тема 4.1.	Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности

Тематика семинаров

Раздел 1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 65 из 86

Тема 1.1. Стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления

Вид семинара: устный блиц-опрос по контрольным вопросам, подготовка докладов с презентациями

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о стратегических проблемах развития гостиничного и ресторанного бизнеса, а также характеристике системы стратегического управления.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов выявлять и определять стратегические проблемы развития гостиничного и ресторанного бизнеса, а также давать характеристику конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе.

Контрольные вопросы:

1. Выбор стратегических целей предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, построение «дерева стратегических целей».
2. Определение и конкретизация миссии предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, основных стратегических целей и задач.
3. Формирование видения стратегических проблем и задач, особенности формирования системы принятия стратегических решений на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

Темы для докладов с презентациями:

1. Системный подход к структуре и процессу стратегического управления.
2. Интеграция в стратегическом управлении.
3. Отличия современного стратегического управления от традиционного управления

Контрольная точка 1. Проведение круглого стола (дискуссии) (очная форма обучения)

Тема 1.2. Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе

Вид семинара: **написание эссе**

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о конкурентных стратегиях гостиничного и ресторанного бизнеса.


Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов характеризовать конкурентные стратегии гостиничного и ресторанного бизнеса.

Контрольные вопросы:

1. Виды стратегий предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, характеристика и отличия конкурентных стратегий гостиничного и ресторанного бизнеса и корпоративных стратегий.
2. Виды и характеристика функциональных и операционных стратегий.
3. Характеристика инвестиционной стратегии, место инновационной и производственной стратегий в стратегическом управлении.
4. Формирование технологической политики предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, ее место в стратегическом управлении.
5. Характеристика, разработка и реализация стратегии внешнеэкономической деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

Тем для эссе:

Описание действующей стратегии гостиничного предприятия.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 66 из 86</i>

Контрольная точка 2. Тестирование (очная форма обучения)

Контрольная точка 1. Проведение круглого стола (дискуссии) и тестирования (заочная форма обучения)

Раздел 2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания

Тема 2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания

Вид семинара: групповая дискуссия

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о стратегическом анализе, оценке конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов проводить стратегический анализ, оценку конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания.

Контрольные вопросы и задания:

Что включает общая характеристика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

Какую роль играет SWOT-анализ и какова его структура?

На какие вопросы нужно ответить, чтобы описать возможности и угрозы организации сферы гостеприимства и общественного питания?

Зачем нужна миссия и на какие 2 вопроса нужно ответить, чтобы ее выбрать?

Перечислите возможные стратегические цели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Что позволяет получить использование концепции стратегических хозяйственных подразделений?

Как выглядит календарный план мероприятий по реализации стратегии развития организации сферы гостеприимства и общественного питания?

Приведите алгоритм создания эффективной организационной структуры управления в соответствии с выбранной стратегией развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.


Какие важнейшие требования к оптимальной организационной структуре управления следует уделить при ее анализе?

Что способствует эффективной реализации стратегического планирования и принятию управленческих решений?

Анализ организационной структуры управления организации сферы гостеприимства и общественного питания показал «разрыв». Выявите возможные негативные моменты и факторы успеха. Заполните таблицу:

«Разрыв»	Возможные позитивные моменты	Возможные негативные моменты
Отсутствует утвержденная стратегия		

Анализ организационной структуры управления организации сферы гостеприимства и общественного питания показал «разрыв». Выявите возможные негативные моменты и факторы успеха. Заполните таблицу:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 67 из 86</i>

«Разрыв»	Возможные позитивные моменты	Возможные негативные моменты
Отсутствие на предприятии менеджера по маркетингу		

Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №1 (очная форма обучения)

Контрольная точка 2. Выполнение индивидуального задания №1, №2 (заочная форма обучения)

Тема 2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания

Вид семинара: групповая дискуссия

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о стратегическом анализе внешней среды гостиниц и предприятий питания.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов проводить анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания.

Контрольные вопросы и задания:

Что означает PEST анализ, перечислите его основные параметры?

Перечислите 5 факторов сравнительной характеристики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Перечислите факторы, характеризующие макросреду организаций сферы гостеприимства и общественного питания с выявление проблем развития гостиничного и ресторанного бизнеса?

Какие факторы влияют на формирование стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания влияют?

Стратегическая зона хозяйствования — это ...

В основе классификаций стратегий используются какие классификационные признаки?

Кратко сформулируйте содержание стратегии низких издержек.

Кратко сформулируйте содержание стратегии дифференциации.

Кратко сформулируйте содержание стратегии оптимальных издержек.

Кратко сформулируйте содержание стратегии сфокусированных издержек.

Кратко сформулируйте содержание стратегии сфокусированной дифференциации.

Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального задания №2 (очная форма обучения)

Раздел 3. Стратегическое и тактическое планирование в гостиничной и ресторанной деятельности. Принятие управленческих решений

Тема 3.1. Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие управленческих решений

Вид семинара: устный блиц-опрос по контрольным вопросам, аннотация видеокейсов, написание эссе

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 68 из 86

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о разработке и реализации стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и принятии управленческих решений.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов разрабатывать и реализовывать стратегический план на предприятиях сферы гостеприимства и принятии управленческих решений.

Контрольные вопросы и задания:

1. Методы стратегического планирования, связь стратегического планирования с другими формами планирования.
2. Место системы стратегического планирования в системе стратегического управления, роль руководителя в реализации и изменении стратегического плана предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. Какая стратегия наиболее привлекательна для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, которые дальше не могут развиваться на одном из рынков с данным гостиничным продуктом в рамках данной отрасли?
4. Основной целью стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания является?
5. Планирование стратегии предполагает выполнение таких подфункций, как?
6. Какой тип стратегии (из группы стратегии концентрированного роста) выбрала гостиница, прилагающая большие усилия в области маркетинга и стремящаяся завоевать лучшие позиции с данным продуктом на данном рынке?
7. Организации сферы гостеприимства и общественного питания, использующие стратегическое управление, планируют свою деятельность исходя из того, что?
8. Реализация стратегии предусматривает?
9. Какая комбинация сочетания параметров гостиницы (отрасль, организация, продукт и рыночная привлекательность) связана с проведением стратегии организационной перестройки?
10. Дайте определение понятия «стратегия»
11. Назовите один из важных этапов стратегического бизнес - планирования в гостиничном бизнесе?
12. Консолидированный отчет организаций деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания состоит из?
13. Главный стратегический показатель бюджета отеля – это....
14. Дайте определение понятию «стратегические контроль»?

Задание

Эффективность управления определяется как в относительных величинах — соотношение цели и полученного результата, экономического эффекта и затрат, потребности и ее удовлетворения, так и в общем виде, например, в полученной прибыли. Но нельзя упрощенно подходить к оценке эффективности управления, соизмеряя полученную прибыль и затраты по управлению, ибо результат управления может быть не только экономическим, но и социально-экономическим, социальным. Какие виды включает в себя эффективность?

Темы для эссе:

1. Особенности утверждения стратегических планов предприятий сферы гостеприимства.
2. Методы и практика проектирования систем управления в целях изменения потенциала предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 69 из 86

Контрольная точка 1. Выполнение индивидуального задания №3 (очная форма обучения)

Тема 3.2. Разработка и реализация тактического планирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие управленческих решений

Вид семинара: устный блиц-опрос по контрольным вопросам, аннотация видеокейсов, написание эссе

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о разработке и реализации тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и принятии управленческих решений.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов разрабатывать и реализовывать тактический план на предприятиях сферы гостеприимства и принятии управленческих решений.

Контрольные вопросы и задания:

1. Методы тактического планирования, связь тактического планирования с другими формами планирования.
2. Место системы тактического планирования в системе стратегического управления, роль руководителя в реализации и изменении тактического плана предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.
3. Закончите предложение: Каскадирование целей происходит, когда.....
4. Перечислите последовательно основные этапы разработки финансовой стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Заполните календарный план мероприятий по внедрению должности заместителя директора по стратегическому развитию?
6. Эффективность планирования во многом определяется тем, насколько соблюдены его принципы. О каких принципах идет речь?
7. Объясните содержание концептуальных решений?
8. Перечислите основные ошибки, которые не следует допускать при принятии решений.
9. Чем отличается стратегический контроль от текущего?

Контрольная точка 2. Выполнение индивидуального задания №4 (очная форма обучения)


Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №3, №4 (заочная форма обучения)

Раздел 4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений

Тема 4.1. Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности

Вид семинара: устный блиц-опрос по контрольным вопросам, групповая дискуссия

Целью семинара является закрепление теоретических знаний о методах проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и направле-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 70 из 86

ний совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности.

Задачи семинара. При изучении темы необходимо научить студентов использовать методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности.

Вопросы для обсуждения:

1. Природа организационных изменений.
2. Сопротивление изменениям и их причины.
3. Тактика внедрения изменений.

Контрольная точка 3. Выполнение индивидуального задания №5 (очная форма обучения)

Практические занятия

Цель и задачи практических занятий:

Цель и задачи практических занятий: помочь обучающимся систематизировать, закрепить и углубить знания теоретического характера; научить обучающихся приемам решения практических задач, способствовать овладению навыками и умениями выполнения расчетов, графических и других видов заданий; научить их работать с учебной и научной литературой; формировать умение обучающихся учиться самостоятельно, то есть овладеть методами, способами и приемами самообучения, саморазвития и самоконтроля.

Формы проведения практических занятий:


1. Деловая игра - способ обучения через проживание специально смоделированной ситуации, позволяющей раскрыть и закрепить необходимые в работе знания, умения и навыки. Деловая игра – это уникальная возможность выйти за рамки привычного образа действий и выявить потенциал для собственного личностного роста и новые ресурсы для развития бизнеса.

2. Выполнение индивидуального или группового проекта - преподаватель предлагает тему для проекта, придает ей определенный характер по контактам, продолжительности проведения, количеству участников. Определяется тип проекта, проблема, цель и задачи проекта. Обязательно указывается учебный материал по предметам, который предполагается задействовать для решения указанной проблемы, а также каким образом результаты проекта будут оформлены, какую практическую/теоретическую значимость этот проект имеет и в какой области. Также необходимо разработать структуру своего проекта, наметить методы исследования, источники информации, сформулировать гипотезы решения проблемы.

Преподаватель распределяет роли в своей группе, чтобы каждый принял в исследовании, оформлении и обсуждении результатов самое активное участие.

Тематика практических занятий

3 семестр (дневная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)	
Раздел 4	Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений
Тема 4.1	Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности
Тема 4.2	Особенности и практика использования стратегического управления на при-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 71 из 86</i>

мерах гостиничных цепей. Формирование клиентурных отношений

Тематика практических занятий

Раздел 4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений

Тема 4.1. Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности

Управленческая деловая игра

Целью практического занятия является закрепление теоретических знаний о методах проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и направлений совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности.

Задачи практического занятия: закрепление теоретического материала по дисциплине; развитие навыков самопрезентации, лидерства; отработка навыков индивидуальной работы и работы в команде; развитие способностей к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

Входные требования – для участия в деловой игре обучающийся должен знать совокупности методов проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности

Содержание деловой игры: отработка методов проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности на 3, 5, 10 и 15 лет.

Участники игры и их функциональные роли:

Преподаватель – модератор.

- инструктирует участников деловой игры по методике ее проведения;
- организует формирование команд, экспертов;
- руководит ходом деловой игры в соответствии с дидактическими целями и правилами деловой игры;
- вносит в учебную деятельность оперативные изменения, задает вопросы, возражает и при необходимости комментирует содержание выступлений;
- вникает в работу экспертов, участвует в подведении итогов. Способствует обобщению результатов;
- организует подведение итогов.

Экспертная группа:

- оценивает деятельность участников деловой игры в соответствии с разработанными критериями;
- дорабатывает в ходе деловой игры заранее подготовленные критерии оценки деятельности команд;
- готовит заключение по оценке деятельности команд, обсуждают его с преподавателем;
- выступает с результатами оценки деятельности команд;
- распределяет по согласованию с преподавателем места между командами.

Участники игры:

- выполняют задания и обсуждают проблемы в соответствии со схемой сотрудничества в командах;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 72 из 86

- доброжелательно выслушивают мнения;
- готовят вопросы, дополнения;
- строго соблюдают регламент;
- активно участвуют в выступлении.

Регламент проведения деловой игры:

Ознакомительно-организационный этап (постановка целей, задач, формирование команд, выбор экспертов, ознакомление с правами и обязанностями) – 1 академический час.

Выполнение заданий в паре участников, обмен информацией между парами участников в команде, обсуждение выступления, выступление экспертов с критериями оценки деятельности – 2 академических часа.

Обмен опытом участников деловой игры, выступление преподавателя с обобщением и рекомендациями, подведение итогов, выступление экспертов, заключение о результатах деловой игры – 1 академический час.

Тема 4.2. Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений (выездной семинар на объектах (гостиницы))

Вид практического занятия: Выполнение индивидуального или группового проекта на базе гостиничного предприятия

План практического занятия:

1. Стратегические направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности.
2. Принципы формирования эффективных клиентурных отношений при стратегическом управлении.

Целью практического занятия является закрепление теоретических знаний и умений определять направления совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности и принципы формирования клиентурных отношений.

Практические навыки. При изучении темы необходимо научить студентов владеть навыками совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности и формированием клиентурных отношений при стратегическом управлении.

Тема индивидуального или группового проекта: «Разработка стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и ресторанного бизнеса. Оценка их экономической эффективности».


Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального или группового проекта (очная форма обучения)

Контрольная точка 4. Выполнение индивидуального задания №5 Выполнение индивидуального или группового проекта (заочная форма обучения)

Лабораторная работа

Целью выполнения лабораторной работы по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» является:

1. Обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по изучаемой теме в рамках лекционного курса.
2. Получение практических навыков в решении практических задач на базе компьютерных технологий с применением соответствующих методических средств.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 73 из 86</i>

Задачами выполнения лабораторной работы по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» является:

1. Приобретение навыков исследования определенных характеристик с использованием методов экспертного анализа.
2. Повышение информационной культуры в решении профессиональных задач будущего магистра по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело».

Тематика лабораторной работы

2 семестр (дневная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения)	
Раздел 2	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и предприятий питания
Тема 2.2.	Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания

Методика и средства выполнения лабораторных работ

1. Методика выполнения лабораторной работы определяется моделью соответствующей задачи, решаемой обучающимся на занятии по заданию преподавателя.
2. Средствами проведения лабораторных работ являются:
 - Комплект персональных ЭВМ в компьютерных классах;
 - Комплекс программного обеспечения.

Лабораторная работа проводится в компьютерной лаборатории. Процедурным обеспечением лабораторной работы является:

- программный комплекс;
- задание по данной дисциплине;
- настоящие рекомендации.

Этапы выполнения лабораторной работы

1. Постановка задачи лабораторной работы

На лабораторном занятии с обучающимися проводится общая постановка задач. Преподаватель дает необходимые пояснения по методике предстоящей лабораторной работе. После ознакомления с программным комплексом преподаватель проводит постановку задачи конкретного лабораторного занятия. Здесь разъясняется группе обучающихся содержание и объем работ, предусмотренных конкретной лабораторной работой. Прежде всего, формулируются цели, задачи, основные этапы работы, последовательность и ход решения задачи лабораторной работы. Определяются содержание и форма представления результатов работы. Необходимо пояснить, что лабораторная работа должна быть оформлена в виде отчета о лабораторной работе. Поясняется методика составления и оформления отчета о лабораторной работе.

2. Ознакомление обучающихся с содержанием и объемом лабораторной работы

На этом этапе обучающийся должен тщательно изучить содержание и объем предстоящей лабораторной работы. Если постановка задачи недостаточно ясна, он может обратиться к преподавателю за дополнительными разъяснениями. Затем обучающийся приступает к выполнению задания лабораторной работы.

3. Порядок выполнения лабораторной работы

Обучающийся включает компьютер и входит в программно-информационную среду. В соответствии с установленной последовательностью этапов работы выполняет объем работ, предусмотренных заданием лабораторной работы.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 74 из 86</i>

При условии выполнения полного объема лабораторной работы обучающийся проверяет правильность результатов и предъявляет преподавателю результаты работы, выведенные на экран. В случае замеченных ошибок обучающийся принимает меры к их исправлению и затем снова предъявляет результаты преподавателю для контроля и приема результатов работы. Если в работе ошибок не содержится, то приступает к составлению и оформлению отчета о лабораторной работе.

4. Регистрация результатов и оформление отчета о лабораторной работе

По мере того, как выполняются этапы лабораторной работы, обучающийся регистрирует все результаты своей работы в собственном файле. Этот файл в будущем должен быть оформлен как отчет обучающегося о лабораторной работе. Файл должен храниться в папке соответствующего обучающегося. На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю. Оформление отчета выполнить по следующим правилам. Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы – цель (задачи), методика и средства, основные этапы лабораторной работы, выводы и литература.


Отчет по лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: “Отчет о лабораторной работе №__ по теме (наименование темы) обучающегося (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, высшая школа, курс, группа).
- Цель работы. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Цель работы», соответствующей лабораторной работы.
- Методика работы. Определяется в соответствии с указанной выше формулировкой и при необходимости уточняется в зависимости от содержания конкретной лабораторной работы.
- Этапы выполнения работы. Приводятся номера и наименования этапов работы, указанные выше. Последовательно по каждому из этапов приводится характеристика содержания выполненных по этапу работ.
- Выводы по работе. К этой части работы обучающийся должен быть особенно внимательным. Формулируются выводы теоретического и практического характера о выполненной лабораторной работе. Обычно выводы излагаются последовательно по каждому из этапов работы (отчета) – 1-2 вывода. Указывается место и значение разработанной модели или решенной задачи. Выводы формулируются в сжатой и четкой форме. Вывод должен содержать сжатую мысль о выполненном этапе работы, как результат аналитико-синтетической переработки содержания выполненного этапа. Не следует указывать в выводах содержание и объем выполненных работ.

Текст отчета должен быть изложен лаконично и вместе с тем информативно с соблюдением правил грамматики. Текст лабораторной работы набирается в редакторе Word через 1,5 интервала, 14 кегль, шрифт Courier New Cyr, заголовки разделов и подразделов выделяются жирным шрифтом. В конце отчета может быть указана литература, которую обучающийся применил в лабораторной работе. Библиографические описания литературных источников должны быть оформлены в соответствии с ГОСТ 7.1-84. Правила библиографического описания документации.

5. Заключительная часть лабораторной работы

После окончания составления отчета обучающийся проверяет его правильность и устраняет ошибки. При условии отсутствия ошибок предъявляет экранный отчет преподавателю. Преподаватель читает текст отчета и принимает его. При условии замеченных

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 75 из 86</i>

ошибок преподаватель указывает обучающемуся на эти ошибки. После этого обучающийся исправляет ошибки и повторно предъявляет отчет преподавателю.

После завершения полного объема работ, исправления ошибок по замечаниям преподавателя, сохраняет отчет и выключает компьютер.

Тема лабораторной работы и задание к ней

Тема 2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания

Цель занятия: обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по изучаемой теме и получение практических навыков в решении практических задач на базе компьютерных технологий с применением соответствующих методических средств.

Задание – провести стратегический анализ микро- и макроокружения предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, используя различные подходы и методы.

Тематика практической подготовки

2 семестр (дневная форма обучения)	
Раздел 1	Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе
Тема 1.2.	Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе
Раздел 2	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания
Тема 2.1.	Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания
Тема 2.2.	Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания
4 семестр (заочная форма обучения)	
Раздел 4	Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений
Тема 4.2.	Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений

Раздел 1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе


Тема 1.2. Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном и ресторанном бизнесе

Целью практической подготовки является закрепление теоретических знаний о конкурентных стратегиях в гостиничном и ресторанном бизнесе *(в помещениях и/или на объектах)*.

Задачи практической подготовки: обосновать выбор одного из пяти вариантов «общих стратегий» для конкретного гостиничного предприятия (стратегия низких издержек, стратегия дифференциации, стратегия оптимальных издержек, сфокусированные издержки, сфокусированная дифференциация).

Раздел 2. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания

Тема 2.1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и по-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 76 из 86</i>

тенциала гостиниц и предприятий питания

Целью практической подготовки является закрепление теоретических знаний стратегического анализа, оценки конкурентных преимуществ и потенциала гостиниц и предприятий питания (в помещениях и/или на объектах).

Задачи практической подготовки: оценить конкурентные преимущества и потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

Задание. Представить общую характеристику гостиничного предприятия и заполнить таблицы.

Начать следует с общей характеристики предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: полное и сокращенное наименование; организационно-правовая форма; год основания и этапы развития; юридический и фактический адрес, телефон, сайт; реквизиты; код ОКВЭД; категория отеля (звездность); местонахождение с акцентом на уникальность; специализация; описание номерного фонда; организация питания в отеле; дается характеристика дополнительных видов оказываемых услуг (структура и ассортимент); краткое описание программ лояльности; имидж и бренд; организационная культура, духовные ценности, стандарты и традиции поведения и т.п.

Ответьте на вопросы:


- по каким показателям проводится анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания?

- какие направления состояния предприятий сферы гостеприимства и общественного питания оцениваются на последнюю отчетную дату?

Далее необходимо провести анализ технико-экономических показателей деятельности ООО «...» (гостиницы «...») за 2022-2023 гг. (таблица 1).

Таблица 1 - Основные технико-экономические показатели деятельности ООО «...» (гостиницы «...») за 2022-2023 гг.

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Величина показателя		Отклонение	
			2022	2023	Абсолютное +,-	Темп роста, %
1.	Объем реализации услуг	т. руб.				
2.	Численность сотрудников	чел.				
3.	Среднегодовая зарплата сотрудника	т. руб.				
4.	Фонд заработной платы	т. руб.				
5.	Производительность труда сотрудника	т. руб.				
6.	Себестоимость услуг	т. руб.				
7.	Затраты на 1 рубль реализации услуг	коп.				
8.	Прибыль от реализации услуг	т. руб.				

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 77 из 86</i>

9.	Рентабельность деятельности	%				-
10.	Рентабельность продаж	%				-

Далее дается краткая характеристика гостиниц-конкурентов (желательно две) и критерия их выбора (местонахождения, ценовая категория, звездность и т.п.).

После этого проводится SWOT-анализ, который позволяет разработать перечень стратегических действий, направленных на усиление конкурентных позиций данной гостиницы и ее развитие (таблица 2).

Таблица 2 - SWOT-анализ

	Сильные стороны		Слабые стороны	
Внутренняя среда	1.	...	1.	...
	2.	...	2.	...
	3.	...	3.	...
	Возможности		Угрозы	
Внешняя среда	1.	...	4.	...
	2.	...	5.	...
	3.	...	6.	...

Тема 2.2. Стратегический анализ внешней среды гостиниц и предприятий питания

Целью практической подготовки является закрепление теоретических знаний о стратегическом анализе внешней среды гостиниц и предприятий питания (в помещениях и/или на объектах).

Задачи практической подготовки: разработать систему показателей анализа внешней среды предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса (по выбору студента или заданию преподавателя).

Задание. Составить PEST-анализ (карта трендов) и описать все параметры этого анализа: факторы, риски, действия (даются обоснованные рекомендации по преодолению отрицательных факторов и приводятся инсайты, как в гостиницах настроить процесс трендвотчинга).

Разработать комплекс практических рекомендаций гостиничному предприятию на предстоящие 3-10 лет на основе возможных изменений факторов макросреды (таблица 1).

Таблица 1 - PEST-анализ и рекомендации по преодолению отрицательных факторов

Факторы PEST	Факторы, определяющие возможности	Факторы, определяющие угрозы	Действия/рекомендации
<i>Политико - правовые</i>	<i>1. Законодательные государственные программы по поддержке гостиничной сферы (субсидирование, гарантии).</i>	<i>1. Наличие административных барьеров при строительстве новых гостиниц.</i>	Есть ли конкретные действия, проекты, инициативы, которые важно запустить в гостинице уже сегодня, понимая наличие этого

			набора трендов? Составьте список таких действий.
	<i>2. Законодательные государственные программы по поддержке малого и среднего бизнеса.</i>	<i>2. Напряженная политическая обстановка со странами Европы и США</i>	
<i>Научно-технические</i>	<i>1. Развитие автоматизированных интернет-сервисов (в т. ч. услуг онлайн-бронирования).</i>	<i>1. Неоднородность технологического развития гостиничной отрасли в регионах.</i>	
	<i>2. Развитие инструментов дистанционного управления гостиницей.</i>	<i>2. Сложности разработки и удорожание внедрения новых инструментов.</i>	
...			

Раздел 4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование гостиничной и ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений

Тема 4.2. Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Формирование клиентурных отношений

Целью практической подготовки является закрепление теоретических знаний об использовании стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания (в помещениях и/или на объектах).

Задачи практической подготовки: оценить управленческую деятельность на основе оптимального использования имеющихся ресурсов.

Задание. Выделить и охарактеризовать особенности руководства проведения стратегических изменений, роль руководителей предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса при проведении стратегических изменений. Влияние стратегически значимых проблем развития на выбор и реализацию стратегии. Характеристика возможных ошибок менеджмента при осуществлении стратегического управления.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

8.1. Основная литература

1. Баринов В.А. Стратегический менеджмент : учебник / В.А. Баринов, В.Л. Харченко. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 237 с. – (Учебники для программы MBA). ISBN 978-5-16-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 79 из 86</i>

003763-9 ЭБС Znanium.com. Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=371613>

2. Грушенко В.И. Стратегии управления компаниями. От теории к практической разработке и реализации : учеб. пособие / В.И. Грушенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=358264>

3. Егоршин А.П. Стратегический менеджмент : учебник / А. П. Егоршин, И. В. Гуськова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5950e6701deed8.90422341. - ISBN 978-5-16-018619-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2020563> Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=428672>

4. Крупина Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н.Н. Крупина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 211 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832108. - ISBN 978-5-16-017232-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832108> – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=424267>

5. Маркова В.Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справоч. пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. – М. : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Справочники «ИНФРА-М»). ISBN 978-5-16-009860-9 (print) ISBN 978-5-16-101408-0 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=334994>

6. Радиевский М.В. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия : учебник / М. В. Радиевский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 377 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018430-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1941752> ЭБС Znanium.com. Режим доступа:
<https://znanium.com/read?id=422782>


7. Степанова Г.Н. Стратегический менеджмент : учебник / Г. Н. Степанова, В. А. Бирюков, М. В. Ливсон. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 261 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1863109. - ISBN 978-5-16-017616-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863109> – Режим доступа: по подписке.

8. Стратегический анализ деятельности организации : учебное пособие / В. И. Сурат, М. С. Санталова, И. В. Соклакова [и др.] ; под науч. ред. М. С. Санталовой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 242 с. - ISBN 978-5-394-04923-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1927310> – Режим доступа:
<https://znanium.com/read?id=421747>

9. Стратегическое управление: Учебник для магистров / Под ред. докт. экон. наук, проф. И.К. Ларионова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 234 с. ISBN 978-5-394-03171-7 ЭБС Znanium.com. Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/document?id=358264>

10. Стратегический менеджмент : учебник / под ред. д-ра экон. наук, профессора Н.А. Казаковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005028-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1941765> Режим доступа:
<https://znanium.com/read?id=422916>

11. Управление стратегическими изменениями в организациях: Учебник/А.Т.Зуб - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Высшее образование). ISBN 9785819906316 (ИД «ФОРУМ») ISBN 9785160110271 (ИНФРАМ, print) ISBN

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 80 из 86</i>

9785161030868 (ИНФРАМ, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=367315>

8.2. Дополнительная литература

1. Аппело Ю. Agile-менеджмент: Лидерство и управление командами / Юрген Аппело; Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер, 2018. — 534 с. ISBN 978-5-9614-6361-3 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=333710>

2. Балыбердин В. А. Прикладные методы оценки и выбора решений в стратегических задачах инновационного менеджмента / В. А. Балыбердин, А. М. Белевцев, Г. П. Бендерский. — 3-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 240 с. ISBN 978-5-394-03756-6 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358230>

3. Вдовина О.А. Стратегия кадрового менеджмента : учебное пособие / О.А. Вдовина, С.Д. Резник, О.А. Сазыкина ; под общ. ред. проф. С.Д. Резника. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 167 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/textbook_59b8c3e14ae7f7.48155008. ISBN 978-5-16-013089-7 (print) ISBN 978-5-16-105874-9 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=347716>

4. Кожевина О.В. Стратегическое управление изменениями : учебник / О. В. Кожевина, Н. В. Салиенко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 464 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015670-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045608> ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391860>


4. Менеджмент (продвинутый уровень): Электронная публикация / Силенко А.Н. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 82 с. ISBN 978-5-906818-40-9 (КУРС) ISBN 978-5-16-012541-1 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-105700-1 (ИНФРА-М, online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=767628>

5. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства: Монография/Баранова А. Ю. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 141 с. — (Научная мысль). ISBN 978-5-16-004986-1 (print) ISBN 978-5-16-101165-2 (online) - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=343274>

6. Пейл, Ж. Реальная стратегия: как планировать только то, что можно воплотить : практическое руководство / Ж. Пейл. - Москва : Альпина Паблишер, 2021. - 370 с. - ISBN 978-5-9614-6839-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1842381> ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=387314>

7. Питерсен В. Стратегия как обучение: новый взгляд на процесс создания ценности и борьбы за конкурентное преимущество / Вилли Питерсен. — пер. с англ. - Москва : Интеллектуальная Литература, 2020. - 206 с. - ISBN 978-5-907274-23-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222466> ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=368876>

8. Практический менеджмент : учебное пособие / под общ. ред. Э.М. Короткова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 330 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). ISBN 978-5-16-003828-5 (print) ISBN 978-5-16-101769-2 (online) ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=345517>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 81 из 86</i>

9. Стратегический маркетинг для магистров : учебник / под общ. ред. О.Н. Жильцовой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 316 с. - ISBN 978-5-9558-0434-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1153779> – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398272>

10. Стратегическое управление : учебник для магистров / под ред. докт. экон. наук, проф. И. К. Ларионова. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 234 с. - ISBN 978-5-394-03171-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091824> ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358264>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM. Режим доступа: <https://znanium.com/>

2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru. Режим доступа: <https://book.ru/>

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
 2. Microsoft Office
 3. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>

4. Министерство экономического развития Российской Федерации. Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>

5. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>


6. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» предусматривает контактную работу обучающихся с преподавателем (работа на занятиях лекционного и семинарского типа, групповые консультации, промежуточная аттестация) и самостоятельную (самоподготовка к занятиям лекционного и семинарского типа) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» выступают занятия лекционного и семинарского типа (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

Теоретические занятия (занятия лекционного типа) организуются по потокам. На занятиях лекционного типа излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект занятий лекционного типа является базой при подготовке к занятиям семинарского типа, к зачету, а также самостоятельной научной деятельности.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ <i>Лист 82 из 86</i>

Занятия семинарского типа по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» проводятся в учебной аудитории, оснащенной видеопроекционной аппаратурой с ПК (возможностью подключения к ПК), экраном, доской.

Практические задания по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обусловлены стратегическими приоритетами государственного регулирования и управления сферы гостеприимства, стратегией развития гостеприимства в Российской Федерации и в мире.

Цель занятий семинарского типа - приобретение практических навыков в области стратегического управления гостиничным бизнесом.

Выполнение практических работ студенты производят в письменном виде. Отчет по каждому заданию предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет. Студенты должны ответить на вопросы преподавателя по каждой теме. Для более полного раскрытия компетенций студенты представляют и защищают практическое задание.

Занятия семинарского типа способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов-магистрантов по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело».

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Формы самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся заключается в изучении тем в соответствии с рабочей программой дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» по рекомендуемому учебно-методическому обеспечению.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» в предлагаемой методике обучения выступают занятия лекционного и семинарского типа (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

Занятия лекционного типа проводятся в формах:

- *лекция-презентация* - это традиционно вузовская учебная лекция, сопровождаемая демонстрационным материалом презентационного характера. Для нее характерны высокий научный уровень, теоретические абстракции, имеющие большое практическое значение. Стиль такой лекции - четкий план, строгая логика, убедительные доказательства, краткие выводы;

- *вводная лекция* намечает основные проблемы курса в целом или его раздела. В нее включаются «ключевые» вопросы, понимание которых позволяет лучше усвоить материал последующих тем или самостоятельно разобраться в нем;

- *лекция-беседа* вовлекает аудиторию в совместное размышление над научными истинными. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией;

- *лекция с разбором конкретных ситуаций* - это по форме та же лекция-дискуссия, однако, на обсуждение преподаватель ставит не вопрос, а конкретную ситуацию. Слушатели анализируют и обсуждают ее сообща, всей аудиторией. Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к отдельным слушателям, выясняет их оценку суждениям коллег, предлагает сопоставить с собственной практикой, «сталкивает» между собой различные мнения и тем развивает дискуссию,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 83 из 86</i>

стремясь направить ее в нужное русло. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит аудиторию к коллективному выводу или обобщению;

- *лекция-визуализация* Чтение лекции-визуализации сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных визуальных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Эти материалы должны обеспечивать систематизацию имеющихся у слушателей знаний, предъявление новой информации, задание проблемных ситуаций и возможные разрешения;

- *лекция-конференция* проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 5-10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных текстов позволит всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы;

- *проблемная лекция*. На этой лекции новое знание вводится через проблемность вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания студентов в сотрудничестве и диалоге с преподавателем приближается к исследовательской деятельности. Содержание проблемы раскрывается путем организации поиска ее решения или суммирования и анализа традиционных и современных точек зрения.

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к занятиям семинарского типа, к зачетам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.


Занятия семинарского типа

Занятия семинарского типа направлены на выполнение студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнение практических работ студенты производят устным и в письменном виде (доклад с презентацией). Отчет предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет, в электронном и печатном виде.

Занятия семинарского типа способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

При изучении дисциплины используются следующие виды занятий семинарского типа: семинары, практические занятия и лабораторная работа.

В ходе семинара углубляются, систематизируются и контролируются знания студентов. Дидактические цели семинара: углубление, систематизация, закрепление знаний, проверка знаний, развитие культуры речи, формирование умения аргументировано отста-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 84 из 86

ивать свою точку зрения, отвечать на вопросы слушателей, выслушивать других, задавать вопросы. Семинарские занятия тесно взаимосвязаны с лекциями. Учебный материал семинаров не дублирует материала, изложенного преподавателем в лекции, но сохраняет тесную связь с его принципиальными положениями.

Виды семинаров

1. Семинар-дискуссия - диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы изучаемой дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

2. Семинар-собеседование – разбор предложенных рабочих ситуаций, групповая работа и коллективное обсуждение, в котором участники обмениваются мнениями и предлагают ответы на часто встречающиеся вопросы.

3. Метод деловой поездки («Выездной семинар») - данный метод предполагает организацию выездных занятий для проведения их в реальной обстановке будущей практической деятельности выпускника. Такие занятия необходимы для получения обучаемыми конкретных наглядных представлений, связанных с профессиональной деятельностью. Затем детали, отдельные части данного конкретного процесса изучаются аудиторно подробным образом.

Цель и задачи **практических занятий**: помочь обучающимся систематизировать, закрепить и углубить знания теоретического характера; научить обучающихся приемам решения конкретных ситуаций, способствовать овладению навыками и умениями выполнения расчетов, графических и других видов заданий; научить их работать с учебной и научной литературой; формировать умение обучающихся учиться самостоятельно, то есть овладевать методами, способами и приемами самообучения, саморазвития и самоконтроля.

Самостоятельная работа обучающихся

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины, а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе занятий лекционного и семинарского типа;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 85 из 86</i>

– развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы проведения самостоятельной работы обучающихся:

- ознакомление с литературой по дисциплине на сайте ЭБС;
- составление терминологического словаря;
- работа с литературой и Интернет-ресурсами;
- подготовка к деловой игре;
- подготовка к выполнению индивидуального или группового проекта.


Перечень тем самостоятельной работы обучающихся по подготовке к лекционным и занятиям семинарского типа соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины.

Самостоятельная работа обучающихся предусматривает следующие виды работ:

- подготовка рефератов и докладов на заданную тему,
- подготовка презентаций по определенным вопросам;
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике;
- подготовка графического материала по заданной теме.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-

1 ФГБОУ ВО  РГУТИС	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 86 из 86</i>

	телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска
--	---