МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Экономика развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *43.04.03 Гостиничное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Стратегическое управление предприятием индустрии гостеприимства* |
| Уровень высшего образования | *Магистратура* |
| Форма обучения | *очная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| д.э.н, Степанова Светлана Александровна |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 180 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Экзамен: семестр 2 | | Курсовая работа: семестр 2 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 42 |
| самостоятельная работа | 102 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 36 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 2 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 18 |
| Практические занятия | 24 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **42** |
| Самостоятельная работа | 102 |
| Часы на контроль | 36 |
| **Итого академических часов** | **180** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **5** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc183011705)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc183011706)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc183011707)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc183011708)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc183011709)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc183011710)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 6](#_Toc183011711)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 6](#_Toc183011712)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 7](#_Toc183011713)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 8](#_Toc183011714)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 9](#_Toc183011715)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 11](#_Toc183011716)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 11](#_Toc183011717)

[**1.2 Темы письменных работ** 12](#_Toc183011718)

[**1.3 Контрольные точки** 13](#_Toc183011719)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 13](#_Toc183011720)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 13](#_Toc183011721)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 13](#_Toc183011722)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Получение комплексной системы знаний по экономике развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, осуществлению стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и умению оценивать эффективность управленческих решений. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.О Экономика развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| ОПК-5 - Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений | ОПК-5.2 - Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания, оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: основные экономические стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; теоретические основы расчета эффективности производственной деятельности; систему основных показателей эффективности деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: разработать, обосновывать и внедрить экономические стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; уметь проводить анализ эффективности управленческих решений по разработке экономических стратегий; обеспечивать экономическую эффективность деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.  Владеть: навыками расчета и анализа основных показателей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания; навыками разработки и внедрения экономических стратегий организаций сферы гостеприимства и общественного питания; принятия управленческих решений; оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |

# **4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер и наименование тем и/или разделов/тем** | **Содержание дисциплины** | | **Объем дисциплины**  **(академические часы)** | | | | |
| **Контактная работа** | | | | **СРО** |
| **ЗЛТ** | | **ПЗ** | **ЛР** |
| Тема 1. Стратегия как инструмент развития предприятия. Классификация стратегий развития предприятия. Роль и место экономической стратегии в развитии предприятия сферы гостеприимства и общественного питания | Место стратегии в управлении развитием предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Виды стратегий развития. Подходы к разработке экономической стратегии предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: методы и приемы моделирования. Экономическая оценка управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. | | 2 | | 4 |  | 20 |
| Тема 2. Стратегический анализ внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в целях разработки экономической стратегии организации сферы гостеприимства и общественного питания | Цели и принципы анализа внешней среды предприятия. Внешняя среда: среда прямого и косвенного воздействия. Территориальные кластеры как элемент внешней среды предприятия. Методы анализа среды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Методы стратегического управления развитии предприятия в условиях неопределенности внешней среды. Внутренняя среда предприятия: характеристика ее элементов. | | 4 | | 6 |  | 20 |
| Тема 3. Ресурсы как основа потенциала развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: основные фонды, нематериальные активы, оборотные средства, трудовые ресурсы, их оценка | Понятие, классификация и структура основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств: физический, моральный и экономический. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Показатели эффективности использования основных фондов. Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов. Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Показатели эффективности использования оборотных средств. Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его структура. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Особенности и пути улучшения использования ресурсов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. | | 4 | | 4 |  | 20 |
| Тема 4. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура, влияние на развитие | Факторы, влияющие на цену услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Инструменты формирования ценовой политики и выбор метода ценообразования. Методика расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Правила распределения ресурсов и создание условий эффективного развития предприятия с минимальными затратами. | | 4 | | 4 |  | 20 |
| Тема 5. Показатели эффективности внедрения экономической стратегии и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Анализ и выбор источников финансовых средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет показателей эффективности управленческих решений при реализации экономической стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (RevPar, RevPac, Occ, ADR и др.). Виды и оценка эффективности принятия управленческих решений по развитию предприятия. | | 4 | | 6 |  | 22 |
| **Контроль:** | | | | | | | **36** |
| **Всего по дисциплине:** | | **18** | | **24** | |  | **102** |

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

# **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **5.1 Рекомендуемая литература**

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. | <https://www.urait.ru/bcode/514814> |
| Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. | <https://urait.ru/bcode/510100> |
| Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 346 с. | <https://znanium.com/catalog/document?id=355563> |

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru) |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – [www.polpred.com](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – [www.znanium.com](http://www.znanium.com) |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru |

# **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебных аудиторий, перечень** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| Ауд. 312 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 402 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор NEC М350 Х - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 509А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |

# **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

* учебно-методической документацией;
* локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
* графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

* фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
* базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
* профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
* индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
* метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

# **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Концепции и модели стратегического менеджмента на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2 | Концепции обеспечения конкурентоустойчивости предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |
| 3 | Оценка стратегий предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Критерии оценки стратегии. |
| 4 | Перечислите критерии классификации стратегий предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |
| 5 | Роль и место экономической стратегии в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| 6 | Критерии выбора экономических стратегий предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания |
| 7 | Организация стратегического планирования. Методика разработки стратегического бизнес – плана. |
| 8 | Особенности применения количественной теории стратегических изменений в гостиничном бизнесе |
| 9 | Понятие конкурентного преимущества. Факторы, обусловливающие конкурентное преимущество: внутренние, внешние. |
| 10 | Виды стратегий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и их классификация |
| 11 | Стратегия диверсификации гостиничного продукта |
| 12 | Стратегия независимой гостиницы |
| 13 | Стратегия управления гостиницей по контракту |
| 14 | Стратегия франчайзинга |
| 15 | Существующие подходы к разработке стратегической модели предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 16 | Внутренний анализ конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 17 | Выбор стратегических альтернатив и обоснование финансовой политики предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 18 | Технология разработки стратегий. Уточнение стратегии на основе учета изменений и прогнозов динамики факторов внешней среды. |
| 19 | Понятие, состав и структура основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |
| 20 | Нематериальные активы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |
| 21 | Износ основных фондов предприятия сферы туризма и общественного питания. |
| 22 | Оценка основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 23 | Амортизация основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 24 | Понятие, состав и структура оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 25 | Источники образования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 26 | Показатели состояния и эффективности использования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 27 | Оборачиваемость оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 28 | Формирование финансовых результатов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 29 | Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, их сущность и структура. |
| 30 | Постоянные и переменные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 31 | Ценовая политика предприятия. Последовательность разработки и расчета цены гостиничных услуг. |
| 32 | Показатели оценки хозяйственной деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 33 | Показатели состояния и эффективности использования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 34 | Показатели эффективности использования основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 35 | Показатели эффективности принятия управленческих решений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. |

## **1.2 Темы письменных работ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Организационно-экономическое обоснование внедрения Digital-технологий в целях развития предприятия гостеприимства или общественного питания |
| 2 | Организационно-экономическое обоснование цифровой трансформации предприятия гостеприимства или общественного питания: управление персоналом, технологии, качество сервиса или др. направления |
| 3 | Организационно-экономическое обоснование брендирования в системе продвижения услуг гостиничного предприятия или предприятия питания |
| 4 | Организационно-экономическое обоснование вхождения (объединения) гостиницы или предприятия питания в национальную гостиничную сеть |
| 5 | Организационно-экономическое обоснование диверсификации деятельности гостиничного предприятия или общественного питания |
| 6 | Организационно-экономическое обоснование внедрения технологий искусственного интеллекта в управление гостиничным предприятием в целях эффективного развития гостиницы или предприятия общественного питания |
| 7 | Организационно-экономическое обоснование изменения меню (МОЖНО УКАЗАТЬ НА КАКОЕ) на предприятии питания при гостинице или отдельного предприятия питания |
| 8 | Организационно-экономическое обоснование открытия гостиничного предприятия или предприятия питания |
| 9 | Организационно-экономическое обоснование разработки программы лояльности для концептуальных гостиничных предприятий |
| 10 | Организационно-экономическое обоснование разработки проекта по повышению уровня мотивации персонала сетевых гостиничных предприятий/не сетевых гостиничных предприятий |
| 11 | Организационно-экономическое обоснование внедрения систем безопасности в деятельность гостиничного предприятия |
| 12 | Организационно-экономическое обоснование внедрения системы менеджмента качества в деятельность гостиничного предприятия или предприятия общественного питания |
| 13 | Организационно-экономическое обоснование передачи функций «.........» службы на аутсорсинг на гостиничном предприятии |
| 14 | Организационно-экономическое обоснование разработки маркетинговой стратегии в целях развития гостиничного предприятия в условиях неопределенности |
| 15 | Организационно-экономическое обоснование совершенствования системы продвижения услуг гостиничного предприятия или общественного питания |
| 16 | Организационно-экономическое обоснование внедрения динамичного ценообразования на гостиничном предприятии |
| 17 | Организационно-экономическое обоснование развития «доступной среды» на гостиничном предприятии |
| 18 | Организационно-экономическое обоснование внедрения системы экологического менеджмента на гостиничном предприятии |
| 19 | Организационно-экономическое обоснование повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия или предприятий общественного питания |
| 20 | Организационно-экономическое обоснование разработки мероприятий по управлению организационным конфликтами в поликультурной среде гостиничного предприятия |
| 21 | Организационно-экономическое обоснование повышения эффективности межкультурной коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства |

## **1.3 Контрольные точки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| 1 | Аналитическая работа | письменно | 1-3 |
| 2 | Решение задач | письменно | 3-5 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-5 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1-5 |
| Решение профессиональных задач | 4-5 |
| Выполнение домашних заданий | 1-5 |
| Курсовое проектирование | 5 |
| Подготовка к экзамену | 1-5 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.  Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены.  Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |