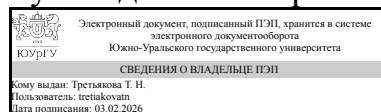


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



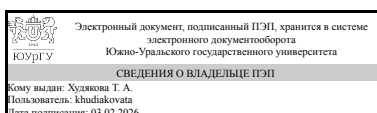
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Цифровая экономика и информационные технологии

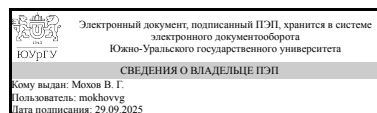
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,
Д.ЭКОН.Н., доц.



Т. А. Худякова

Разработчик программы,
Д.ЭКОН.Н., проф., профессор



В. Г. Мохов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: Изучение передового опыта в реализации концепции устойчивого развития современными российскими предприятиями и зарубежными фирмами и применение его на практике при организации операционной деятельности гостиничного комплекса. Задачи дисциплины • изучение концепции устойчивого развития; • изучение основных компонентов теории управления изменениями, стадий развития организации; • изучение механизма экономико-математического моделирования операционной деятельности гостиничного комплекса; • формирование компетенций в области современных методов исследования, оценки и прогнозирования экономической устойчивости; • формирование умения применять на практике механизм экономико-математического моделирования операционной деятельности гостиничного комплекса.

Краткое содержание дисциплины

Реструктуризация структуры управления и бизнес-процессов в контексте концепции устойчивого развития должна быть направлена на достижение соответствия условиям динамичной внешней среды операционной деятельности гостиничного комплекса. Для современного российского менеджмента реструктуризация определяется такими основными компонентами, как освоение технологий управления и санации затрат; стратегический маркетинг; управление инвестициями. При этом определяющими методами организационного управления большинства отечественных предприятий остаются становление, регуляризация и делегирование. По оценкам экспертов, основная проблема российского менеджмента заключается не в отсутствии действенных для условий рыночного развития механизмов управления, обеспечивающих поступательное развитие организации, а в неготовности менеджеров гибко изменять структуру управления, внедряя, как минимум, элементы уровня «механического» или регулятивного менеджмента. Теоретические основы концепции устойчивого развития должны формировать представление о стадиях организационного развития гостиничного комплекса, моделях его реструктуризации, принципах и методических основах бизнес-моделирования на основе теории массового обслуживания и построения организационной структуры, соответствующей функциональным стратегиям гостиничной индустрии.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: основные категории, понятия теории прогнозирования, понимать сущность и специфику планирования и прогнозирования; экономическую и социальную информационную базу прогноза (плана) Умеет: организовывать коллективное планирование в реализации проектов, определять и анализировать проблемы реорганизации производства Имеет практический опыт: выявления

	экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: методологию оценки экономической устойчивости гостиничных предприятий Умеет: определять взаимосвязи факторов и показателей экономической устойчивости гостиничного предприятия Имеет практический опыт: определения экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: особенности управления экономикой и финансами индустрии гостеприимства и туризма Умеет: анализировать специфические показатели деятельности компаний, проводить сравнительный анализ и выбирать наиболее эффективные управленческие решения для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков Имеет практический опыт: поиска, сбора, обработки и анализа информации о финансово-хозяйственной деятельности компаний индустрии гостеприимства
ПК-5 Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: структуру факторов макросреды, экономических агентов и институтов микросреды и их информационные взаимосвязи Умеет: определять структуру потоков бизнес-процессов в функциональных подсистемах гостиничного предприятия: обеспечивающей, производственной и финансовой Имеет практический опыт: разработки модели формирования и реализации конкурентной стратегии предприятия
ПК-8 Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях Умеет: обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма Имеет практический опыт: создания нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле, 1.Ф.09 Статистические исследования в	Не предусмотрены

индустрии гостеприимства, 1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, 1.О.06 Цифровые технологии гостиничной деятельности, 1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения, 1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности, ФД.01 Технологии разработки анимационных программ, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства, 1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности, 1.Ф.10 Международные гостиничные цепи, 1.О.05 Управление проектами, Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)	
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
ФД.01 Технологии разработки анимационных программ	Знает: особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах, особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности Умеет: учитывать различные особенности (национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле, разрабатывать различные анимационные программы Имеет практический опыт: организации игрового взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением подвижных, народных и спортивных игр и соревнований), организовывать отдых и развлечения
1.Ф.10 Международные гостиничные цепи	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами

	обслуживания в гостиничных комплексах, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе
1.О.06 Цифровые технологии гостиничной деятельности	Знает: современные цифровые технологии, используемые в индустрии гостеприимства в РФ и за рубежом, особенности использования цифровых технологий при проектировании маркетинговых инноваций в индустрии гостеприимства, основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации Умеет: организовывать в цифровой среде взаимодействие с другими людьми, генерировать идеи маркетинговых инноваций и воплощать их в цифровых технологиях; реализовать маркетинговые инновации посредством цифровых технологий, осуществлять поиск нужных источников информации; составлять аналитические отчеты на основе полученной информации Имеет практический опыт: использования различных цифровых средств для организации профессионального взаимодействия в индустрии гостеприимства в условиях цифровой среды, создания опросников, анкет на онлайн платформах для проведения маркетинговых исследований, управления информационными ресурсами и использования основных гостиничных программ в цифровой среде
1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле	Знает: этические нормы деловых отношений, основы делового общения, принципы и методы

	организации деловых коммуникаций, основы подготовки, организации и проведения исследований мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, современные подходы к мотивации персонала в России и за рубежом; классические теории мотивации, теорию мотивации и теории личностного поведения сотрудников предприятия в индустрии гостеприимства Умеет: разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию мотивации и стимулирования персонала организации, применять на практике технологии формирования системы мотивации персонала; методы оценки эффективности технологий мотивации в организации, проводить исследование состояния трудовой мотивации и уровня удовлетворенности трудом; определять типологию поведения клиентов, разрабатывать системы мотивации персонала с учетом комплекса экономических и социальных факторов в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: мотивации, управления и стимулирования персонала, подбора соответствующих методов мотивации персонала в организации; навыками анализа мотивационно-потребностной сферы личности, использования современных методов и приемов анализа существующих систем мотивации и проблем в области мотивации персонала с целью принятия обоснованных управленческих решений при разработке систем мотивации и комплексного использования методов трудовой мотивации, стимулирования трудовой деятельности персонала и мотивации потребительского поведения в индустрии гостеприимства
1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон Умеет: организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, анализировать деятельность

	специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий
1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности	Знает: основные нормативно-правовые подходы к категории «гостиничная деятельность», содержание норм, регулирующих отношения в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, действующее законодательство, регулирующее отношения в сфере гостиничного обслуживания, структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности Умеет: выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса, ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, возникающие в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение Имеет практический опыт: работы с международными нормативными правовыми актами, национальными законами, регламентирующими деятельность предприятий гостиничного бизнеса, оперирования основными понятиями и категориальным аппаратом института правового регулирования профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;

	правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства
ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства	Знает: основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность, современные технологии гостиничной деятельности, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения
1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства	Знает: теоретические и методические основы организационного проектирования и управления проектами, основные положения и принципы концепции устойчивого развития, проблемы и пути реализации концепции на практике; специфику, тенденции и механизмы реализации концепции устойчивого развития в сфере гостеприимства, принципы устойчивости экономического развития территории; причины, ограничивающие направление дальнейшего развития человечества; взаимосвязь социальных и экономических аспектов развития, методы и способы проведения мониторинга и оценки эффективности процессов в индустрии гостеприимства, основные технологические процессы в индустрии гостеприимства; понятийный аппарат, терминологию, определения, формулировки используемые в современной практике устойчивого развития Умеет: использовать научно-методические подходы в проектировании, организации и управлении системами гостиничных предприятий на основе принципа устойчивого развития, проводить исследования, оценивать эффективность существующих моделей управления и разрабатывать новые методы и

	технологии управления в индустрии гостеприимства, анализировать потребности, выявлять приоритеты, рационально распределять имеющиеся ресурсы для решения поставленной задачи в сфере гостеприимства, анализировать, обобщать и воспринимать инновации; ставить цель и формулировать задачи по её достижению с использованием информационно-коммуникационных технологий, осуществлять выбор и использовать оптимальные информационно-коммуникативные технологии для внедрения инноваций в сфере гостеприимства Имеет практический опыт: применения методов мониторинга и маркетинга гостиничных услуг, подходов к проектированию, развитию и управлению в сфере гостеприимства на основе принципов устойчивого развития, применять принципы, инструментарий устойчивого развития в профессиональной деятельности, исследовательской работы в области устойчивого развития индустрии гостеприимства, проводить мониторинг и оценку эффективности маркетинговых процессов в индустрии гостеприимства, определять перспективные направления гостиничного бизнеса и формировать хозяйственную стратегию гостиничного предприятия в контексте устойчивого развития
1.О.05 Управление проектами	Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства, технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современную методологию управления проектом Умеет: проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта, разрабатывать проекты по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта Имеет практический опыт: разработки цели, предметной области и структуры проекта, принимать организационно-управленческие решения при проектировании технологических процессов в индустрии гостеприимства, командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных

	проектах
1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности	Знает: современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов, методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности Умеет: разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования, определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства
1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства	Знает: формы статистической отчетности; методики и методы статистического анализа; способы сбора статистической информации, основные источники статистической информации в сфере гостеприимства; методы сбора, обработки и анализа статистической информации по сфере гостеприимства, алгоритм проведения исследовательского проекта в индустрии туризма и гостеприимства, технологию применения различных статистических методов, применяемых в отрасли, системы показателей статистики гостиничной индустрии, принципы и методы их расчета Умеет: использовать методологию обработки и анализа статистической информации; применять методы обработки статистических данных, использовать методы общей теории статистики в анализе деятельности гостиничных предприятий, грамотно

	интерпретировать полученные результаты; составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность в сфере гостеприимства, составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность, как основную форму статистического наблюдения в сфере гостеприимства; применять методы расчета основных статистических показателей в сфере гостеприимства, планировать, организовывать и контролировать процесс выполнения исследовательского проекта, включая выбор источников информации, ее сбора, редактирования и анализа Имеет практический опыт: применения методов расчета абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, экономических индексов, корреляции и регрессии, показателей рядов динамики, применять методы расчета основных статистических показателей сферы гостеприимства, выявлять и оценивать взаимосвязи между основными показателями в сфере гостеприимства и анализировать их динамику, статистической обработки полученных в ходе исследования данных; интерпретировать и объяснить полученные результаты исследования
1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения	Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения, нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ, особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории, проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям, организации системы управления персоналом в

	гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)	Знает: основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства, модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством Умеет: обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства согласно темы исследования, находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства, моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
Подготовка к промежуточной аттестации (экзамену)	27,5	27,5
Подготовка к тесту 2	15	15
Подготовка к итоговому тесту по дисциплине	15	15
Подготовка к тесту 3	15	15
Подготовка к тесту 1	15	15
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР

1	Концепция устойчивости для предприятия	4	2	2	0
2	Экономика гостиничного хозяйства	4	2	2	0
3	Основные методы прогнозирования деятельности предприятия	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Характеристика концепции устойчивого развития	2
2	2	Моделирование операционной деятельности гостиничного предприятия	2
3	3	Определение оптимальных характеристик модели гостиничного предприятия. Обзор методов прогнозирования на примере рынка электроэнергии	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Формирование исходных данных моделирования операционной деятельности гостиницы	2
2	2	Моделирование операционной деятельности гостиницы	2
3	3	Оценка результатов моделирования операционной деятельности гостиницы	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к промежуточной аттестации (экзамену)	1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. 2. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд. "Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с. 3. Боровиков, В. П. Прогнозирование в системе STATISTICA в среде Windows: Основы теории и интенсивная практика на компьютере Учеб. пособие для вузов по специальности "Прикладная математика"	5	27,5

	В. П. Боровиков, Г. И. Ивченко. - М.: Финансы и статистика, 2000. - 382 с. 4. Третьякова, Т. Н. Виды и тенденции развития туризма [Текст : непосредственный] учеб. пособие для турист. специальностей вузов Т. Н. Третьякова ; Урал. гос. ун-т физ. культуры, Ин-т туризма и социал.-культур. сервиса. - 2-е изд., стер. - Челябинск: Издательство УралГУФК, 2008. - 269 с. 5. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с. электрон. версия 6. Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с. электрон. версия 7. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия		
Подготовка к тесту 2	Мохов, В.Г. Методика маржинального анализа деятельности предпринимателя / В.Г. Мохов. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия Экономика и менеджмент. – 2012. – № 9, Вып. 21. – С. 79-83. Мохов, В.Г. Гостиничная индустрия как объект теории массового обслуживания / В.Г. Мохов, Е.П. Шумакова. // Управление инвестициями и инновациями. – 2014, № 1. – С. 6-10. Мохов, В.Г. Анализ бизнес-процессов в отеле эконом-класса / В.Г. Мохов, Е.П. Шумакова. // Управление инвестициями и инновациями. – 2014, № 1. – С. 27-37.	5	15
Подготовка к итоговому тесту по дисциплине	1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и	5	15

	др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. 2. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд. "Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с. 3. Боровиков, В. П. Прогнозирование в системе STATISTICA в среде Windows: Основы теории и интенсивная практика на компьютере Учеб. пособие для вузов по специальности "Прикладная математика" В. П. Боровиков, Г. И. Ивченко. - М.: Финансы и статистика, 2000. - 382 с. 4. Третьякова, Т. Н. Виды и тенденции развития туризма [Текст : непосредственный] учеб. пособие для турист. специальностей вузов Т. Н. Третьякова ; Урал. гос. ун-т физ. культуры, Ин-т туризма и социал.-культур. сервиса. - 2-е изд., стер. - Челябинск: Издательство УралГУФК, 2008. - 269 с. 5. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с. электрон. версия 6. Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с. электрон. версия 7. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия		
Подготовка к тесту 3	Мохов, В.Г. Методика маржинального анализа деятельности предпринимателя / В.Г. Мохов. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия	5	15

	Экономика и менеджмент. – 2012. – № 9, Вып. 21. – С. 79-83. Мохов, В.Г. Гостиничная индустрия как объект теории массового обслуживания / В.Г. Мохов, Е.П. Шумакова. // Управление инвестициями и инновациями. – 2014, № 1. – С. 6-10. Мохов, В.Г. Анализ бизнес-процессов в отеле эконом-класса / В.Г. Мохов, Е.П. Шумакова. // Управление инвестициями и инновациями. – 2014, № 1. – С. 27-37. Мохов, В.Г. Прогнозирование социально-экономических процессов: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре / В.Г. Мохов, Т.С. Демьяненко. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2021. - 53 с.		
Подготовка к тесту 1	Мохов, В.Г. Детерминированная оценка устойчивости современной корпорации: учебное пособие / В.Г. Мохов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2018. – 99 с. (С. 59-66). Мохов, В.Г. Механизмы управления и устойчивое развитие современной корпорации: учебное пособие / В.Г. Мохов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 185 с. (С. 121-129; 130-155).	5	15

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Тестирование по разделу 1	0,25	20	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения дисциплины. Студенту предоставляется 20 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 30 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос	экзамен

						соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов – 20. Весовой коэффициент мероприятия – 0,25.	
2	5	Текущий контроль	Текущее тестирование по разделу 2 дисциплины	0,25	20	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения дисциплины. Студенту предоставляется 20 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 30 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
3	5	Текущий контроль	Текущее тестирование по разделу 3 дисциплины	0,25	20	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения дисциплины. Студенту предоставляется 20 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 30 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	5	Текущий контроль	Итоговое тестирование по дисциплине	0,25	40	Текущее тестирование проводится на компьютере по результатам освоения дисциплины. Студенту предоставляется 40 случайных вопросов из банка вопросов. Время отведенное на проведение тестирования - 40 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	5	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (экзамен)	-	40	Экзамен выставляется по рейтингу текущей аттестации. При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга ему может быть предложено пройти тестирование по основным разделам дисциплины. Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность всех компетенций. На ответы отводится 60 минут. Правильный ответ на вопрос	экзамен

					соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию - 40 баллов.	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	При недостаточной и/или не устраивающей студента величине рейтинга по дисциплине ему может быть предложено пройти тестирование по основным разделам дисциплины. В результате тестирования из 40 вопросов количество баллов за правильные ответы студента умножается на 0,4, образуя промежуточный рейтинг студента. Текущий рейтинг умножается на 0,6 и суммируется с промежуточным рейтингом. Если полученная сумма превышает текущий рейтинг и попадает в интервал с более высокой оценкой она учитывается в оценке за экзамен. В противном случае оценка за экзамен выставляется по промежуточной аттестации и, не зависимо от результата промежуточной аттестации, занижена быть не может.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: основные категории, понятия теории прогнозирования, понимать сущность и специфику планирования и прогнозирования; экономическая и социальную информационную базу прогноза (плана)	+			++	
УК-2	Умеет: организовывать коллективное планирование в реализации проектов, определять и анализировать проблемы реорганизации производства	+			++	
УК-2	Имеет практический опыт: выявления экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению	+			++	
ПК-1	Знает: методологию оценки экономической устойчивости гостиничных предприятий	++			++	
ПК-1	Умеет: определять взаимосвязи факторов и показателей экономической устойчивости гостиничного предприятия	++			++	
ПК-1	Имеет практический опыт: определения экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению	++			++	
ПК-3	Знает: особенности управления экономикой и финансами индустрии гостеприимства и туризма		+		++	
ПК-3	Умеет: анализировать специфические показатели деятельности компаний, проводить сравнительный анализ и выбирать наиболее эффективные управленческие решения для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков		+		++	
ПК-3	Имеет практический опыт: поиска, сбора, обработки и анализа информации о финансово-хозяйственной деятельности компаний индустрии гостеприимства		+		++	
ПК-5	Знает: структуру факторов макросреды, экономических агентов и институтов микросреды и их информационные взаимосвязи			+	++	

ПК-5	Умеет: определять структуру потоков бизнес-процессов в функциональных подсистемах гостиничного предприятия: обеспечивающей, производственной и финансовой			+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки модели формирования и реализации конкурентной стратегии предприятия			+	+	+
ПК-8	Знает: основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях			+	+	+
ПК-8	Умеет: обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма			+	+	+
ПК-8	Имеет практический опыт: создания нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов			+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. пособие для вузов / Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп.. - М.; Ростов н/Д. : Март, 2007. - 346 с. : ил.
2. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" / Ассоц. авт. и изд. "Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М. : Тандем: Экмос, 2000. - 399 с.
3. Боровиков В. П. Прогнозирование в системе STATISTICA в среде Windows: Основы теории и интенсивная практика на компьютере : Учеб. пособие для вузов по специальности "Прикладная математика" / В. П. Боровиков, Г. И. Ивченко. - М. : Финансы и статистика, 2000. - 382 с. : ил.

б) дополнительная литература:

1. Третьякова Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле : учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" / Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. : ил.. URL: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000570309
2. Третьякова Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" / Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с.. URL: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000571019
3. Третьякова Т. Н. Международные гостиничные цепи : учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" / Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 102, [1] с.. URL: http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000570308

4. Третьякова Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" / Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с.. URL:

http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000571021

5. Третьякова Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии : учеб. пособие для магистрантов / Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. : ил.. URL:

http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000568384

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиничное дело : журнал / Академия торговли и внешнеэкономических связей. - М., 2013-. -

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Клевцов, Г. В. Магистерская диссертация : учебно-методическое пособие / Г. В. Клевцов. — Тольятти : ТГУ, 2015. — 80 с. — ISBN 978-5-8259-0835-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139914>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Клевцов, Г. В. Магистерская диссертация : учебно-методическое пособие / Г. В. Клевцов. — Тольятти : ТГУ, 2015. — 80 с. — ISBN 978-5-8259-0835-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139914>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Мохов, В.Г. Детерминированная оценка устойчивости современной корпорации: учебное пособие / В.Г. Мохов. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2018. – 99 с. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000562524
2	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Мохов, В.Г. Прогнозирование социально-экономических процессов: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре / В.Г. Мохов, Т.С. Демьяненко. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2021. - 53 с. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000571028
3	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Учебно-методическое пособие по дисциплине «Мировое гостиничное хозяйство» : учебно-методическое пособие / составитель И. А. Емелина. — Тольятти : ПБГУС, 2020. — 56 с. — Текст : электронный — Режим доступа: для авториз.

			пользователей. https://e.lanbook.com/book/399230
4	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Лобач, Е. Ю. Методы научных исследований : учебно-методическое пособие / Е. Ю. Лобач. — Сочи : СГУ, 2023. — 24 с. — Текст : электронный — Режим доступа: для авториз. пользователей. https://e.lanbook.com/book/417032

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных polpred (обзор СМИ)(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	303 (6)	Компьютерный класс, мультимедия
Практические занятия и семинары	303 (6)	Компьютерный класс, мультимедия
Экзамен	303 (6)	Компьютерный класс
Самостоятельная работа студента	303 (6)	Компьютерный класс, мультимедия