

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.о. декана ФТС



А.Р. Давыдович

2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД

А.В. Иваненко

« » 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы

Управления и технологий в туризме и рекреации

Год набора 2022

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП (час.)	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
8	144/4	16	8	-	84	-	36 экзамен
Итого:	144/4	16	8	-	84	-	36 экзамен

Сочи 2022г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Оптимизация
производственно-технологических процессов гостиничной деятельности»

Рабочую программу составила:

Айрапетян Венера Грачиковна, кандидат экономических наук, доцент кафедры
управления и технологий в туризме и рекреации

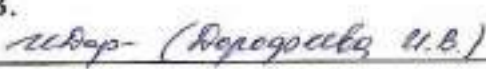
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

И.о.заведующий кафедрой УТТР


А.Р.Давыдович

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ Онищенко Е.В.



подпись

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения



Рассветников В.В.

подпись

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

РПД переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 8 заседания кафедры от «28» мая 2023 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ____ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ____ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2024/2025 учебный год, на заседании кафедры от «04» марта 2024 г. без изменений.

Заведующий кафедрой



Брюханова Г.Д.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности» является формирование у студентов целостного представления об организации производственно-технологических процессов в гостиничной деятельности и оценке ее эффективности и использования полученных знаний для эффективного управления гостиничными комплексами.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студента концептуальные основы знаний о подготовке и разработке производственно-технологических процессов гостиничного предприятия;
- познакомить с организационными основами построения производственно-технологических процессов;
- научить анализировать процессы, происходящие в гостиницы и внутри ее, производить анализ рыночной ситуации и конкурентный анализ;
- научить применять специальные знания по технологии организации и управлению процессом обслуживания потребителя с учетом особенностей и запросов клиента на предприятии гостиничной индустрии;
- сформировать навыки разработки маркетинговой и финансовой стратегии гостиничного предприятия с учетом конъюнктуры рынка услуг; использования методов проведения финансового анализа деятельности; поиска резервов для выявления новых траекторий развития; определять возможные пути решения современных проблем в области гостеприимства на базе имеющегося многовекового опыта;
- научить применять полученные знания, навыки и умения для привлечения инвестиций в развитие гостиничного предприятия.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОИ НАПРАВЛЕНИЯ 43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Дисциплина Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности относится дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-5 Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Статистика сферы гостеприимства Управление ресурсами в гостиничной деятельности Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-5 Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий	ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности	Знать: основные технологические процессы в гостиничной индустрии Уметь: осуществлять выбор

общественного питания	едств размещения предприятий общественного питания	ср и	наиболее оптимальных технологических продуктов в соответствии с особенностями различных групп потребителей Владеть: навыками организации процессов обслуживания клиентов в гостиницах
	ПКУВ-5.2 Обеспечивает разработку реализацию планирования экономических результатов деятельности	и ср	Знать: методы изучения рынка гостиничных услуг и его основные характеристики Уметь: изучать и анализировать рынок гостиничных услуг Владеть: методами изучения и анализа рынка гостиничных услуг
	ПК-5.3 Применяе т специализированные методы и программные продукты для оце нки экономических результатов деятельности ср едств размещения предприятий общественного питания	и	Знать: основные методы и подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта Уметь: применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта Владеть: технологиями формирования и продвижения гостиничного продукта и методами изучения его эффективности

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
		5				

1	Сущность и содержание производственно-технологических процессов	13	2	2		10
2	Анализ внутренней среды гостиничного предприятия.	15	2			12
3	Анализ внешней среды гостиничного предприятия. Анализ рынка гостиничных услуг, потребителей и конкурентов.	13	2	2		10
4	Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план	13	2			10
5	Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг	15	2	2		12
6	Производственный и организационный планы производственно-технологических процессов гостиницы	13	2			10
7	Финансовый план.	13	2			10
8	Оценка эффективности и управление рисками производственно-технологических процессов	13	2	2		10
9	Экзамен	36				
	ИТОГО:	144	16	8		84

4.1.1 - Лекционные занятия

№ п/п	Наименование модуля, раздела темы дисциплины	Краткое содержание
1	Сущность и содержание производственно-технологических процессов	1. Знакомство с Источниковой базой и библиографией дисциплины. 2. Структура БП
2	Анализ внутренней среды гостиничного предприятия.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Направления анализа внутренней среды 2. Управление персоналом гостиницы. Корпоративные стандарты
3	Анализ внешней среды гостиничного предприятия. Анализ рынка гостиничных услуг, потребителей и конкурентов.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Оценка конкурентоспособности гостиницы (выбор). 2. Обзор 5* сегмента рынка курорта (Сочи)
4	Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Анализ маркетинговой деятельности курорта Роза-Хутор 2. Элементы маркетингового плана
5	Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Качество гостиничных услуг на примере... 2. Корпоративные стандарты качества гостиничных услуг
6	Производственный и организационный планы производственнотехнологических процессов гостиницы	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Структура и содержание БП гостиницы 2. Организация исполнения БП
7	Финансовый план.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Направления финансового анализа гостиничной деятельности 2. Финансовая оценка БП инвестиционного проекта.
8	Оценка эффективности и управление рисками производственнотехнологических процессов	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Ключевые показатели эффективности гостиницы (KPI). 2. Система управления рисками

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Краткое содержание
1	Сущность и содержание производственно-технологических процессов	1. Знакомство с Источниковой базой и библиографией дисциплины. 2. Структура БП
2	Анализ внутренней среды гостиничного предприятия.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Направления анализа внутренней среды Управление персоналом гостиницы. 2. Корпоративные стандарты
3	Анализ внешней среды гостиничного предприятия. Анализ рынка гостиничных услуг, потребителей и конкурентов.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Оценка конкурентоспособности гостиницы (выбор). 2. Обзор 5* сегмента рынка курорта (Сочи)
4	Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Анализ маркетинговой деятельности курорта Роза-Хутор 2. Элементы маркетингового плана
5	Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Качество гостиничных услуг на примерс... 2. Корпоративные стандарты качества гостиничных услуг
6	Производственный и организационный планы производственно-технологических процессов гостиницы	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Структура и содержание БП гостиницы 2. Организация исполнения БП
7	Финансовый план.	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 1. Направления финансового анализа гостиничной деятельности 2. Финансовая оценка БП инвестиционного проекта.
8	Оценка эффективности и управление рисками производственно-технологических процессов	Обсуждение докладов с презентацией по темам: 2. Ключевые показатели эффективности гостиницы (KPI). 2. Система управления рисками

4.1.3 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Вид СРС
1	Сущность и содержание производственно-технологических процессов	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения.
2	Анализ внутренней среды гостиничного предприятия.	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения с

		презентацией
3	Анализ внешней среды гостиничного предприятия. Анализ рынка гостиничных услуг, потребителей и конкурентов.	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения с презентацией
4	Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план	Подготовка сообщения с презентацией Подготовка к написанию контрольной работы Конспектирование основной и дополнительной литературы.
5	Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения с презентацией
6	Производственный и организационный планы производственнотехнологических процессов гостиницы	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения с презентацией Подготовка к викторине.
7	Финансовый план.	Конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка сообщения.
8	Оценка эффективности и управление рисками производственно-технологических процессов	Подготовка к дискуссии. Тестирование.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

- 1 Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.В. Кулагина [и др.].. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 142 с. — ISBN 978-5-8149-3338-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124852.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
- 2 Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40876.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 3 Овчаренко Н.П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Овчаренко Н.П, Руденко Л.Л., Барашок И.В.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». — Москва, [1997-]. — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.
	Наименование ИИС

1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 30.08.2022). – Текст : электронный.
---	--

4.2.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2.	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001–. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3.	Образовательная платформа Юрайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 –. – URL: https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCE1F (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4.	Комплект Сочинского государственного университета / ЭБС «Консультант студента» ; ООО «Политехресурс» – Электронная библиотека технического вуза. – Москва : Политехресурс, 2013 –. – URL: http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2019-138.html (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5.	Электронная библиотека Grebennikov / Издательский дом «Гребенников». – Москва, 1993. –. – URL: https://www.grebennikov.ru/ (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6.	Сетевая электронная библиотека классических университетов / ООО ЭБС «Лань». – Санкт-Петербург, 2009 –. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: https://rusneb.ru (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
8.	Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL https://polpred.com/ (дата обращения: 30.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.1 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы экзамена для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Предмет и содержание бизнес-планирования, его роль в рыночной экономике.
2. Социально-экономическая сущность бизнес-плана. Общие требования, предъявляемые к бизнес-планам.
3. Основные принципы бизнес-планирования. Цели и задачи бизнес- планирования. Особенности бизнес-плана в российской экономике.
4. Основные функции бизнес-планирования: для разработки общей концепции, генеральной стратегии развития предприятия, функция планирования, привлечение денежных средств,

- привлечение потенциальных партнеров.
5. Подготовка к разработке и составлению бизнес-плана. Структура проекта.
6. Определение сути проекта (профиль компании, продукты и услуги). Бизнес-идея проекта.
7. Порядок проведения предпроектных исследований. Анализ возможностей и препятствий (анализ отрасли, анализ клиентов, анализ рынка).
8. Разработка стратегии (маркетинг, производственный план, финансовый план).
9. Основные разделы бизнес-плана, инвестиционного проекта туристского предприятия.
10. Общая характеристика предприятия: история развития предприятия,
11. Организационно-правовая форма, организационная структура, сфера деятельности, основные продукты и услуги.
12. Экономический анализ деятельности предприятия. Анализ техникоэкономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда.
13. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности.
14. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.
15. Изучение товарной структуры рынка. Прогноз основных показателей рынка.
16. Факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса. Определение емкости рынка.
17. Процесс принятия решения о покупке. Факторы, влияющие на поведение конечного потребителя.
18. Классификация потребителей в туризме. Оценка потребностей с позиции мотивации, потребительского поведения и рационального потребления.
19. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Основные критерии сегментирования: географический, демографический, социально-экономический, психографический.
20. Выбор методов рыночной сегментации рынка. Целевой сегмент рынка и позиционирование туристских товаров и услуг.
21. Понятие конкурентной среды туристского предприятия.
22. Виды конкуренции и характеристика типов туристских рынков.
23. Виды предпринимательского поведения в туризме.
24. Реакция конкурентов на изменение рыночного поведения компании.
25. Анализ факторов конкурентной среды туристского предприятия.
26. Определение доли рынка предприятия.
27. Характеристика основных конкурентов. Анализ продукции и услуг конкурентов.
28. Анализ ценовой политики, программ продвижения.
29. Оценка конкурентоспособности предприятия при его проектировании или развитии.
30. Классификация туристских товаров и услуг. Общая характеристика турпродукта.
31. Жизненный цикл туристского товара, услуги, основные этапы.
32. Формирование товарной политики на туристском предприятии. Сервис в системе товарной политики туристского предприятия.
33. Порядок разработки и выбора турпродукта. Инновационная деятельность.
34. Представление характеристики продукции и услуг в бизнес-плане. Сравнительный анализ по основным показателям с товарами-аналогами.
35. Этапы формирования ценовой политики. Определение цели ценообразования.
36. Выбор ценовой политики. Разработка стратегии ценообразования.
37. Методы установления цен на туристские товары и услуги: затратные методы, метод потребительской оценки, метод анализа цен конкурентов, метод директ-костинг.
38. Рыночная корректировка: дифференцирование цен, использование различных видов цен в туризме и индустрии гостеприимства.
39. Сущность сбытовой деятельности предприятий туризма и индустрии гостеприимства.
40. Каналы распространения туристских товаров и услуг, уровни каналов.
41. Формы и методы реализации турпродукта.
42. Способы и методы реализации (сбыта) турпродукта: директ-маркетинг, теле-маркетинг, косвенный сбыт, селективный сбыт, исключительный сбыт.
43. Формирование программы сбыта. Годовая программа сбыта, учет сезонности при формировании сбыта.

42. Разработка программы сбыта в натуральном и стоимостном виде.
43. Виды продвижения в туризме: реклама, личная продажа, публик рилейшнз, стимулирование сбыта.
44. Особенности разработки плана продвижения для предприятий туризма и индустрии гостеприимства.
45. Определение цели продвижения, характеристика целевой аудитории, анализ и выбор каналов продвижения, разработка медиаплана, разработка итогового плана продвижения с учетом шага проекта.
46. Характеристика технологии производства продукции и услуг.
47. Оценка потребности в технологическом и торговом оборудовании.
48. Оценка и представление затрат на оборудование.
49. Расчет потребности в сырье, материалах, комплектующих, производственных затратах.
50. Организационная схема управления предприятием. План персонала: производственный и АУП (штатное расписание, условия оплаты, квалификационный уровень).
51. Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала.
52. Расчет потребности в затратах на оплату труда персонала.
53. Организационный план управления проектом. Календарный график мероприятий по проекту.
54. Инвестиционный план: потребность в финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций.
55. План прибылей и убытков. Выручка от реализации туруслуг.
56. Производственные затраты. Валовая маржа.
57. Коммерческие издержки и постоянные затраты. Валовая прибыль.
58. Налоговое окружение, налоговые платежи и платежи во внебюджетные фонды.
59. Формирование чистой прибыли предприятия, денежных потоков, баланс.
60. План движения денежных средств. Остаток средств на начало планового периода.

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций. В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой используя инновационные технологии предпринимательства, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний в технологиях современного предпринимательства, не затрудняется с ответом при видоизменении входных заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических инновационных предпринимательских ситуационных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала,

испытывает затруднения при выполнении практических работ инновационного предпринимательства, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ИСПОДПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности» включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала,

вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение курсовой работы.

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему контролю и промежуточной аттестации. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на практических занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

- для овладения знаниями;
 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
 - конспектирование текста;
 - выписки из текста;
 - работа со словарями и справочниками;
 - учебно-исследовательская работа;
 - использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий,
 - для закрепления и систематизации знаний;
 - работа с конспектом лекций (обработка текста);
 - повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
 - составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
 - аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.);
 - подготовка сообщений на практическом занятии и др.
- для формирования умений и навыков:
- подготовка сообщений по заданным темам;
 - решение ситуационных (профессиональных) заданий;
- Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.
- Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:
1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.
 4. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).
 5. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.
 6. Контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, экзамене.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее

состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)

2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук)

3. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	1. Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro
2	Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение
3	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**43.03.03 «Гостиничное дело» бакалавр
Профиль «Гостиничная деятельность»**

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Форма обучения очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4 ЗЕТ/144ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины « производственно-технологических процессов гостиничной деятельности и оценка эффективности гостиничной деятельности» является формирование у студентов целостного представления об организации бизнес-планирования в гостиничной деятельности и оценке ее эффективности и использования полученных знаний для эффективного управления гостиничными комплексами
Содержание дисциплины	Сущность и содержание производственно-технологических процессов Анализ внутренней среды гостиничного предприятия. Анализ внешней среды гостиничного предприятия. Анализ рынка гостиничных услуг, потребителей и конкурентов Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг Производственный и организационный планы производственно-технологических процессов гостиницы Финансовый план Оценка эффективности и управление рисками производственно-
Формируемые компетенции (коды)	ПК-5 Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания и ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания и ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в	Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности

Формировании компетенции	Статистика сферы гостеприимства Управление ресурсами в гостиничной деятельности Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Образовательные технологии	-лекции -практические занятия
Форма промежуточной аттестации	Экзамен