Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

#### МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИОФЭДДАРАЛЬНОЕ ГРООЖДАРСТВЕННОЕ бюджетное образовательное учреждение высшего образования Должность: Проректор«Майкопский государственный технологический университет»

Дата подписания: 26.08.2022 15:39:50

Уни Факультетмакономики и управления

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ Проректор по учебной работе \_\_\_\_\_Л.И. Задорожная « » 20 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки по профилю подготовки (специализации) квалификация (степень) выпускника форма обучения год начала подготовки

**Б1.В.ДВ.02.02** Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства

43.04.03 Гостиничное дело

магистр Очная, 2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

доцент, канд. экон. наук

Подписано простой ЭП 12.08.2022 (подпись) <u>Галинская Наталья</u> <u>Николаевна</u>

(должность, ученое звание, степень)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма (название кафедры)

Заведующий кафедрой:

24.08.2022

Подписано простой ЭП 24.08.2022

<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

24.08.2022

Подписано простой ЭП 24.08.2022 (подпись) Кумпилова Анжелика <u>Руслановна</u> (Ф.и.о.)



#### 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью** учебной дисциплины является изучение основных понятий и категорий менеджмента, приобретение практических навыков управленческой деятельности, выработка компетенций, необходимых для осуществления управленческой деятельности в индустрии гостеприимства.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- систематизация и углубление базовых знаний о современных методах и основных типах менеджмента; зарубежном опыте и особенности управления в России;
- формирование представлений об организационных структурах управления предприятиями индустрии гостеприимства, организации взаимодействия;
- повышение уровня практического владения навыками формирования человеческого потенциала, теории мотивации, системы мотивации персонала в организациях индустрии гостеприимства;
- систематизация и углубление базовых знаний о внешней и внутренней среде организации, основных факторах, особенностях в индустрии гостеприимства;
- овладение компетенциями в области гостиничного дела, освоение дисциплины является ключевым положением для получения совокупности знаний о способах оценки производственно-экономического потенциала предприятия, особенностях организационной структуры предприятий индустрии гостеприимства, путях достижения высокой эффективности воспроизводственного цикла.



## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Учебная дисциплина «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания» и др.



# 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов
	деятельности предприятий сферы гостеприимства и
	общественного питания, выявляет факторы успеха
ПКУВ-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий
	сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности
	предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с
	собственниками и партнерами по бизнесу для
	достижения целей стратегического управления
	предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.1	Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки
	сильных и слабых сторон управленческих решений по
	выбору концепции, разработке и реализации стратегии
	развития предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.2	Осуществляет выбор методов оценки эффектов и
	эффективности управленческих решений по
	стратегическим направлениям деятельности
	предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.3	Проводит оценку эффективности управленческих
	решений по разработке и реализации стратегии развития
	предприятий сферы гостеприимства
УК-3.1	Вырабатывает стратегию командной работы и н6а ее
	основе организует отбор членов команды для
	достижения поставленной цели
УК-3.2	Организует и корректирует работу членов команды, в
	том числе на основе коллегиальных решений
УК-3.3	Разрешает конфликты и противоречия при деловом
	общении на основе учета интересов всех сторон; создает
	рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат
	в команде



# 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количес тво)			Итого часов	з.е.			
		Эк	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Kypc 1	Сем. 1	1	15	30	0.35	26.65	72	144	4



#### 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе	Вид	ы учебно			ная само сть (в ча	стоятельн	ую рабо	ту и	Формы текущего/проме жуточной контроля
		стра	Лек	Лаб	ПР	СРП		Контро ль	СР	СЗ	успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента.	1-2	2		4				10		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях.	3-4	2		4				10		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Содержание и состав функций гостиничного менеджмента.	5-6	2		4				10		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Управление человеком и группой на гостиничном предприятии.	7-8	2		4				10		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии.	9-10	2		4				10		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Управление конфликтом и стрессом в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства.	11-12	2		4				11		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.
1	Управление персоналом гостиничных предприятий.	13-15	3		6				11		Составление плана- конспекта. Подготовка ответов на вопросы. Решение тестовых заданий.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе	Вид	ы учебно	ой работі тру	ту и	Формы текущего/проме жуточной контроля				
		стра	Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контро	СР	C3	успеваемости текущего
								ль			(по неделям семестра),
											промежуточной
											аттестации (по
											семестрам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Промежуточная аттестация						0,35	26,65			Экзамен
	итого:		15		30		0.35	26.65	72		

### 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «<u>Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства</u>», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость		Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные	
	дисциплины	ОФО	3ФО	03Ф0	1	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
L	Содержание и развитие	2			Менеджмент как особый	ПКУВ-1.2; ПКУВ-2.3;	Знать: основы риск-	, Лекция-беседа	
	теории и практики				тип социального		менеджмента и		
	гостиничного				управления.		антикризисного		
	менеджмента.				Существующие подходы к		управления; основы		
					определению понятия		разработки и принятия		
					менеджмент.		управленческих решений		
					Менеджмент как		по повышению		
					социальная функция.		конкурентоспособности и		
					Гостиничный менеджмент		развитию предприятий		
					как наука и учебная		сферы гостеприимства и		
					дисциплина. Менеджмент		общественного питания;		
					как искусство		методы управления		
					управления. Менеджмент		деятельностью		
					как интеграционный		предприятий сферы		
					процесс. Менеджмент как		гостеприимства и		
					особый социальный		общественного питания.		
					(профессиональный) слой.		Уметь: выявлять		
					Особенности труда		стратегические проблемы		
					менеджера гостиничного		развития предприятий		
					предприятия.		сферы гостеприимства и		
					Менеджмент как		общественного питания и		
					экономическое		разрабатывать меры по их		
					отношение. Подходы к		устранению; применять		
					менеджменту как		методы управления		
					процессу и механизму		деятельностью		
					управления. Процессный,		предприятий сферы		
					системный, ситуационный		гостеприимства и		
					подходы. Концепция		общественного питания.		
					менеджмента как		Владеть: навыками		
					экономического		гостиничного		
					отношения.		менеджмента, стратегии		
					Экономические интересы,		и тактики гостиничной		
					стимулирование и		деятельности,		
					мотивация в системе		организации и		
					менеджмента.		координации работы		
					Формирование школы		исполнителей; методами		
					научного менеджмента и		и механизмами		
	классической			управления предприятия					
					административной школы		сферы гостеприимства и		

Сем	Наименование темы	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные	
	дисциплины	ОФО	3ФО	03Ф0	1	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
					управления. Ф.У. Тейлор и		общественного питания.		
					его принципы научной				
					организации труда. Вклад				
					Фрэнка и Лилиан Гилбрет,				
					Г.Гантта, Г. Эмерсона, Г.				
					Форда. Развитие социальн				
					о-психологического				
					направления				
					менеджмента. Школа				
					человеческих отношений				
					и ее основные концепции.				
					Вклад Г. Мюнстенберга,				
					М.П.Фолетт и Э. Мэйо, А.				
					Маслоу и его иерархия				
					потребностей индивида.				
					Школа поведенческих				
					наук (бихевиористское				
					направление): К.				
					Арджирис, Р. Лайкерт, Д.				
					Макгрегор, Ф. Герцберг.				
					Школа науки управления				
					(количественного				
					подхода). Применение				
					экономикоматематически				
					х методов. Интегративные				
					концепции управления (П.				
					Дракер, У. Эдвардс				
					Деминг, Т. Питерс и Р.				
					Уотерман, У. Оучи, С.				
					Кови, М. Хаммер, Дж.				
					Чэмпи). История развития				
					отечественной науки и				
					практики гостиничного менеджмента.				
					1 ''				
					Современная система				
					взглядов на гостиничный				
					менеджмент.				
					Инфраструктура				
					современного				
					гостиничного				
					менеджмента. Развитие				
					всеобщей системы				
1	D	12			отношений менеджмента.		2		
1	Внутренняя и внешняя	2			Основные характеристики	ПКУВ-1.1; ПКУВ-2.1;	Знать: теоретические	, Слайд-лекция	
	среда гостиничного				гостиницы. Важнейшие		основы макро- и		
	предприятия. Система				переменные факторы ее		микроэкономики,		
	коммуникаций и				внутренней среды: цели,		закономерности развития		
	управленческие решения				структура, задачи,		отрасли и систему		

Сем	Наименование темы	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	ОФО	3ФО	03Ф0		компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	на гостиничных				технология, человек,		основных макро- и	
	предприятиях.				организационная		микроэкономических	
					культура. Цели		показателей рынка	
					гостиницы, цели		гостиничных услуг;	
					подразделений и		методы проведения	
					отдельных работников.		стратегического анализа	
					Структура гостиницы и ее		и оценки результатов	
					взаимосвязь с целями.		деятельности	
					Задачи и специализация.		предприятий сферы	
					Технологии,		гостеприимства и	
					используемые в		общественного питания.	
					гостиничной		Уметь: применять методы	
					деятельности, и ее		проведения	
					взаимосвязь с целями,		стратегического анализа	
					структурой и задачами.		и оценки результатов	
					Человеческая переменная		деятельности	
					гостиницы. Модели		предприятий сферы	
					взаимодействия человека		гостеприимства и	
					и гостиницы. Поведение		общественного питания;	
					людей в группах и групп в		проводить анализ	
					гостинице; характер		основных показателей на	
					поведения руководителя,		макро- и микроуровне с	
					его функционирование в		применением	
					роли лидера, влияние на		статистических методов и	
					поведение отдельных		методов финансового и	
					людей и групп.		экономического анализа,	
					Организационная		моделировать и	
					культура как фактор		прогнозировать	
					внутренней среды		результаты деятельности	
					гостиницы. Подходы к		предприятий сферы	
					трактовке оргкультуры.		гостеприимства и	
					Понятие внешней среды		общественного питания.	
					гостиницы. Основные		Владеть: навыками	
					характеристики внешней		выявления проблем	
					среды: сложность,		развития предприятий	
					подвижность,		сферы гостеприимства и	
					неопределенность,		общественного питания;	
					взаимосвязанность		1 1	
					факторов. Основные		системным подходом к	
					1.1		организации	
					факторы среды		стратегического анализа	
					непосредственного		и оцениванию	
					воздействия: внешние		результатов деятельности	
					учредители и		предприятий сферы	
					собственники гостиницы,		гостеприимства и	
					поставщики, потребители		общественного питания.	
					и конкуренты,			
					профессиональные и			
	1			1	социальные ассоциации,		1	

Сем	Наименование темы	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	ОФО	3Ф0	03Ф0		компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					государственные органы.			
					Факторы среды общего			
					воздействия: общее			
					состояние экономики,			
					политическая обстановка,			
					технологический процесс,			
					социокультурные			
					факторы, экологическая			
					ситуация,			
					демографические			
					факторы. Международный			
					аспект: внешняя среда			
					гостиниц, действующих			
					на международном			
					уровне. Понятие			
					коммуникации как			
					системы связующих			
					процессов в управлении.			
					Значение эффективной			
					коммуникации для			
					достижения целей			
					гостиницы. Процесс			
					коммуникации, его			
					элементы этапы. Модель			
					коммуникационного			
					процесса. Обратная связь			
					и помехи. Классификация			
					видов организационной			
					коммуникации.			
					Коммуникация гостиницы			
					с внешней средой.			
					Коммуникация внутри			
					гостиницы:			
					межуровневая;			
					горизонтальная; внутри			
					подразделений (руководи			
					тель-исполнитель,			
					1			
					руководитель-группа, исп олнитель-исполнитель).			
					1			
					Формальная и неформальная			
					коммуникация. Элементы			
					эффективности			
					формальной системы			
					организационной			
					коммуникации.			
					Препятствия эффективному обмену			

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	(часы)	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	ОФО	3ФО	03Ф0	1	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					информацией в			
					гостиницах:			
					коммуникационные			
					барьеры. Управленческие			
					решения как средство			
					разрешения социальных			
					противоречий в			
					гостиничной сфере.			
					Управленческие решения			
					как циклический			
					интеграционный процесс.			
					Модель этапов			
					управленческого			
					решения. Типология			
					управленческих решений.			
					Технология менеджмента			
					как механизм принятия и			
					реализации			
					управленческих решений			
					в гостиничной сфере.			
					Иерархия и			
					горизонтальная			
					координации в принятии			
					решений. Централизация			
					и децентрализация в			
					принятии решений.			
					Индивидуальное и			
					коллективное принятие			
_		-			решений.			
1	Содержание и состав	2			Природа, сущность и	ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.2;	Знать: теоретические	, Слайд-лекция
	функций гостиничного				состав функций		основы бизнес-	
	менеджмента.				гостиничного		планирования, контроля и	
					менеджмента. Состав и		анализа деятельности	
					характеристика общих		предприятий сферы	
					функций (координация,		гостеприимства; методы и	
					планирование,		механизмы	
					организация, мотивация,		стратегического контроля	
					контроль). Конкретные		деятельности	
					функции управления		предприятий сферы	
					гостиничной индустрией.		гостеприимства и	
					Состав конкретных		общественного питания	
					функций управления, их		Уметь: применять методы	
					классификация.		и механизмы	
					Координация как		стратегического контроля	
					центральная функция		деятельности	
					гостиничного		предприятий сферы	
					менеджмента. Способ		гостеприимства и	
					координации.		общественного питания;	

Сем	Наименование темы	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	0Ф0	3Ф0	03Ф0		компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Взаимосвязь координации		планировать и	
					и стимулирования.		осуществлять контроль за	
					Координация как		разработкой и	
					согласование		реализацией	
					экономических интересов.		гостиничного продукта.	
					Механизм менеджмента.		Владеть: навыками	
					Планирование как		контроля деятельности	
					начальная общая функция		предприятий сферы	
					управления, его		гостеприимства,	
					сущность. Современные		обслуживания	
					черты и свойства		потребителей; навыками	
					планирования в		применения методов и	
					гостиничной сфере.		механизмов	
					Стратегическое		стратегического контроля	
					планирование, его место		деятельности	
					в системе управления		предприятий сферы	
					гостиницей. Сущность		гостеприимства и	
					стратегии. Этапы		общественного питания.	
					процесса стратегического			
					планирования: анализ			
					важнейших тенденций			
					внешней среды,			
					установление миссии и			
					целей гостиницы, анализ			
					факторов внешней среды,			
					управленческое			
					обследование внутренней			
					среды гостиницы,			
					изучение и оценка			
					стратегических			
					альтернатив, выбор			
					стратегии, ее реализация,			
					контроль и оценка.			
					Текущее планирование и			
					контроль. Понятия			
					тактики. Контроль			
					реализации стратегии,			
					его инструменты (тактические и			
					1.			
					оперативные планы,			
					бюджет). Организация			
					как общая функция			
					гостиничного			
					менеджмента.			
					Организационные			
					отношения.			
					Делегирование			
	1	1		1	ответственности и		1	

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	(часы)	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	0Ф0	3Ф0	03Ф0	1	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					полномочий. Концепция			
					делегирования			
					полномочий.			
ŀ					Эффективное			
					распределение			
					полномочий.			
					Эффективная			
					организация трудового			
					процесса руководителя			
ŀ					гостиницы как			
					необходимое условие			
					эффективности			
					организационных			
					отношений. Организация			
					личной работы			
					менеджера гостиничного			
					предприятия. Принципы и			
					правила планирования			
					рабочего времени,			
					распорядка дня.			
					Организация и			
					реализация трудового			
					процесса менеджера,			
					рациональное			
					распределение времени и			
					усилий. Эффективное и			
					неэффективное			
	V=====================================	12		1	делегирование.	УК-3.2; УК-3.1; УК-3.3;	2	C-0,50,000-
1	Управление человеком и группой на гостиничном	2			Взаимодействие	yn-3.2; yn-3.1; yn-3.3;	Знать: принципы	, Слайд-лекция
					индивидов в гостинице.		организации и коррекции	
	предприятии.				Деловой аспект и личностный аспект		работы членов команды, в	
					Социального		том числе на основе коллегиальных решений.	
					взаимодействия.		Уметь: организовывать,	
					Индивидуальные		мотивировать и	
					характеристики личности		руководить работой	
					и факторы, их		команды. Владеть:	
					формирующие. Понятие		навыками организации	
					групповой динамики.		работы членов команды, в	
					Понятие малой группы в		том числе на основе	
					гостинице. Формальные и		коллегиальных решений.	
					неформальные группы, их		пологияльных решений.	
					отличительные			
					характеристики.			
					Основные типы и			
		1	1	1	1			
				1	Тхарактеристики			
ŀ					характеристики формальных групп.			

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	(часы)	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	0Ф0	3Ф0	03Ф0	1 33,73,733333	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					эффективности			
					управления группой с			
					социальными			
					отношениями в ней.			
					Неформальные группы в			
					гостинице, их			
					возникновение и			
					формирование. Различие			
					в механизме образования			
					формальных и			
					неформальных групп.			
					Основные причины			
					вступления людей в			
					неформальные группы:			
					чувство принадлежности,			
					взаимопомощь,			
					взаимозащита, общение и			
					симпатия. Негативный и			
					позитивный потенциал			
					неформальных групп.			
					Управленческое общение:			
					сущность, функции,			
					законы. Приемы и			
					принципы личностного			
					воздействия			
					руководителя на членов			
					коллектива. Имидж			
					руководителя. Основные			
					виды коммуникативной			
					деятельности			
					руководителя гостиницы.			
					Деловые выступления			
					(подготовка, приемы			
					удержания внимания,			
					логика построения,			
					эффективность языка и			
					жестов). Деловые беседы			
					(система подготовки,			
					структура и содержание,			
					искусство			
					аргументирования). Особенности деловой			
					1 11			
					беседы по телефону.			
					Правила подготовки и			
					проведения переговоров.			
					Деловые совещания:			
					технология подготовки и			
					проведения.			

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	(часы)	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	0Ф0	3Ф0	03Ф0		компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Управленческая власть и	2			Власть в управлении:	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3;	Знать: принципы	, Слайд-лекция
	лидерство на				влияние, сила,		выработки стратегии	
	гостиничном				зависимость, авторитет.		командной работы;	
	предприятии.				Должностная и		принципы организации	
					личностная власть в		отбора членов команды	
					гостиничной сфере.		для достижения	
					Власть как право,		поставленной цели.	
					возможность и		Уметь: вырабатывать	
					способность влиять на		стратегию командной	
					поведение людей. Формы		работы и на ее основе	
					управленческой власти.		организовывать отбор	
					Система управленческой		членов команды для	
					власти: основы,		достижения поставленной	
					основания, источники,		цели. Владеть: навыками	
					средства. Природа и		выработки стратегии	
					сущность лидерства.		командной работы и	
					Лидерство как особая		организации отбора	
					форма управленческой		членов команды для	
					власти и особый тип		достижения поставленной	
					отношений менеджмента.		цели	
					Лидер в сопоставлении с			
					менеджером			
					гостиничного _			
					предприятия. Подходы к			
					определению факторов			
					эффективного лидерства:			
					личностный,			
					поведенческий, системно-			
					ситуационный.			
					Традиционные концепции			
					лидерских качеств.			
					Поведенческий подход к			
					лидерству. Понятие стиля			
					руководства. Системно			
					-ситуационный подход к			
					эффективному			
					руководству (лидерству).			
					Интегративный подход			
					как решение проблемы			
1	VIDOR BOURS KOUCH BURETS	2			эффективного лидерства.	VK 2 2, VK 2 2, VK 2 1.	2027 1 50050611	Спойн покима
1	Управление конфликтом и	4			Понятие конфликта.	УК-3.3; УК-3.2; УК-3.1;	Знать: способы	, Слайд-лекция
	стрессом в гостиничном				Особенности конфликтов		разрешения конфликтов и	
	менеджменте.				в гостиничной сфере.		противоречий при	
	Организационная				Типология социальных		деловом общении на	
	культура предприятий				конфликтов: по		основе учета интересов	
	гостеприимства.				содержанию, по уровню		всех сторон; инструменты	
					участвующих субъектов,		создания рабочей	
1	1			I	по степени проявления,	I	атмосферы, позитивного	

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	<u>(часы)</u>	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	0Ф0	3Ф0	03Ф0	<u> </u>	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					по последствиям.		эмоционального климата	
					Конфликтная ситуация.		в команде. Уметь:	
					Управление конфликтной		разрешать конфликты и	
					ситуацией. Структурно-		противоречия при	
					организационные способы		деловом общении на	
					предотвращения и		основе учета интересов	
					разрешения конфликтов.		всех сторон; создавать	
					Межсубъектные способы		рабочую атмосферу для	
					разрешения конфликтов.		достижения поставленной	
					Эффективность методики		цели. Владеть:	
					разрешения конфликта		способностью к	
					через решение проблемы		организации, мотивации и	
					(способ выигрыш		руководству работой	
					-выигрыш, Win/Win).		команды, к выработке	
					Модель управления		командной стратегии для	
					конфликтной ситуацией.		достижения поставленной	
					Управление стрессом.		цели.	
					Понятие и природа		'	
					стресса. Причины стресса			
					в гостиничной сфере:			
					производственные и			
					бытовые. Способы и			
					методы управления			
					стрессом. Факторы			
					повышения			
					производительности и			
					снижения уровня стресса			
					в деятельности			
					руководителя			
					гостиничного			
					предприятия.			
					Организационная			
					культура на			
					предприятиях			
					гостиничной индустрии.			
					Содержание и структура			
					организационной			
					культуры. Оргкультура			
					как знаково-			
					символическая система.			
					Взаимосвязь оргкультуры			
					с ее материальным			
					основанием. Оргкультура			
					как инструмент			
					управления			
					1, ,			
					организационным поведением. Основные			
			1		функции			

Сем	Наименование темы		емкость		Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	ОФО	3ФО	03Ф0		компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					организационной			
					культуры. Компоненты			
					оргкультуры как			
					инструмента управления.			
					Оргкультура и лидерство.			
					Национальное в			
					организационной			
					культуре. Проблемы			
					становления новой			
					организационной			
					культуры в гостиничной			
	VED 3 DECLUS FOR COLL 2 FOR	3			отрасли России. Управление персоналом	ПКУВ-1.4; УК-3.3;	Знать: формы и методы	, Слайд-лекция
	Управление персоналом гостиничных	3			гостиницы.		эффективного	, Слаид-лекция 
	предприятий.				Необходимость		взаимодействия с	
	предприятии.				управления трудовыми		собственниками и	
					ресурсами с позиций		партнерами по бизнесу	
					объективных		для достижения целей	
					потребностей развития		стратегического	
					гостиничного		управления предприятий	
					предприятия. Эволюция		сферы гостеприимства и	
					функции управления		общественного питания.	
					персоналом в XX веке.		Уметь: применять формы	
					Модели управления		и методы эффективного	
					персоналом. Человек и		взаимодействия с	
					хозяйственная система:		собственниками и	
					эволюция типа		партнерами по бизнесу	
					взаимодействия.		для достижения целей	
					Содержание управления		стратегического	
					персоналом на		управления предприятий	
					современном этапе		сферы гостеприимства и	
					развития гостиничного		общественного питания;	
					хозяйства. Система		обеспечивать	
					управления персоналом,		координацию действий со	
					ее подсистемы.		всеми функциональными	
					Целостный подход к		подразделениями	
					управлению персоналом.		гостиницы и других	
					Формирование персонала.		средств размещения.	
					Планирование		Владеть:	
					потребности в трудовых		коммуникационными	
					ресурсах и разработка		навыками и методами	
					программы ее		эффективного	
					удовлетворения.		взаимодействия с	
					Основные методы		собственниками и	
					подбора и отбора		партнерами по бизнесу	
					требуемых кадров на		для достижения целей	
					гостиничное		стратегического	
					предприятие. Управление		управления предприятий	

Сем	Наименование темы	Трудо	емкость	(часы)	Содержание	Формируемые	Результаты освоения	Образовательные
	дисциплины	ОФО	3Ф0	03Ф0	1	компетенции	(знать, уметь, владеть)	технологии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					развитием потенциала		сферы гостеприимства и	
					трудовых ресурсов и		общественного питания.	
					повышением его			
					производительности.			
					Организация			
					профессиональной			
					ориентации и социальной			
					адаптации в трудовом			
					коллективе. Организация			
					подготовки и			
					переподготовки кадров			
					как важное условие			
					развития качества			
					трудовых ресурсов			
					гостиничного			
					предприятия. Подготовка			
					руководящих кадров к			
					продвижению на службе.			
					Современные подходы к			
					стимулированию и			
					мотивации труда в			
					гостиницах.			
	ИТОГО:	15						

#### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	3Ф0	03Ф0
1	2	3	4	5	6
1	Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента.	Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента.	4		
1	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях.	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях.	4		
1	Содержание и состав функций гостиничного менеджмента.	Содержание и состав функций гостиничного менеджмента.	4		
1	Управление человеком и группой на гостиничном предприятии.	Управление человеком и группой на гостиничном предприятии.	4		
1	Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии.	Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии.	4		
1	Управление конфликтом и стрессом в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства.	Управление конфликтом и стрессом в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства.	4		
1	Управление персоналом гостиничных предприятий.	Управление персоналом гостиничных предприятий.	6		
	ИТОГО:		30		T

#### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы	ы рабочей программы Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного С			Объем в часах		
	самостоятельного изучения	изучения		ОФО	3ФО	03Ф0	
1	2	3	4	5	6	7	
1	Сущность, функции и особенности организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов предприятиями гостиничной индустрии.	Подготовить ответы на вопросы: 1. Раскрыть специфические особенности предоставления услуг предприятиями гостиничной индустрии: гостиницы, 2. Раскрыть специфические особенности предоставления услуг предприятиями гостиничной индустрии: хостелы.3. Раскрыть специфические особенности	1-2 неделя	10			
1	Организационная структура гостиничных предприятий.	предоставления услуг предприятиями гостиничной индустрии: кемпинги. Подготовить ответы на вопросы: характеристика, особенности и правила организации различныхмоделей управления гостиничными предприятиями.	3-4 неделя	10			
1	Классификация организационных структур управления.	Подготовить ответы на вопросы: особенности, характеристика и правила построениякомбинированных структур управления предприятиямигостиничной индустрии.	5-6 неделя	10			
1	Линейная структура управления предприятий гостиничной индустрии.	Подготовить ответы на вопросы:1. Особенности организации и требования к различным уровням управления линейной структуры.2. Примеры линейной структуры управления гостиничными предприятиями.	7-8 неделя	10			
1	Функциональная организационная структура управления.	Подготовить ответы на вопросы: 1. Особенности организации и требования к различным уровням управления структуры. 2. Примеры структуры управления гостиничнымипредприятиями.	9-10 неделя	10			
1			11-12 неделя	11			
1	Основные гостиничные службы.	Подготовить ответы на вопросы:1. Особенности бронирования гостиничных номеров в период «высокого» и «низкого» туристскогосезона. 2. Особенности обслуживания потребителей гостиничных услуг при возникновении овербукинга в период массового туристского спроса.	13-15 неделя	11			
	итого:			72			

#### 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

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

#### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051476&DOK=0
«Управление процессами деятельности в сфере	AD460&BASE=000001&time=1660216786&sign=0bbc70039
гостеприимства» [Электронный ресурс] : для студентов	a654505990d9bb412b77fc7
всех форм обучения направления подготовки магистров	
43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры	
Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ	
ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса,	
Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель	
Авдиенко И.М.] Майкоп : Б.и., 2020 40 с.	

#### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Румянцева, З.П. Общее управление организацией. Теория	https://znanium.com/catalog/product/1052228
и практика [Электронный ресурс]: учебник / З.П.	
Румянцева Москва: ИНФРА-М, 2020 304 с.	
Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия	https://znanium.com/catalog/product/1064623
[Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г.	
Можаева М.: Форум: ИНФРА-М, 2020 320 с.	
Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:	https://new.znanium.com/catalog/product/1074809
учебное пособие / Н.В. Дмитриева и др.; под ред. Н.А.	
Зайцевой Москва: ИНФРА-М, 2019 352 с.	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



# 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

Этаг (номер с	Наименование учебных дисциплин,		
ОФО	3ФО	ОЗФО	формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ПКУВ-1.1</b> Проводит стратеги гостеприимства и обществен			редприятий сферы
3	3	Торы успеха	Экономика организаций
			сферы гостеприимства и
			общественного питания:
3	4	+	стратегический уровень Стратегическое и
,	"		программно-целевое
			управление в сфере
			гостеприимства и
			общественного питания
3	4		Управление процессами
			реформирования и реструктуризации
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Управление персоналом
			организаций сферы
			гостеприимства и
1	3	+	общественного питания Организационные
_			структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
			гостеприимства
2	5 2	+	Преддипломная практика Организационно-
	2		управленческая практика
3	3	1	Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
TKVR-1 2 OCVUNOCTRUGOT VER	PARTOLINA ROGEO EL LIOCEL IA EDA	пприятий сфоры гостопри	работа пимства и общественного питания
3	авление деятельностью пре,   3	цприятии сферы гостепри 	Экономика организаций
			сферы гостеприимства и
			общественного питания:
			стратегический уровень
3	4		Стратегическое и
			программно-целевое
			управление в сфере гостеприимства и
			общественного питания
3	4		Управление процессами
			реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
1	1		гостеприимства Управление персоналом
	İ -		организаций сферы
			гостеприимства и
			общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
1	3		индустрии гостеприимства Управление процессами
_			деятельности в сфере
			гостеприимства
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
			управленческая практика



. Этаг	Наименование учебных		
	еместр согласного учебном		дисциплин,
ОФО	3ФО	03Ф0	формирующие
			компетенции в процессе
			освоения образовательной
			программы
3	3		Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
			работа
ПКУВ-1.3 Обеспечивает стра	атегический контроль деятел	ьности предприятий сферь	
3	3		Экономика организаций
			сферы гостеприимства и
			общественного питания:
2	4		стратегический уровень
3	4		Стратегическое и
			программно-целевое управление в сфере
			гостеприимства и
			общественного питания
3	3		Управление процессами
			реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Управление персоналом
			организаций сферы
			гостеприимства и
			общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
1			гостеприимства
2	5 2		Преддипломная практика Организационно-
			управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
			работа
ПКУВ-1.4 Осуществляет эфф	рективное взаимодействие с «	собственниками и партнера	ми по бизнесу для достижения
целей стратегического управ	зления предприятий сферы го	остеприимства	
3	3		Экономика организаций
			сферы гостеприимства и
			общественного питания:
			стратегический уровень
3	4		Стратегическое и
			программно-целевое
			управление в сфере гостеприимства и
			общественного питания
3	4		Управление процессами
			реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Управление персоналом
			организаций сферы
			гостеприимства и
			общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
	<u> </u>		Гостеприимства
2	5 2		Преддипломная практика
			Организационно- управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
	]		практика
4	4		Научно-исследовательская
 	I	1	1 ,



Этаг	ты формирования компетен	ции	Наименование учебных
	еместр согласного учебном		дисциплин,
0Ф0	3ФО	03Ф0	формирующие
			компетенции в процессе
			освоения образовательной
			программы
			работа
ПКУВ-2.1 Демонстрирует на	выки проведения анализа и о	ценки сильных и слабых сторо	•
по выбору концепции, разраб	ботке и реализации стратегии	развития предприятий сферы	ы гостеприимства
3	3		Оптимизация бизнес-
			процессов предприятий
3	4		сферы гостеприимства
3	4		Управление процессами реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Управление персоналом
			организаций сферы
			гостеприимства и
1	3		общественного питания Организационные
1	]		структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
			гостеприимства
3	4		Антикризисное управление
			гостиничного предприятия
3	4		Управление доходами в
4	5		гостиничном бизнесе Преддипломная практика
2	2		Организационно-
_	_		управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
TIVE 2 2 October 2015			работа
	бор методов оценки эффектов ям деятельности предприятий		ских решении по
3	чм деятельности предприятии   3	г сферы гостеприимства 	Оптимизация бизнес-
			процессов предприятий
			сферы гостеприимства
3	4		Управление процессами
			реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
1	1		гостеприимства Управление персоналом
<u> </u>	1		организаций сферы
			гостеприимства и
			общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере гостеприимства
3	4		Антикризисное управление
_	·		гостиничного предприятия
3	4		Управление доходами в
			гостиничном бизнесе
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
3	3		управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
4	4		практика Научно-исследовательская
	]		работа
ПКУВ-2.3 Проводит оценку з	т эффективности управленческі	их решений по разработке и р	
развития предприятий сферы		· · ·	
3	3		Оптимизация бизнес-
			процессов предприятий
			сферы гостеприимства



(номер с	пы формирования компе еместр согласного учебн	ному плану)	Наименование учебных дисциплин,
ОФО	3ФО	03Ф0	формирующие компетенции в процесс
			освоения
			образовательной
3	4		<b>программы</b> Управление процессами
3	4		
			реформирования и
			реструктуризации
			деятельности в сфере
1	1		гостеприимства
1	1		Управление персоналом
			организаций сферы
			гостеприимства и
1	3		общественного питания
1	]		Организационные
			структуры предприятий
1	3		индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
2			гостеприимства
3	4		Антикризисное управлени
			гостиничного предприятия
3	4		Управление доходами в
			гостиничном бизнесе
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
			управленческая практика
3	3		Проектно-технологическа
			практика
4	4		Научно-исследовательская
			работа
<b>/K-3.1</b> Вырабатывает страт остижения поставленной ц		нба ее основе организует от	гбор членов команды для
1	1		Современные
			коммуникационные
			технологии
			межкультурного
			взаимодействия в сфере
			гостеприимства
3	4		Стратегическое и
3	7		программно-целевое
			1 ' '
			управление в сфере
			гостеприимства и
	1		общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
			индустрии гостеприимств
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Ознакомительная практик
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
			управленческая практика
3	3		Проектно-технологическа:
3			практика
4	4		Научно-исследовательска:
<del>'1</del>	"		работа
K-3 2 Opening vot in koppos	TUDVAT DAKOTV UBOUGO KOM	HULL B TOW WACHOUS COURSE	
		анды, в том числе на основе	
1	1		Современные
			коммуникационные
			технологии
			межкультурного
			взаимодействия в сфере
			гостеприимства
3	4		Стратегическое и
			программно-целевое
			управление в сфере
			гостеприимства и
		1	
1	2		общественного питания
1	3		Организационные
1	3		



Эт	Наименование учебных		
офО (номер	семестр согласного учеб	ному плану) ОЗФО	дисциплин, формирующие
040	340	0340	компетенции в процессе
			освоения
			образовательной
			программы
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Ознакомительная практика
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
			управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
			работа
	сты и противоречия при дел у, позитивный эмоциональн	овом общении на основе уче ый климат в команде	ета интересов всех сторон;
1	1		Современные
			коммуникационные
			технологии
			межкультурного
			взаимодействия в сфере
			гостеприимства
3	4		Стратегическое и
			программно-целевое
			управление в сфере
			гостеприимства и
			общественного питания
1	3		Организационные
			структуры предприятий
			индустрии гостеприимства
1	3		Управление процессами
			деятельности в сфере
			гостеприимства
1	1		Ознакомительная практика
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-
	_		управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая
			практика
4	4		Научно-исследовательская
			работа

# 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые	Крит	ерии оценивания	результатов обуче	ения	Наименование
результаты	неудовлетворит	удовлетворител	хорошо	отлично	оценочного
освоения	ельно	ьно			средства
компетенции					
1	2	3	4	5	6
УК-3: Способен орга	анизовывать и руков	водить работой кома	анды, вырабатывая	командную стратегі	ию для достижения
поставленной цели					
	ет стратегию коман,	дной работы и на еє	е основе организует	отбор членов коман	іды для
достижения постав	ленной цели				
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,
принципы	знания		но содержащие	систематические	тестовые
выработки			отдельные	знания	задания, экзамен
стратегии			пробелы знания		
командной					
работы; принципы					
организации					
отбора членов					
команды для					
достижения					
поставленной					
цели.					
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	
вырабатывать			допускаются	умения	
стратегию			небольшие		
командной			ошибки		
работы и на ее					



Планируемые	нируемые Критерии оценивания результатов обучения Н					
результаты	неудовлетворит	удовлетворител	хорошо	отлично	Наименование оценочного	
освоения	ельно	ьно	хорошо		средства	
компетенции	Слино	Bho			Средетва	
1	2	3	4	5	6	
основе		<u> </u>	7	<u> </u>	•	
организовывать						
отбор членов						
команды для						
достижения						
поставленной						
цели.						
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и		
навыками	владение	е применение	систематическом	систематическое		
выработки	навыками	навыков	применении	применение		
стратегии			навыков	навыков		
командной			допускаются			
работы и			пробелы			
организации			•			
отбора членов						
команды для						
достижения						
поставленной						
цели	 	OBUTI POSOTO VICTO	 	KOMOTIBLE 40 CE 20 E =	AIO BEG BOOTHING	
	анизовывать и руков	водить расотои кома	анды, вырасатывая і	командную стратегі	по для достижения	
поставленной цели		TV 11801107 1/511711	D TOM 1000000 110000	ODO KO = = = = : : :	nouvouu.	
	и корректирует рабо					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,	
принципы	знания		но содержащие	систематические	тестовые	
организации и			отдельные	знания	задания, экзамен	
коррекции работы			пробелы знания			
членов команды,						
в том числе на						
основе						
коллегиальных						
решений.						
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные		
организовывать,			допускаются	умения		
мотивировать и			небольшие	y inclinin		
руководить			ошибки			
работой команды.			ОШИОКИ			
Владеть:	<u>Частичное</u>	Несистематическо	В	Успешное и		
навыками						
	владение	е применение	систематическом	систематическое		
организации	навыками	навыков	применении	применение		
работы членов			навыков	навыков		
команды, в том			допускаются			
числе на основе			пробелы			
коллегиальных						
решений.						
1 '	анизовывать и руков	водить работой кома	анды, вырабатывая і	командную стратеги	ию для достижения	
поставленной цели						
	онфликты и противо			учета интересов вс	ех сторон; создает	
	у, позитивный эмоці	ональный климат в				
Знать: способы	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,	
разрешения	знания		но содержащие	систематические	тестовые	
конфликтов и			отдельные	знания	задания, экзамен	
противоречий при			пробелы знания		'	
деловом общении						
на основе учета						
интересов всех						
сторон;						
инструменты						
создания рабочей						
атмосферы,						
позитивного						
эмоционального						
климата в						
команде.						
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные		
разрешать			допускаются	умения		
конфликты и			небольшие			
противоречия при			ошибки			
деловом общении						
на основе учета						
интересов всех						



Планируемые	Крит	герии оценивания	результатов обуче	<b>Р</b>	Наименование
результаты	неудовлетворит	удовлетворител	хорошо	отлично	оценочного
освоения	ельно	ьно			средства
компетенции					
1	2	3	4	5	6
сторон; создавать					
рабочую					
атмосферу для					
достижения					
поставленной					
цели					
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	
способностью к	владение	е применение	систематическом	систематическое	
организации,	навыками	навыков	применении	применение	
мотивации и			навыков	навыков	
руководству			допускаются		
работой команды,			пробелы		
к выработке					
командной					
стратегии для					
достижения					
поставленной					
цели.					

ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы

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

и оощоственного н	ritarini, Bernerine qu	arriops, joirena			
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,
теоретические	знания		но содержащие	систематические	тестовые
основы макро- и			отдельные	знания	задания, экзамен
микроэкономики,			пробелы знания		
закономерности					
развития отрасли					
и систему					
основных макро- и					
микроэкономичес					
ких показателей					
рынка					
гостиничных					
услуг; методы					
проведения					
стратегического					
анализа и оценки					
результатов					
деятельности					
предприятий					
сферы					
гостеприимства и					
общественного					
питания.					
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	
применять			допускаются	умения	
методы			небольшие		
проведения			ошибки		
стратегического					
анализа и оценки					
результатов					
деятельности					
предприятий					
сферы					
гостеприимства и общественного					
питания;					
проводить анализ					
основных					
показателей на					
макро- и					
микроуровне с					
применением					
статистических					
методов и					
методов					
финансового и					
экономического					
анализа,					
T '	I	l			



результаты совения компетенции  2 3 4 5 6  Морапираты  деятельности прогномуюрать деятельности продедпиятий сферы Визвидения вывидения проблем развития профлем р	Планируемые	Криз	Наименование			
освоения компетенция  1 2 3 4 5 6  Моделировать и прогнозировать и прогнозировать и существенного питания  1 3 4 5 6  Моделировать и прогнозировать и существенного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 3 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 4 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 5 6  Моделировати и состепримиства и общественного питания  1 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7						1
1 2 3 4 5 6  моделировать и прогнозировать прогнозировать результаты денеговного и предприятий сферы отстетериимства и общественного питания и развитию и развитию общественного питания и развитию предправитий сферы постеприимства и общественного питания и развитию предправитий сферы постеприимства и общественного питания и развитию предправитий сферы постеприимства и общественного питания и развитию предправитий предправитий предправитий предправитий постеприимства и общественного питания и развитию предправитий постеприимства и общественного питания и развитию постеприимства и общественного питания и развитами и развитию постеприимства и общественного питания и развитами и общественного питания и развитами и общественного питания и развитами и питания и развитами и развитами и развитами и развитами и предератиться питания и развитами и питания и пределенного питания и				хорошо	017/1/1/10	I
прогнозировать и прогнозировать и прогнозировать и прогнозировати и предприятий и пре		Сльно	j bho			Средетва
моделировать и прогнозировать результаты дентольного предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Виделеть на проблем развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития и общественного питания и развитатия и общественного питания и развитати и общественного питания и общественного пит		2	3	4	5	6
результаты сотентримиства и общественного предприятий сферы вызывания проблем в результать панирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы постепримиства и общественного питания (Сферы постепримиства и общественного питания) проблем в п		_				
результаты денеговного играния выбов вольшения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Вальноги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Вальноги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  Вижного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания вызыков предприятия сферы гостеприимства и общественного питания выпания предприятия образывать предприятия и развития предприятия и предприятия образывать предприятия и предприятия и общественного питания вызыков предприятия образывать предприятия и общественного питания выпания пробеды знания  Вального питания предприятия образывать пробеды знания  Вального питания пробеды знания  Вального питания и общественного питания внания пробеды знания  Вального питания по повышению конку рентоспособности и редприятий сферы гостеприятия и общественного питания предприятий сферы потеприятия и общественного питания внания по повышению конку рентоспособности и редприятий сферы потеприятия и общественного питания и развития и предприятий сферы потеприятий потеприятий сферы потеприятий сферы потеприятий сферы потеприятий потеприятий сферы потеприятий сферы потеприятий сферы потеприятий потеприятий потеприятий потеприятий сферы потеприятий потеприяти	•					
предприятий сферы проблем развития предприятий сферы постеприимства и общественного питания.  Вастичное изавания проблем развития предприятий сферы постеприимства и общественного питания. В назыков при предприятий сферы постеприимства и общественного питания вывых в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблем в назыков при предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблем в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания предприятий сферы постеприимства и общественного питания предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания проблемы в назыков предприятий проблемы в назыков предприятий сферы постеприимства и общественного питания предприятий попрадриятий сферы постеприимства и общественного питания и развитии в назыков предприятий постеприимства и общественного питания и развитии в назыков предприятий общественного питания и развитии в назыков предприятий попрадриятий попрадрити попрадриятий попрадриятий попрадриятий п						
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Втадеть: вавыками навыков издение навыками навыков издение навыков						
общественного питания в и общественного питания выволения пробеды общественного питания в разработься и развработки и дрявления предприятий оферы проведенного питания предприятий оферы общественного питания вникуразсного общественного питания вникуразсного общественного питания вникуразсного общественного питания вникуразсного общественного питания и разватия предприятий оферы общественного питания и разватия предприятия общественного питания и р						
постепримиства и общественного питания.  Впадатъ: навыками вывядения проблем развития предприятий сферы применение навыков проблем предприятий сферы предприятий сферы постепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы постепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы постепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостепримиства и общественного питания.  ПКУВ-1. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитию предприятий сферы повышению конку управления деятельностью предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитию предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развития предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитыв предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитыв предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитыв предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитавть гостепримиства и общественного питания						
Ввадеть: навыками вываления проблем развития предприятий сферы гостепримства и общественного питания.  ККУЕТ: Сособен состепримства и общественного питания.  ККУЕТ: Сособен общественного питания.  ККУЕТ: Сособен общественного питания.  ВККУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВККУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВНЕМУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВККУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВНЕМУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВККУЕТ: Отвобремиства общественного питания.  ВНЕМУЕТ: ОТВОФРЕМУЕТ: ОТВОФРЕМЕНИЕ  ВНЕМУЕТ: ОТВОФРЕМЕНИЕ  ВВВАВЛЯТЬ  ПОТИТЬНОЕ ОТВОФРЕМЕНИЕ  ВВВАВЛЯТЬ  ВВВА						
вазываления варадение навыками вызаления польее и систематическо в е применение навыков и проблемы развития предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и развитию предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и предприятий сферы гостепримиства и общественного питания и общественног						
Владеты навыком владение навыков допускаются пробелы успешное и системение навыков допускаются пробелы владение дететеменого питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания владение дететеменого питания владение подметеменого приметеменого питания владение питания владение подметеменого питания владение питания владение питания	· ·					
мавыками выявления проблем развития предприятий сферы постеприимства и общественного питания (Стемов и навыков проблемы) проблемы проблем		Ha a=verve	Haarraman and and and and and and and and and a	D	V	
применении навыков применении навыков применении навыков применении навыков пробелы применение навыков пробелы променение навыков пробелы применение навыков променение навыков применение навыков променение навыков применение навыков променение навыков променение навыков применение навык	= =	1				
проблем развития предприятий сферы простеприимства и общественного питания знаим в навыков пробелы предприятий сферы постеприимства и общественного питания знаим в навыков пробелы предприятий сферы постеприимства и общественного питания знаим в навыков пробелы предприятий сферы постеприимства и общественного питания знаим в навыков пробелы знаим в навыков пробелы знаим в навыков пробелы знаим в навыков пробелы предприятий сферы постеприимства и общественного питания знаим в навыков пробелы в навыков пробелы знаим в навыков пробелы знаим в навыков пробелы в навыков пробелы знаим в навыков пробелы знаим в навыков пробелы в			1 '			
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания подкодом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на изменеджмента и антикризисного управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания правириятия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий гостеприимства и общественного питания и развития предприятий предприятий гостеприимства и общественного питания и развития предприятий гостеприимства и общественного питания и разрабатывать и общественного питания и общественного питания и разрабатывать и общественного питания и потаго питания и потаго питания и потаго питания и потаго пи		Навыками	Навыков	l '	· ·	
пробелы  пр					навыков	
постепримиства и общественного питания подходом к организации стратегического анализа и оцентальности предприятий сферы гостепримиства и обществяного питания предприятий сферы гостепримиства и обществяного питания задания задани задания задания задания задания задания задания задания задания	'. ' ' '			1		
общественного питания; подходом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПКУВ-1: Слособен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПКУВ-1: Слособен осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. В натиги стратегические пробелы знания. ПкуВ-1: Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. В натиги стратегические пробелы знания. ПкуВ-1: Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	• •			пробелы		
подходом к организации стратегического анализа и однеизванию и состепримиства и общественного питания (жеры гостепримиства и общественного питания вания ва						
подходом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в тостеприимства и общемтенного питания оспорать в тостеприимства и общемтенного питания и развитии предприятий сферы гостеприимства и общемтенного питания и развитии предприятий общемтенного питания и развитии предприятий предприятий общемтенного питания и развитии предприятий общемтенного питания и предприятий общемтенного питания и предприятий общемтенного питания и по питания пита	· ·					
подходом к стратегического внализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (Сформированные знания в зания в за	питания;					
организации стратегического анализа и орцентванию результатов деятельности предприятий сферы постепримиства и общественного питания предприятий сферы постепримиства и общественного питания правления и общественного питания предприятий сферы постепримиства и общественного питания предприятий сферы постепримиства и общественного питания предприятий сферы постепримиства и общественного питания принятия и общественного питания предприятий сферы постепримиства и общественного питания и общественного питания по общественного питания и развитии предприятий сферы постепримиства и общественного питания и развития предприятий сферы постепримиства и общественного питания и развития по питания и питания и по питания и по питания и по питания и питания и по питания и питания и питания и питания и питания и питания и питания	системным					
анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостепримства и общественного питания.  ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостепримства и общественного питания (ПКУВ-1: Остовы риск- менеджмента и антикризисного путания и от	подходом к					
анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания знания внания обфественного питания и обфестве	организации					
оцениванию реазультатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.  ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Знать: основы риск-менеджиента и антикризисного оправление пробелы знания пробелы знания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания правление пробелы знания пробелы знания общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и дазвитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и дазвитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и дазвитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитывать и общественного питания и развитывать и потакти предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитывать и потакти предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитывать и потакти предприятий сферы гостеприятий сферы гостеприятий сферы гостеприятий сферы гостеприятий сферы гостеприятий го	стратегического					
результатов деятельности предприятий сферы гостепримства и общественного питания лизания предприятий сферы гостепримства и общественного питания у методы предприятий сферы гостепримства и общественного питания у методы предприятий сферы гостепримства и общественного питания у методы предприятий сферы гостепримства и общественного питания у предприятий сферы гостеприятий сферы гостепримства и общественного питания и развития предприятий сферы гостепримства и общественного питания и разватива то степримства и общественного питания и разватавать и общественного питания и потатами предприятий сфера гостеприятий сферы гостеприятий сфера гостеприятий сфера гостеприятий сфера гостеприятий сфера гостеприятий сфера гостеприятий сфера гостеприятий	анализа и					
деятельности предприятий сферы постеприимства и общественного питания. ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (КУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (Сформированные, но содержащие отдельные знания нания (Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нания (Сформированные пробелы знания нания нания нания (Сформированные отдельные пробелы знания нания (Сформированные отдельные пробелы знания нания нания (Сформированные отдельные пробелы знания нания (Сформированные отдельные пробелы знания (Сформированные отдельные пробелы знания (Сформированные отдельные пробелы знания (Сформированные отдельные пробелы знания (Сформированные отдельные о	оцениванию					
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятия сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания умения на изывания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разврабатывать	результатов					
сферы гостеприимства и общественного питания. ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-1.2 Соуществляту правление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Внаты основы разработки и принятия управления феры гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические разработкия развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Частичные умения Неполные умения Неполные умения  Инеполные умения  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные систематические задания, экзаме  Устный опрос, систематические задания, экзаме  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные умения  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Общественного питания  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные опросовые задания, экзаме умения  Оформированные опроменьные обформированные опроменьные обформированные опроменьные обформированные опроменьные опроменьные опроменьные опроменьные опроменьные опросовные опросовные опроменьные	деятельности					
сферы гостеприимства и общественного питания. ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-1.2 Соуществляту правление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Внаты основы разработки и принятия управления феры гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические разработкия развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Частичные умения Неполные умения Неполные умения  Инеполные умения  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные систематические задания, экзаме  Устный опрос, систематические задания, экзаме  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные умения  Умения полные, допускаются небольшие ощибки  Сформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Общественного питания  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные умения  Оформированные опросовые задания, экзаме умения  Оформированные опроменьные обформированные опроменьные обформированные опроменьные обформированные опроменьные опроменьные опроменьные опроменьные опроменьные опросовные опросовные опроменьные	предприятий					
общественного питания и развитии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания полные дазрабатывать общественного питания и развитии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и общественного пита	сферы					
общественного питания и общес						
ПИТАНИЯ.  ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ПКУВ-1. Сосуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ЗНАТЬ: основы риск-менеджмента и знания  Внать: основы риск-менеджмента и знания  Внатикризисного управления; основные разработки и принятия управления и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять основные выявлять основные пробеды знания  Внать: основные знания общественного питания и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и общественного						
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  В нать: основы разработки и принятия праврание деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  пробелы знания  ПкуВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ПкуВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ПкуВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  ПкуВ-1.2 Осуществляет управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать  ПкуВ-1.2 Осущественного питания и общественного питания и разрабатывать	· ·					
ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания вания обмественного питания  методы управления обмественного питания об		і СVІПЕСТВЛЯТЬ ПЛАНИ	і пование организаці	I ИЮ И КОНТООЛЬ ЛЕЯТО	 РЛЬНОСТИ ПОЕЛПОИЯТ	ий сферы
ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания влания деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания внания деятельностью проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать				ло и коттроль делге	эльпости предприят	и сферы
Диатта: основы риск- менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитий сферы гостеприимства и общественного питания      Диатичные умения деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания      Диатичные умения деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания      Диатичные умения деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания      Диатичные умения деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания      Диатичные умения деятельностья предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать				риятий сферы госте	приимства и общест	венного питания
риск- менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления сферы гостеприимства и общественного питания Уметы: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Частичные умения Неполные умения  Неполные умения  Умения полные, допускаются небольшие ошибки  Сформированные умения  Сформированные умения  Сформированные умения  Офразвития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания разватия предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и общественного питания и развитий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать		1 '		1 ' ' '	' ' '	
антикризисного управления; основы разработки и принятия управленуеских решений по поовышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостепримства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметы: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметы: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания умения полные, допускаются небольшие ошибки				l ''' '		
управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать					5.1.4.1.7.7.	Sugarrin, susurion
разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и и разрабатывать	•					
разработки и принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: выявлять стратегические преблемие развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
принятия управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Частичные умения Неполные умения Допускаются небольшие ошибки  Неполные умения полные, допускаются небольшие ошибки						
управленческих решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
решений по повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	•					
повышению конку рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
рентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания   Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания   уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	•					
гостеприимства и общественного питания   Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания   Уметь: по питания небольшие ошибки  Общественного питания   Общественного питания   Общественного питания   Общественного питания   Общественного питания   Общественного питания и разрабатывать	•					
гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Институты выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Частичные умения Неполные умения  Неполные умения  Ощоскаются небольшие ошибки  Сформированные умения  Сформированные умения  Ошибки						
питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	гостеприимства и					
управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	общественного					
деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	питания; методы					
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	управления					
сферы гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	деятельностью					
гостеприимства и общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития подные и общественного питания и разрабатывать	предприятий					
общественного питания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития подные и общественного питания и разрабатывать  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития подные умения полные, допускаются небольшие ошибки  Умения полные, допускаются небольшие ошибки	сферы					
литания  Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать  Частичные умения Неполные умения Неполные умения Неполные умения Умения полные, допускаются небольшие ошибки Ошибки  Умения полные, допускаются небольшие ошибки	гостеприимства и					
Уметь: выявлять стратегические проблемы развития подпижения и общественного питания и разрабатывать	общественного					
стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	питания					
стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	Уметь: выявлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	]
проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	стратегические	,	,	1		
развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	· .					
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать	•					
сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
гостеприимства и общественного питания и разрабатывать						
общественного питания и разрабатывать						
питания и разрабатывать						
разрабатывать	· ·					
MEDEL IID IIV	разрабатывать					



меры по их

Планируемые	Кри <sup>-</sup>	Наименование			
результаты	неудовлетворит удовлетворител		хорошо	отлично	оценочного
освоения	ельно	ьно			средства
компетенции					
1	2	3	4	5	6
устранению;					
применять					
методы					
управления					
деятельностью					
предприятий					
сферы					
гостеприимства и					
общественного					
питания.					
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	1
навыками	владение	е применение	систематическом	систематическое	
гостиничного	навыками	навыков	применении	применение	
менеджмента,			навыков	навыков	
стратегии и			допускаются		
тактики			пробелы		
гостиничной					
деятельности,					
организации и					
координации					
работы					
исполнителей;					
методами и					
механизмами					
управления					
, . предприятия					
сферы					
гостеприимства и					
общественного					
питания.					
	ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПЛАНИ	рование, организаці	ИЮ И КОНТООЛЬ ЛЕЯТО	ельности предприят	ий сферы

ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-1.3 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и

ПКУВ-1.3 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать: Фрагментарные Неполные знания Сформированные, Сформированные Устный опрос

Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,
теоретические	знания		но содержащие	систематические	тестовые
основы бизнес-			отдельные	знания	задания, экзамен
планирования,			пробелы знания		
контроля и					
анализа					
деятельности					
предприятий					
сферы					
гостеприимства;					
методы и					
механизмы					
стратегического					
контроля					
деятельности					
предприятий					
сферы					
гостеприимства и					
общественного					
питания					]
питания Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	
	Частичные умения	Неполные умения	допускаются	Сформированные умения	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
<b>Уметь:</b> применять	Частичные умения	Неполные умения	допускаются		
Уметь: применять методы и	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять контроль за	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	допускаются небольшие		



Планируемые	Кри	Наименование			
результаты	неудовлетворит удовлетворите		хорошо	отлично	оценочного
освоения	ельно	ьно			средства
компетенции					
1	2	3	4	5	6
реализацией					
гостиничного					
продукта.					
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	]
навыками	владение	е применение	систематическом	систематическое	
контроля	навыками	навыков	применении	применение	
деятельности			навыков	навыков	
предприятий			допускаются		
сферы			пробелы		
гостеприимства,					
обслуживания					
потребителей;					
навыками					
применения					
методов и					
механизмов					
стратегического					
контроля					
деятельности					
предприятий					
сферы					
гостеприимства и					
общественного					
питания.					

ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы

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

Знать: формы и Фрагментарные Неполные знания Сформированные, Сформированные Устный опрос,

Зна	<b>ать:</b> формы и	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,
мето	ды	знания		но содержащие	систематические	тестовые
эффе	ективного			отдельные	знания	задания, экзамен
взаи	модействия с			пробелы знания		
собс	твенниками и					
парт	нерами по					
бизн	есу для					
	ижения					
целе	ей					
стра	тегического					
упра	вления					
пред	цприятий					
сфер	ЭЫ					
госте	еприимства и					
обще	ественного					
пита	ния.					
Уме	ть:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	
прим	иенять формы			допускаются	умения	
и ме	тоды			небольшие		
эффе	ективного			ошибки		
	модействия с					
cogc.	твенниками и					
парт	нерами по					
бизн	есу для					
дост	ижения					
целе	ей					
стра	тегического					
упра	вления					
пред	цприятий					
сфер	ЭЫ					
ГОСТ	еприимства и					
обще	ественного					
пита	ния;					
обес	печивать					
	динацию					
дейс	твий со					
всем	ІИ					
функ	кциональным					
и						
подр	разделениями					
ГОСТІ	иницы и					
друг	их средств					
L COMPUNITION	_					



Кри	Наименование			
неудовлетворит	удовлетворител	хорошо	отлично	оценочного
ельно	ьно			средства
2	3	4	5	6
Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	
владение	е применение	систематическом	систематическое	
навыками	навыков	применении	применение	
		навыков	навыков	
		допускаются		
		пробелы		
	неудовлетворит ельно  2  Частичное владение навыками	неудовлетворит ельно         удовлетворительно           2         3           Частичное владение навыками         Несистематическо е применение навыков	неудовлетворит ельно         удовлетворительно         хорошо           2         3         4           Частичное владение навыками         Несистематическо е применение навыков         В систематическом применении навыков допускаются пробелы	ельно         ьно           2         3         4         5           Частичное владение навыками         Несистематическо е применение навыков допускаются         Успешное и систематическом применении навыков допускаются

ПКУВ-2: Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства

ПКУВ-2.1 Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений

по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства **Знать:** Фрагментарные Неполные знания Сформированные, Сформированные Устный опрос,

знать:	Фрагментарные	неполные знания	Сформированные,	Сформированные	јустныи опрос,
законодательство	знания		но содержащие	систематические	тестовые
Российской			отдельные	знания	задания, экзаме
Федерации о			пробелы знания		
предоставлении			'		
ГОСТИНИЧНЫХ					
услуг; технологию					
организации					
системы					
мониторинга					
внешней и					
внутренней среды					
для принятия					
управленческих					
решений по					
выбору					
концепции,					
разработке и					
реализации					
стратегии					
развития					
предприятий					
сферы					
гостеприимства.					
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	1
организовывать	,		допускаются	умения	
сбор, обработку и			небольшие	,	
анализ			ошибки		
информации о			00010101		
факторах					
внешней и					
внутренней среды					
предприятий					
сферы					
гостеприимства,					
необходимой для					
принятия					
стратегических и					
оперативных					
управленческих					
решений					
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	]
методиками	владение	е применение	систематическом	систематическое	
стратегического и	навыками	навыков	применении	применение	
ситуационного		. ==	навыков	навыков	
анализа и оценки			допускаются		
результатов			пробелы		



Планируемые	Knu	Наименование							
результаты освоения	неудовлетворит ельно	герии оценивания удовлетворител ьно	хорошо	отлично	оценочного средства				
компетенции	_	_	_	_	•				
1	2	3	4	5	6				
деятельности предприятий									
сферы									
гостеприимства.									
				равленческих решен	ний по выбору				
концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства ПКУВ-2.2 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по									
	ляет выбор методов правлениям деятель				нии IIU				
Знать: методы	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Устный опрос,				
оценки	знания		но содержащие	систематические	тестовые				
экономических			отдельные	знания	задания, экзамен				
последствий и эффективности			пробелы знания						
управленческих									
решений по									
стратегическим									
направлениям									
деятельности предприятий									
сферы									
гостеприимства.									
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные					
разрабатывать			допускаются	умения					
концепции и			небольшие ошибки						
реализации			ОШИОКИ						
стратегии и									
концепции									
развития									
предприятий сферы									
гостеприимства.									
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	1				
методиками	владение	е применение	систематическом	систематическое					
разработки корпоративной и	навыками	навыков	применении	применение					
функциональных			навыков допускаются	навыков					
стратегий и			пробелы						
оценки эффектов									
и эффективности									
управленческих									
решений по стратегическим									
направлениям									
деятельности									
предприятий									
сферы гостеприимства									
	і іценивать экономич	і еские последствия і	ı 1 эффективность vпі	<u>।</u> равленческих решен	ний по выбор∨				
концепции, разраб	отке и реализации с	тратегии развития	предприятий сферы	гостеприимства					
ПКУВ-2.3 Проводит	оценку эффективно	ости управленческих		ботке и реализации	стратегии				
развития предприя	тий сферы гостепри Гфрагментарина	имства Неполные знания	Сформировании	Сформировании	Vстицій опрос				
лринципы	Фрагментарные знания	пеноливе знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	Устный опрос, тестовые				
разработки и			отдельные	знания	задания, экзамен				
плана реализации			пробелы знания						
стратегии									
развития									
предприятий сферы									
гостеприимства.									
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные					
формулировать			допускаются	умения					
миссию и цели			небольшие ошибки						
развития предприятия			ОШИОКИ						
сферы									
гостеприимства;									
оценивать									
экономические									
**************************************	ı	ı	ı	ı	ı				



Планируемые	Крит	Наименование			
результаты	неудовлетворит	удовлетворител	хорошо	отлично	оценочного
освоения	ельно	ьно			средства
компетенции					
1	2	3	4	5	6
последствия и					
эффективность					
управленческих					
решений по					
разработке и					
реализации					
стратегии					
развития					
предприятий					
сферы					
гостеприимства.					
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	
навыками оценки	владение	е применение	систематическом	систематическое	
экономических	навыками	навыков	применении	применение	
последствий и			навыков	навыков	
эффективности			допускаются		
управленческих			пробелы		
решений по					
выбору					
концепции,					
разработки и					
плана реализации					
стратегии					
развития					
предприятий					
сферы					
гостеприимства					

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

#### Тесты по дисциплине

### 1. Какое управленческое действие не относится к функциям менеджмента персонала?

- а) планирование;
- б) прогнозирование;
- в) мотивация;
- г) составление отчетов;
- д) организация.

#### 2. Управленческий персонал включает:

- а) вспомогательных рабочих;
- б) сезонных рабочих;
- в) младший обслуживающий персонал;
- г) руководителей, специалистов;
- д) основных рабочих.

#### 3. Японскому менеджменту персонала не относится:



- а) пожизненный наем на работу;
- б) принципы старшинства при оплате и назначении;
- в) коллективная ответственность;
- г) неформальный контроль;
- д) продвижение по карьерной иерархии зависит от профессионализма и успешно выполненных задач, а не от возраста рабочего или стажа.

#### 4. С какими дисциплинами не связана система наук о труде и персонале?

- а) «Экономика труда»;
- б) «Транспортные системы»;
- в) «Психология»;
- г) «Физиология труда»;
- д) «Социология труда».

#### 5. Должностная инструкция на предприятии разрабатывается с целью:

- a) определение определенных квалификационных требований, обязанностей, прав и ответственности персонала предприятия;
  - б) найма рабочих на предприятие;
  - в) отбора персонала для занимания определенной должности;
  - г) согласно действующему законодательству;
  - д) достижения стратегических целей предприятия.

#### 6. Изучение кадровой политики предприятий-конкурентов направленно:

- а) на разработку новых видов продукции;
- б) на определение стратегического курса развития предприятия;
- в) на создание дополнительных рабочих мест;
- г) на перепрофилирование деятельности предприятия;
- д) на разработку эффективной кадровой политики своего предприятия.

#### 7. Что включает инвестирование в человеческий капитал?

- а) вкладывание средств в производство;
- б) вкладывание средств в новые технологии;
- в) расходы на повышение квалификации персонала;
- г) вкладывание средств в строительство новых сооружений.
- д) вкладывание средств в совершенствование организационной структуры предприятия.



#### 8. Человеческий капитал - это:

- а) форма инвестирования в человека, т. е. затраты на общее и специальное образование, накопление суммы здоровья от рождения и через систему воспитания до работоспособного возраста, а также на экономически значимую мобильность.
  - б) вкладывание средств в средства производства;
  - в) нематериальные активы предприятия.
  - г) материальные активы предприятия;
- д) это совокупность форм и методов работы администрации, обеспечивающих эффективный результат.

#### 9. Функции управления персоналом представляют собой:

- а) комплекс направлений и подходов работы в с кадрами, ориентированный на удовлетворение производственных и социальных потребностей предприятия;
- б) комплекс направлений и подходов по повышению эффективности функционирования предприятия;
  - в) комплекс направлений и подходов по увеличению уставного фонда организации;
  - г) комплекс направлений и подходов по совершенствованию стратегии предприятия;
  - д) комплекс направлений и мероприятий по снижению себестоимости продукции.

#### 10. Потенциал специалиста - это:

- а) совокупность возможностей, знаний, опыта, устремлений и потребностей;
- б) здоровье человека;
- в) способность адаптироваться к новым условиям;
- г) способность повышать квалификацию без отрыва от производства;
- д) способность человека производить продукцию

#### 11. Горизонтальное перемещение рабочего предусматривает такую ситуацию:

- a) переведение с одной работы на другую с изменением заработной платы или уровня ответственности;
- б) переведение с одной работы на другую без изменения заработной ты или уровня ответственности;
  - в) освобождение рабочего;
  - г) понижение рабочего в должности;
  - д) повышение рабочего в должности.

#### 12. Профессиограмма - это:

- а) перечень прав и обязанностей работников;
- б) описание общетрудовых и специальных умений каждого работника на предприятии;



- в) это описание особенностей определенной профессии, раскрывающее содержание профессионального труда, а также требования, предъявляемые к человеку.
- г) перечень профессий, которыми может овладеть работник в пределах его компетенции;
  - д) перечень всех профессий.

#### 13. Какой раздел не содержит должностная инструкция?

- а) «Общие положения»;
- б) «Основные задачи»;
- в) «Должностные обязанности»;
- г) «Управленческие полномочия»;
- д) «Выводы».

#### 14. Интеллектуальные конфликты основаны:

- а) на столкновении приблизительно равных по силе, но противоположно направленных нужд, мотивов, интересов и увлечений в одного и того человека;
  - б) на столкновенье вооруженных групп людей;
- в) на борьбе идей в науке, единстве и столкновении таких противоположностей, как истинное и ошибочное;
  - г) на противостоянии добра и зла, обязанностей и совести;
  - д) на противостоянии справедливости и несправедливости.

#### 15. Конфликтная ситуация - это:

- а) столкновенье интересов разных людей с агрессивными действиями;
- б) предметы, люди, явления, события, отношения, которые необходимо привести к определенному равновесию для обеспечения комфортного состояния индивидов, которые находятся в поле этой ситуации;
  - в) состояние переговоров в ходе конфликта;
  - г) определение стадий конфликта;
  - д) противоречивые позиции сторон по поводу решения каких-либо вопросов.

### 16. На какой стадии конфликта появляется явное (визуальное) проявление острых разногласий, достигнутое в процессе конфликта:

- а) начало;
- б) развитие;
- в) кульминация;
- г) окончание;
- д) послеконфликтный синдром как психологический опыт.



#### 17. Латентный период конфликта характеризуется такой особенностью:

- а) стороны еще не заявили о своих претензиях друг к другу;
- б) одна из сторон признает себя побежденной или достигается перемирие;
- в) публичное выявление антагонизма как для самих сторон конфликта, так и для посторонних наблюдателей;
- г) крайнее агрессивное недовольство, блокирование стремлений, продолжительное отрицательное эмоциональное переживание, которое дезорганизует сознание и деятельность;
- д) отсутствуют внешние агрессивные действия между конфликтующими сторонами, но при этом используются косвенные способы воздействия.

# 18. Стиль поведения в конфликтной ситуации, характеризующийся активной борьбой индивида за свои интересы, применением всех доступных ему средств для достижения поставленных целей - это:

- а) приспособление, уступчивость;
- б) уклонение;
- в) противоборство, конкуренция;
- г) сотрудничество;
- д) компромисс.

#### 19. Комплексная оценка работы - это:

- а) оценка профессиональных знаний и умений с помощью контрольных вопросов;
- б) определение совокупности оценочных показателей качества, сложности и эффективности работы и сравнение с предыдущими периодами с помощью весовых коэффициентов;
- в) оценка профессиональных знаний, привычек и уровня интеллекта с помощью контрольных вопросов;
- г) определение профессиональных знаний и привычек с помощью специальных тестов с их дальнейшей расшифровкой.
- д) оценка профессиональных знаний, привычек и уровня интеллекта с помощью социологических опросов.

#### 20. Коллегиальность в управлении - это ситуация, когда:

- а) персонал определенного подразделения это коллеги по отношению друг к другу;
- б) только руководитель организации может управлять персоналом, но некоторые полномочия он может делегировать своим подчиненным;
  - в) существует децентрализация управления организацией;
- г) работодатели работают в тесном контакте друг с другом и связаны узами сотрудничества и взаимозависимости, составляют управленческий штат.
  - д) существует централизация управления организацией.



#### Темы рефератов

- <u>Тема 1. Сущность, функции и особенности организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов предприятиями гостиничной индустрии.</u>
- 1) Особенности предоставления услуг размещения сетевыми гостиничными предприятиями.
- 2) Особенности законодательства в сфере предоставления услуг малыми гостиничными предприятиями.
- 3) Особенности предоставления услуг гостиничными предприятиями на территории РФ.
  - 4) Особенности предоставления услуг гостиничными предприятиями за рубежом.
  - 5) Специфические функции современных гостиничных предприятий.

#### <u>Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий.</u>

- 1) Особенности организационной структуры Предприятий гостиничной индустрии.
- 2) Модели и специфические особенности организационных структур предприятий гостиничной индустрии.
  - 3) Комбинированные структуры управления.
  - 4) Модели управления гостиничными предприятиями на территории РФ.
  - 5) Современные технологии в системе управления гостиничного предприятия.

#### <u>Тема 3. Классификация организационных структур управления.</u>

- 1) Виды структурных подразделений гостиничного предприятия.
- 2) Способы классификации функциональных подразделений.
- 3) Классификация подразделений по административным зонам.
- 4) Особенности классификации функциональных подразделений гостиничных предприятий.
- 5) Принципы классификации функциональных подразделений гостиничных предприятий.

#### Тема 4. Основные гостиничные службы Front of the House.

- 1) Особенности и функции службы управления номерным фондом.
- 2) Особенности и функции службы приема и размещения.
- 3) Структура службы управления номерным фондом.
- 4) Автоматизированные системы управления номерным фондом. Служба бронирования.
  - 5) Особенности регистрации иностранных граждан.
  - Тема 5. Основные гостиничные службы Front of the House.



- 1) Особенности учета гостиничных операций.
- 2) Особенности учета операций общественного питания.
- 3) Особенности функционирования отдела ресторанного обслуживания.
- 4) Особенности функционирования отдела банкетного обслуживания. Отдел барного обслуживания.
  - 5) Особенности функционирования службы обслуживания на этажах (Roomservice).

#### Тема 6. Основные гостиничные службы Heart of the House.

- 1) Особенности организационной структуры кадровой службы.
- 2) Система работы с персоналом и управления им на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 3) Современные стратегии управления персоналом на предприятиях гостиничной индустрии.
  - 4) Договорные отношения с контрагентами предприятий гостиничной индустрии.
  - 5) Анализ результатов хозяйственной и финансовой деятельности гостиничных служб.

#### Тема 7. Основные гостиничные службы Heart of the House.

- 1) Структура и функции Инженерно-техническая служба (электрооборудование, водопровод, канализация, сантехнические установки, отопление, вентиляция, кондиционирование, холодильные установки, лифтовое хозяйство).
- 2) Управление системами технического обслуживания и оборудования: проектирование, монтаж, эксплуатация, ремонт, профилактические работы, демонтаж.
- 3) Отдел режима и охраны (охрана территории, номеров, зданий). Группа инженернотехнической защиты (специальные устройства).
- 4) Технический персонал гостиницы: особенности подбора персонала и основные функции.

#### Вопросы к экзамену

- 1. Менеджмент как особый тип социального управления.
- 2. Существующие подходы к определению понятия менеджмент.
- 3. Менеджмент как социальная функция.
- 4. Гостиничный менеджмент как наука и учебная дисциплина.
- 5. Менеджмент как искусство управления.
- 6. Менеджмент как интеграционный процесс.
- 7. Менеджмент как особый социальный (профессиональный) слой.
- 8. Особенности труда менеджера гостиничного предприятия.
- 9. Менеджмент как экономическое отношение.



- 10. Подходы к менеджменту как процессу и механизму управления.
- 11. Процессный, системный, ситуационный подходы.
- 12. Концепция менеджмента как экономического отношения.
- 13. Экономические интересы, стимулирование и мотивация в системе менеджмента.
- 14. Формирование школы научного менеджмента и классической административной школы управления.
  - 15. Ф.У. Тейлор и его принципы научной организации труда.
  - 16. Вклад Фрэнка и Лилиан Гилбрет, Г.Гантта, Г. Эмерсона, Г. Форда.
  - 17. Развитие социально-психологического направления менеджмента.
  - 18. Школа человеческих отношений и ее основные концепции.
- 19. Вклад Г. Мюнстенберга, М.П.Фолетт и Э. Мэйо, А. Маслоу и его иерархия потребностей индивида.
- 20. Школа поведенческих наук (бихевиористское направление): К. Арджирис, Р. Лайкерт, Д. Макгрегор, Ф. Герцберг.
  - 21. Школа науки управления (количественного подхода).
  - 22. Применение экономико-математических методов.
- 23. Интегративные концепции управления (П. Дракер, У. Эдвардс Деминг, Т. Питерс и Р. Уотерман, У. Оучи, С. Кови, М. Хаммер, Дж. Чэмпи).
  - 24. История развития отечественной науки и практики гостиничного менеджмента.
  - 25. Современная система взглядов на гостиничный менеджмент.
  - 26. Инфраструктура современного гостиничного менеджмента.
  - 27. Развитие всеобщей системы отношений менеджмента.
  - 28. Основные характеристики гостиницы.
- 29. Важнейшие переменные факторы ее внутренней среды: цели, структура, задачи, технология, человек, организационная культура.
  - 30. Цели гостиницы, цели подразделений и отдельных работников.
  - 31. Структура гостиницы и ее взаимосвязь с целями.
  - 32. Задачи и специализация.
- 33. Технологии, используемые в гостиничной деятельности, и ее взаимосвязь с целями, структурой и задачами.
  - 34. Человеческая переменная гостиницы.
  - 35. Модели взаимодействия человека и гостиницы.
- 36. Поведение людей в группах и групп в гостинице; характер поведения руководителя, его функционирование в роли лидера, влияние на поведение отдельных людей



- 37. Организационная культура как фактор внутренней среды гостиницы.
- 38. Подходы к трактовке оргкультуры.
- 39. Понятие внешней среды гостиницы.
- 40. Основные характеристики внешней среды: сложность, подвижность, неопределенность, взаимосвязанность факторов.
- 41. Основные факторы среды непосредственного воздействия: внешние учредители и собственники гостиницы, поставщики, потребители и конкуренты, профессиональные и социальные ассоциации, государственные органы.
- 42. Факторы среды общего воздействия: общее состояние экономики, политическая обстановка, технологический процесс, социокультурные факторы, экологическая ситуация, демографические факторы.
- 43. Международный аспект: внешняя среда гостиниц, действующих на международном уровне.
- 44. Понятие коммуникации как системы связующих процессов в управлении. Значение эффективной коммуникации для достижения целей гостиницы.
  - 45. Процесс коммуникации, его элементы и этапы.
  - 46. Модель коммуникационного процесса.
  - 47. Обратная связь и помехи.
  - 48. Классификация видов организационной коммуникации.
  - 49. Коммуникация гостиницы с внешней средой.
- 50. Коммуникация внутри гостиницы: межуровневая; горизонтальная; внутри подразделений (руководитель-исполнитель, руководитель-группа, исполнительисполнитель).
  - 51. Формальная и неформальная коммуникация.
  - 52. Элементы эффективности формальной системы организационной коммуникации.
- 53. Препятствия эффективному обмену информацией в гостиницах: коммуникационные барьеры.
- 54. Управленческие решения как средство разрешения социальных противоречий в гостиничной сфере.
  - 55. Управленческие решения как циклический интеграционный процесс.
  - 56. Модель этапов управленческого решения.
  - 57. Типология управленческих решений.
- 58. Технология менеджмента как механизм принятия и реализации управленческих решений в гостиничной сфере.
  - 59. Иерархия и горизонтальная координации в принятии решений.
  - 60. Централизация и децентрализация в принятии решений.



- 61. Индивидуальное и коллективное принятие решений.
- 62. Природа, сущность и состав функций гостиничного менеджмента.
- 63. Состав и характеристика общих функций (координация, планирование, организация, мотивация, контроль).
  - 64. Конкретные функции управления гостиничной индустрией.
  - 65. Состав конкретных функций управления, их классификация.
  - 66. Координация как центральная функция гостиничного менеджмента.
  - 67. Планирование как начальная общая функция управления, его сущность.
  - 68. Современные черты и свойства планирования в гостиничной сфере.
  - 69. Стратегическое планирование, его место в системе управления гостиницей.
  - 70. Организация как общая функция гостиничного менеджмента.

## 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### Требования к написанию реферата

Реферат - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки реферата: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания реферата:					
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.				
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.				
«удовлетвори-	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована				



	или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использовань информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует выводы.
«неудовлетво- рительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

#### Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

#### Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 50 % тестовых заданий;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

#### Критерии оценки знаний студентов на экзамене



Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

#### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Румянцева, З.П. Общее управление организацией. Теория	https://znanium.com/catalog/product/1052228
и практика [Электронный ресурс]: учебник / З.П.	
Румянцева Москва: ИНФРА-М, 2020 304 с.	
Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:	https://new.znanium.com/catalog/product/1074809
учебное пособие / Н.В. Дмитриева и др.; под ред. Н.А.	
Зайцевой Москва: ИНФРА-М, 2019 352 с.	

#### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051476&DOK=0
«Управление процессами деятельности в сфере	AD460&BASE=000001&time=1660216786&sign=0bbc70039
гостеприимства» [Электронный ресурс] : для студентов	a654505990d9bb412b77fc7
всех форм обучения направления подготовки магистров	
43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры	
Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ	
ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса,	
Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель	
Авдиенко И.М.] Майкоп : Б.и., 2020 40 с.	
Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия	https://znanium.com/catalog/product/1064623
[Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г.	
Можаева М.: Форум: ИНФРА-М, 2020 320 с.	

#### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / ООО "Научноиздательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научноисследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система: сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ Электронная библиотека: библиотека диссертаций: сайт / Российская



государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва: РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта PHБ: http://nlr.ru/nlr visit/RA1162/rnb-today ) http://diss.rsl.ru/ eLIBRARY.RU.: научная электронная библиотека: сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/ Современный отель: медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. - Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. -2005. - URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании" http://www.hotelexecutive.ru/ ProHotelia: гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. - [б.м.], 2009. - . - URL: http://prohotelia.com/novosti/. - Текст: электронный.Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала - новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. http://prohotelia.com/about/ Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. - [Москва], 2017. - . - URL: https://russia.travel/info/about/. - Текст: электронный.Russia.travel информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. http://russia.travel/info/about/ Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт /



Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . – URL: http://ojs.polessu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polessu.by/TG/about Всемирная туристская организация (UNWTO). - Мадрид, 2021. - URL: www.unwto.org - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.unwto.org/ Федеральное агентство по туризму / RUSSIA.TRAVEL НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОРТАЛ - Москва, 2009-2021. - URL: https://tourism.gov.ru/ - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourism.gov.ru/ Все о туризме - туристическая библиотека - 2002-2021. - URL: https://tourlib.net/ - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/ Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам - Майкоп, 2000-2021. - URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/ - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/



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

Раздел / Тема	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства	Формируемые
с указанием основных учебных элементов	,		обучения	компетенции/ трудовые функции
<b>Тема 1. Содержание и развитие теории и практики</b>	Лекция, конспектирование,	Аудиторная	Устная речь,	ПКУВ – 1.2.,
гостиничного менеджмента.  Менеджмент как особый тип социального управления. Существующие подходы к определению понятия менеджмент. Менеджмент как социальная функция.  Гостиничный менеджмент как искусство управления. Менеджмент как искусство управления. Менеджмент как искусство управления. Менеджмент как интеграционный процесс. Менеджмент как особый социальный (профессиональный) слой. Особенности труда менеджера гостиничного предприятия. Менеджмент как экономическое отношение. Подходы к менеджменту как процессу и механизму управления. Процессный, системный, ситуационный подходы. Концепция менеджмента как экономического отношения. Экономические интересы, стимулирование и мотивация в системе менеджмента. Формирование школы научного менеджмента и классической административной школы управления. Ф.У. Тейлор и его принципы научной организации труда. Вклад Фрэнка и Лилиан Гилбрет, Г.Гантта, Г. Эмерсона, Г. Форда. Развитие социально-психологического направления менеджмента. Школа человеческих отношений и ее основные концепции. Вклад Г. Мюнстенберга, М.П.Фолетт и Э. Мэйо, А. Маслоу и его иерархия потребностей индивида. Школа поведенческих наук (бихевиористское направление): К. Арджирис, Р. Лайкерт, Д. Макгрегор, Ф. Герцберг. Школа науки		(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	учебные пособия	
управления (количественного подхода). Применение экономико-математических методов. Интегративные концепции управления (П. Дракер, У. Эдвардс Деминг, Т. Питерс и Р. Уотерман, У. Оучи, С. Кови, М. Хаммер, Дж. Чэмпи). История развития отечественной науки и практики гостиничного менеджмента. Современная				

система взглядов на гостиничный менеджмент. Инфраструктура современного гостиничного менеджмента. Развитие				
всеобщей системы отношений менеджмента.				
Тема 2. Внутренняя и внешняя среда гостиничного ле предприятия. Система коммуникаций и правленческие решения на гостиничных фирев предприятиях.	риобретение знаний, ормирование умений и авыков, закрепление, роверка знаний, умений авыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	учебные пособия	ПКУВ - 1.1.,

исполнитель-исполнитель). Формальная и неформальная коммуникация. Элементы эффективности формальной системы организационной коммуникации. Препятствия эффективному обмену информацией в гостиницах коммуникационные барьеры. Управленческие решения как средство разрешения социальных противоречий в гостиничной сфере. Управленческие решения как циклический интеграционный процесс. Модель этапов управленческий интеграционный процесс. Модель этапов управленческого решения. Типология управленческих решений. Технология менеджмента как механизм принятия и реализации управленческих решений в гостиничной сфере. Иерархия и горизонтальная координации в принятии решений. Централизация и децентрализация в принятии решений. Индивидуальное и коллективное принятие решений.	/1 			
Тема 3. Содержание и состав функций гостиничного менеджмента.  Природа, сущность и состав функций гостиничного менеджмента. Состав и характеристика общих функций (координация, планирование, организация, мотивация контроль). Конкретные функции управления гостиничной индустрией. Состав конкретных функций управления, из классификация. Координация как центральная функция гостиничного менеджмента. Способ координации Взаимосвязь координации и  стимулирования. Координация как согласование экономических интересов. Механизм менеджмента Планирование как начальная общая функция управления его сущность. Современные черты и свойства планирование, его место в системе управления гостиницей. Сущность стратегии. Этапы процесса стратегического планирования: анализ важнейших тенденций внешней среды, установление миссии и целей гостиницы, анализ факторов внешней среды управленческое обследование внутренней среды управленческое обследование внутренней среды гостиницы, изучение и оценка стратегических альтернатив, выбор стратегии, ее реализация, контроль и оценка. Текущее планирование и контроль. Понятия тактики. Контроль реализации стратегии его инструменты (тактические и оперативные планы бюджет). Организация как общая функция гостиничного менеджмента. Организационные отношения Делегирование ответственности и полномочий Концепция делегирования полномочий. Эффективного распределение полномочий. Эффективная организация	приобретение знаний, формирование умений и онавыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование и навыков, обобщение и систематизация знаний, внаний)	учебные пособия	ПКУВ – 1.3.,

трудового процесса руководителя гостиницы как необходимое условие эффективности организационных отношений. Организация личной работы менеджера гостиничного предприятия. Принципы и правила планирования рабочего времени, распорядка дня. Организация и реализация трудового процесса менеджера, рациональное распределение времени и усилий. Эффективное и неэффективное делегирование.		
Тема 4. Управление человеком и группой на приобретение знаний, формирование уприобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, личностный аспект социального взаимодействия. Индивидуальные характеристики личности и факторы, их формирующие. Понятие групповой динамики. Понятие малой группы в гостинице. Формальные и неформальные группы, их отличительные характеристики. Основные типы и характеристики формальных групп. Взаимосвязь эффективности управления группой с социальными отношениями в ней. Неформальные группы в гостинице, их возникновение и формирование. Различие в механизме образования формальных и неформальных групп. Основные причины вступления людей в неформальные группы: чувство принадлежности, взаимопомощь, взаимозащита, общение и симпатия.  Негативный и позитивный потенциал неформальных групп. Управленческое общение: сущность, функции, законы. Приемы и принципы личностного воздействия руководителя на членов коллектива. Имидж руководителя на членов коллектива. Имидж руководителя постотовки коммуникативной деятельности руководителя гостиницы. Деловые выступления (подготовка, приемы удержания внимания, логика построения, эффективность языка и жестов). Деловые беседы (система подготовки, структура и содержание, искусство аргументирования). Особенности деловой беседы по телефону. Правила подготовки и проведения.	Аудиторная Устная речписьмо, схем (изучение нового учебногорисунки, учебник материала, формирование учебные пособия и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	ы,
<b>Тема 5. Управленческая власть и лидерство на</b> Лекция, конспектирование гостиничном предприятии.  Власть в управлении: влияние, сила, зависимость, навыков, закрепление, авторитет. Должностная и личностная власть впроверка знаний, умений гостиничной сфере. Власть как право, возможность инавыков	, Аудиторная устная реч письмо, схем (изучение нового учебногорисунки, учебник материала, формированиеучебные пособия и совершенствование умений и навыков,	ы,

способность влиять на поведение людей. Формь управленческой власти. Система управленческой власти основы, основания, источники, средства. Природа и сущность лидерства. Лидерство как особая форма управленческой власти и особый тип отношений менеджмента. Лидер в сопоставлении с менеджером гостиничного предприятия. Подходы к определению факторов эффективного лидерства личностный, поведенческий, системно-ситуационный Традиционные концепции лидерских качеств Поведенческий подход к лидерству. Понятие стиля руководства. Системно-ситуационный подход к эффективному руководству (лидерству). Интегративный подход как решение проблемы эффективного лидерства.		обобщение и систематизация знаний контроль и коррекция знаний)	1	
Тема 6. Управление конфликтом и стрессом в	  Лекция, конспектирование,	Дулиторная	Устная речь,	УК-3,.1,
гостиничном менеджменте.	приобретение знаний,	нудиторная 	письмо, схемы,	JK-5,.1,
. остини пом менедименте:	формирование умений и	  (изучение нового учебного	1 '	УК - 3.2.,
Понятие конфликта. Особенности конфликтов в	навыков, закрепление,	материала, формирование		· I
гостиничной сфере. Типология социальных конфликтов	1	и совершенствование		УК - 3.3.
по содержанию, по уровню участвующих субъектов, по		умений и навыков	,	
степени проявления, по последствиям. Конфликтная	1	обобщение и	1	
ситуация. Управление конфликтной ситуацией Структурно-организационные способы предотвращения и	1	систематизация знаний контроль и коррекция		
разрешения конфликтов. Межсубъектные		внаний)	1	
способы разрешения конфликтов. Эффективность				
методики разрешения конфликта через решение	1			
проблемы (способ выигрыш -выигрыш, Win/Win). Модель	,			
управления конфликтной ситуацией. Управление	1			
стрессом. Понятие и природа стресса. Причины стресса в	1			
гостиничной сфере: производственные и бытовые				
Способы и методы управления стрессом. Факторь повышения производительности и снижения уровня	1			
стресса в деятельности руководителя гостиничного	1			
предприятия. Организационная культура на				
предприятиях гостиничной индустрии. Содержание и				
структура организационной культуры. Оргкультура как				
знаково-символическая система. Взаимосвязь				
оргкультуры с ее материальным основанием. Оргкультура				
как инструмент управления организационным поведением. Основные функции организационной	·I			
поведением. Основные функции организационной культуры. Компоненты оргкультуры как инструмента	1			
управления. Оргкультура и лидерство.	Ί			
A the common the common than t				
Национальное в организационной культуре. Проблемь				
становления новой организационной культуры в	3			
гостиничной отрасли России.				
Тема 7. Управление персоналом гостиничных	Лекция, конспектирование,	Аудиторная	Устная речь,	ПКУВ – 1.4.,

предприятий.	Table 1	(изучение нового учебного материала, формирование	_	УК - 3.3.
Управление персоналом гостиницы. Необходимості	1	и совершенствование		
управления трудовыми ресурсами с позиций объективных	· ·	умений и навыков,	<b>′</b>	
потребностей развития гостиничного предприятия	1 ' '	обобщение и		
Эволюция функции управления персоналом в XX веке	·.	систематизация знаний,		
Модели управления персоналом. Человек и хозяйственна	я	контроль и коррекция		
система: эволюция типа взаимодействия. Содержание	e	знаний)		
управления персоналом на современном этапе развития	я			
гостиничного хозяйства. Система управления персоналом	,			
ее подсистемы. Целостный подход к управленик	o			
персоналом. Формирование персонала. Планирование	e			
потребности в трудовых ресурсах и разработка	a			
программы ее удовлетворения. Основные методы подбора	a			
и отбора требуемых кадров на гостиничное предприятие	ı.			
Управление развитием потенциала трудовых ресурсог	В			
и повышением его производительности. Организация	Я			
профессиональной ориентации и социальной адаптации і	В			
трудовом коллективе. Организация подготовки и	1			
переподготовки кадров как важное условие развити	Я			
качества трудовых ресурсов гостиничного предприятия	ı. <mark> </mark>			
Подготовка руководящих кадров к продвижению на	a			
службе. Современные подходы к стимулированию и	4			
мотивации труда в гостиницах.				

# 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

#### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название		
7-Zip Свободная лицензия		
Adobe Reader DC Свободная лицензия		
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095		

#### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

#### Название

Znanium.com. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/

IPRBooks. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Национальная электронная библиотека (НЭБ): федеральная государственная информационная система: сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/

Электронная библиотека: библиотека диссертаций: сайт / Российская государственная библиотека. - Москва: РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ): сайт / Российская национальная библиотека. - Москва: РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени. (цитата c сайта PHБ: http://nlr.ru/nlr visit/RA1162/rnb-today ) http://diss.rsl.ru/

Современный отель: медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса: сайт. - Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. - 2005. - URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/

Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). - Пинск, 2014 - . - URL: http://ojs.polessu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polessu.by/TG/about



#### Название

КонсультантПлюс: справочно правовая система: [сайт]. - Москва, 1997. - 2021. - URL: http://www.consultant.ru/about/. - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. http://www.consultant.ru/about/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

#### Название

Znanium.com. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/

IPRBooks. Базовая коллекция: электронно-библиотечная система: сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Национальная электронная библиотека (НЭБ): федеральная государственная информационная система: сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/

Электронная библиотека: библиотека диссертаций: сайт / Российская государственная библиотека. - Москва: РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ): сайт / Российская национальная библиотека. - Москва: РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. - Режим доступа: для зарегистрир, пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта PHБ: http://nlr.ru/nlr\_visit/RA1162/rnb-today ) http://diss.rsl.ru/

eLIBRARY.RU.: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp

Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

Современный отель: медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса: сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес: сайт. – 2005. – URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/



## 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-19). 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского/ ул.Пролетарская, дом № 30/дом № 234 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул.Пролетарская, дом №234, стр. 1), Учебный корпус № 5	Учебная мебель на 30 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	
Помещения для самостоятельной работы (1-Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»). 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс)	7-Zip Свободная лицензияAdobe Reader DC Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

