Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 28.10.2025 15:15:22
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.ДВ.04.02 Оптимизация операционной деятельности отеля**
по направлению подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
по профилю подготовки (специализации)	Гостиничная деятельность
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2025

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры маркетинга, сервиса и туризма, канд. экон. наук	Подписано простой ЭП 01.09.2025	Киселева Вера Алексеевна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

08.09.2025	Подписано простой ЭП 08.09.2025	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

08.09.2025	Подписано простой ЭП 08.09.2025	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является научное обоснование управления изменениями операционной деятельности гостиничного предприятия на основе выявления требуемых рынком видов работ (услуг) и установление таких показателей их производства, которые при полном использовании ограниченных производственных ресурсов могут привести в будущем к повышению эффективности бизнес-процессов отеля.

Задачами изучения предмета являются:

- исследование изменений операционной деятельности на основе сравнительного анализа;

- определение неиспользованных внутрипроизводственных резервов;

- обеспечение необходимой информацией для принятия управленческих решений в области финансово-экономической деятельности;

- выявление конкретных направлений более эффективного использования экономических ресурсов гостиничного предприятия;

- определение затрат на управление и показателей эффективности аппарата управления в условиях антикризисного управления.

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

Изучение дисциплины «Оптимизация операционной деятельности отеля» призвано вооружить будущего дипломированного специалиста знаниями и навыками практической деятельности в области принятия управленческих решений связанных с операционной деятельностью гостиничного предприятия.

Дисциплина «Оптимизация операционной деятельности отеля» является составной частью специальных дисциплин, формирующих информационный уровень экономических работников гостиничной отрасли.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин специальности: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и ряда других дисциплин, изучаемых студентами на предыдущих курсах.

Дисциплина «Оптимизация операционной деятельности отеля» изучается студентами на 3 курсе в VI семестре и входит в перечень дисциплин по выбору, части формируемой участниками образовательных отношений ОП.

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-2.1	Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
ПКУВ-2.2	Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-2.3	Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.4	Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПКУВ-3.1	Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.2	Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.3	Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.4	Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

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

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	17	34	0.35	35.65	21	**108**	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	1	6	6	0.35	8.65	87	**108**	

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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	1-3	3		6				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	4-5	2		4				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	6-7	2		4				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	8-9	2		4				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	10-11	2		4				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	12-13	2		4				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Тема 7. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	14-16	4		8				3		Обсуждениедокладов опрос
6	Промежуточная аттестация	17					0,35	35,65			экзамен
	ИТОГО:		**17**		**34**		**0.35**	**35.65**	**21**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	1						12	
8	Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	1		1				12	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.			1				12	
8	Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	1		1				12	
8	Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	1		1				13	
8	Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	1		1				13	
8	Тема 7. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	1		1				13	
8	Промежуточная аттестация					0,35	8,65		
	ИТОГО:	**6**		**6**		**0.35**	**8.65**	**87**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Оптимизация операционной деятельности отеля», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6,8	Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	3	1		1. Общие вопросы управления 2. Цели и задачи управления гостиничным предприятием 3. Уровни управления гостиничным предприятием 4. Функции и связующие процессы управления гостиничным предприятием. 5. История профессионального развития, различные походы к определению. 6. Роль и функции операционного менеджмента в сфере гостеприимства. 7. Проблемы управления операционной деятельностью. 8. Сущность реструктуризации ОД и ее предпосылки.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: цели и задачи, уровни управления гостиничным предприятием, функции и связующие процессы управления. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	, Лекция-беседа, Дискуссия, Проблемное обучение
6,8	Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	2	1		1. Инструменты снижения расходов ОД отеля. 2. Реорганизация работы персонала на основе оптимизации графиков работы. Технологии минимизации фиксированных издержек отеля. 3. Контроль постоянства сервиса. Осуществление коммуникаций с гостями. 4. Методы управления финансовыми рисками.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: инструменты снижения расходов, технологии минимизации издержек, методы управления рисками. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования	, Лекции-визуализации, Слайд-лекция, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							деятельности гостиничного предприятия	
6,8	Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	2			1. Управление рисками операционной деятельности. 2. Экономическая сущность и классификация финансовых 3. Направления повышения энергоэффективности операционной деятельности отеля. 4. Соблюдение основных принципов энергосбережения.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: энергосберегающие технологии, принципы энергосбережения, теоретические основы энергоэффективности операционной деятельности Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	, Лекция-беседа, Слайд-лекция, Проблемное обучение
6,8	Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	2	1		1. Политика управления финансовыми рисками ОД. 2. Механизм нейтрализации финансовых рисков ОД отеля. 3. Принятие решений по повышению эффективности бизнес-процессов отеля. 4. Разработка альтернативных вариантов организации операционной деятельности (ОД). 5. Понятие бизнес-процессов отеля. 6. Методы оценки эффективности бизнес-процессов.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: основы управления финансовыми рисками ОД, понятие бизнес-процессов отеля, методы оценки эффективности бизнес-процессов. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	, Лекции-визуализации, Слайд-лекция, Типовые задания
6,8	Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов	2	1		1. Сущность и принципы формирования операционных ресурсов.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: теоретические основы операционной деятельности отеля,	, Лекции-визуализации, Слайд-лекция, Проблемное обучение,

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	отеля - увеличение совокупного дохода.				2. Стоимость операционных ресурсов способы ее оценки. 3. Увеличение совокупного дохода на занятый номер. 4. Максимизация доходности ресторанов и баров отеля. 5. Максимизация доходов прочих центров прибыли. 6. Восстановление финансовой устойчивости операционной деятельности отеля	ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	способы максимизации доходов, показатели финансовой устойчивости предприятия. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	Типовые задания
6,8	Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	2	1		1. Оптимизация издержек в гостиничном бизнесе. 2. Оптимизация центров убытков и затрат отеля. 3. Зоны ответственности за расходы с использованием пирамиды потребностей отеля. 4. Организация обслуживания в номерах. Особенности работы службы room-service. 5. Факторы развития системы управления персоналом. 6. Технические факторы (изменение структур и форм занятости, дифференциация персонала, повышение квалификации и переподготовка персонала, создание комплексных систем управления качеством работы).	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4; ПКУВ-3.2;	Знать: показатели качества деятельности отеля, функции центров убытков и затрат, методы оптимизации издержек, факторы развития. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	, Слайд-лекция, Лекция-беседа, Дискуссия, Проблемное обучение, Типовые задания
6,8	Тема 7. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в	4	1		1. Обеспечение финансового равновесия отеля на основе логистических	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: инструменты управления ресурсами отеля, методы управления	, Слайд-лекция, Дискуссия, Типовые задания, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	период неопределенности.				инструментов управления ресурсами. 2. Реструктуризация долговых обязательств в целях обеспечения платежеспособной среды. 3. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности. 4. Определение сфер для аутсорсинга и его предпосылки.		платежеспособностью отеля, содержание процедуры аудита, аутсосорсинг. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия	
	ИТОГО:	**17**	**6**					

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

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6,8	Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	Вопросы для обсуждения:1. Какова роль операционного менеджмента?2. Какие основные функции операционного менеджмента?3. Какова структура бизнес-процесса?4. Что такое операционная стратегия?5. Какие концепции операционного менеджмента Вы знаете?Практические задания по теме.	6		
6,8	Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	Вопросы для обсуждения:1. Пути оптимизации бизнес-процессов предприятий туристской индустрии 2. Разработка планов и программ развития предприятий туристской индустрии Практические задания.	4	1	
6,8	Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	Вопросы для обсуждения:Анализ фактического состояния и стратегическое позиционирование.Принципы стратегического позиционирования. Структуризация функций и бизнес процессов.Практические занятия (тесты, задачи, упражнения).	4	1	
6,8	Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	Вопросы для обсуждения:Система стратегических целей и показателей, привязка к бизнес-процессам. Разработка и внедрение систем стратегического и процессного управления. Факторы, влияющие на эффективность бизнес-процессов: Мотивация. Руководство. Сотрудники. Коммуникации. Бюджет. Технологическая поддержка. Консультации. Факторы влияния: организационные, финансовые, административные, информационные.	4	1	
6,8	Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	Вопросы для обсуждения:Понятие бюджета. Составление сметы текущих расходов. Смета текущих расходов как средство контроля. Смета текущих расходов и отчёт о расходах и доходах Планирование расходов Контроль за расходами (инвентаризационные процедуры) Системы закупок. Заключение договоров с фирмами, выполняющими разные виды работ.	4	1	
6,8	Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	Вопросы для обсуждения:Качество и надежность. Показатели качества: зарубежная и отечественная классификации. Требования к качеству и затраты на обеспечение качества. Качество сервиса. Реактивный и предупреждающий подходы к управлению качеством. Современные методики управления качеством на предприятии. Модель делового совершенства. Разработка эталона предприятия. Основные особенности эталона. Ключевые показатели эталона. Определение потребительских запросов.	4	1	
6,8	Тема 7. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	Вопросы для обсуждения:Методы идентификации и оценки рисков, перечень идентифицированных рисков (коммерческих, техникотехнологических, экологических, институциональных, финансовых, социальных и иных), возможных к наступлению в инвестиционном и постинвестиционном периодах проекта. Меры по минимизации рисков.	8	1	
	ИТОГО:		**34**	**6**	

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 самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
6,8	Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	Написание реферата, составление плана-конспекта	3 неделя	3	12	
6,8	Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	Написание реферата, составление плана-конспекта	5 неделя	3	12	
6,8	Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	Написание реферата, составление плана-конспекта	7 неделя	3	12	
6,8	Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	Написание реферата, составление плана-конспекта	9 неделя	3	12	
6,8	Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	Написание реферата, составление плана-конспекта	11 неделя	3	13	
6,8	Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	Написание реферата, составление плана-конспекта	13 неделя	3	13	
6,8	Тема 7. Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	Написание реферата, составление плана-конспекта	16 неделя	3	13	
	ИТОГО:			**21**	**87**	

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 «Гостиничный менеджмент» : для студентов всех форм обучения направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2017. - 60 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051542&DOK=094216&BASE=0007AA
Методические указания по изучению дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" [Электронный ресурс] : для студентов всех форм обучения, направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2017. - 39 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051520&DOK=094237&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела : учебник / Т.Л. Тимохина. - 2-е изд.,пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 297 с.	https://urait.ru/bcode/536172
Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Клюева. - Москва : Юрайт, 2024- 449 с.	https://urait.ru/bcode/542236
Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник / Т.Л. Тимохина. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 300 с. -	https://urait.ru/bcode/536173
Николенко, П.Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. - Москва : Юрайт, 2022. - 451 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/496498. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-13127-7	https://urait.ru/bcode/496498
Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - Москва : Дашков и К, 2021. - 176 с. - ЭБС IPR Books. - Режим доступа: по подписке. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html. - ISBN 978-5-394-04230-0	https://www.iprbookshop.ru/102280.html
Стерлигова, А.Н. Операционный (производственный) менеджмент : учебное пособие / А.Н. Стерлигова, А.В. Фель. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 187 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=392369. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-003469-0. - ISBN 978-5-16-106504-4	http://znanium.com/catalog/document?id=392369
Ильдеменов, С.В. Операционный менеджмент : учебник / С.В. Ильдеменов, А.С. Ильдеменов, С.В. Лобов. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 337 с. - (Учебники для программы MBA). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=370368. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009611-7. - ISBN 978-5-16-100859-1	http://znanium.com/catalog/document?id=370368

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	67		Проектный практикум
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
4	5		Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			квалификационной работы
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	67		Проектный практикум
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия			

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
4	8		Брендинг территорий
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
34	34		Технологии гостиничной деятельности
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	8		Брендинг территорий
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и			

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
общественного питания, их структурных подразделений			
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
34	34		Технологии гостиничной деятельности
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	4		Сервисная практика
4	8		Брендинг территорий
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
34	34		Технологии гостиничной деятельности
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
4	8		Брендинг территорий
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства					
Знать: методы и стратегии ценообразования, тарифную политику, подходы к формированию цены на гостиничный продукт, продукт предприятий общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять анализ стратегии ценообразования, тарифной политики организаций сферы гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки цены на гостиничный продукт, стратегии ценообразования, тарифов на гостиничный продукт.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: особенности разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; сбытовые	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стратегии организаций сферы гостеприимства, особенности потребителей услуг гостиничных предприятий, современные тенденции по сбыту товаров и услуг, технологии работы с потребителями.					
Уметь: анализировать существующие каналы сбыта организаций сферы гостеприимства, разрабатывать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки ценовой и сбытовой политик организации сферы гостеприимства, формирования каналов сбыта	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства					
Знать: особенности разработки мер, направленных на совершенствование ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки мероприятий,	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
направленных на совершенствование сбытовой, ценовой политики организаций сферы гостеприимства; навыками совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.			допускаются пробелы		
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия					
Знать: осуществлять выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: выбирать системы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализировать основные показатели деятельности предприятия.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализа основных показателей деятельности предприятия.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.			небольшие ошибки		
Владеть: навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: приемы и методы принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности; формы планирования, основные результаты деятельности гостиниц и других средств размещения; особенности разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: определять потребности гостиницы в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование инвестиционной деятельности гостиницы; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; методы анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тестовое задание, реферат, доклад, презентации, экзамен
Уметь: вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выработки стратегических и тактических решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине «Оптимизация операционной деятельности отеля»

1. Сколько уровней управления гостиницей существует:

1) 2 уровня

2) 3 уровня

3) 4 уровня

2. Метрдотели и старшие официанты относятся к:

а) высшему уровню управления отелем

b) низовому уровню управления

c) среднему уровню управления

3. Основное рабочее время управленцы высшего звена тратят на:

a) принятие стратегических решений

b) отдачу распоряжений

c) принятие оперативных решений

d) исполнительские работы

4. Совокупность определенных условий и рабочих правил для выполнения конкретных процедур и операций по обслуживанию, расположенные в определенной последовательности в пространстве и во времени:

a) Технология обслуживания

b) процесс обслуживания

c) ассортимент услуг

d) качество обслуживания

5. Гости в отеле обслуживаются:

a) по замкнутому технологическому циклу

b) по очередности поступления

c) сначала «V.I.P.», затем стандарт класса

d) с 7.00 до 22.00

6. Что является современной концепцией обслуживания в гостинице?

a) Забота о постояльце

b) высокое качество по доступной цене

c) индивидуальный подход к каждому

d) «all inclusive»

7. Кем представлен высший уровень управления гостиницей?

a) Владельцем и Генеральным директором

b) Менеджером департамента

c) Главным менеджером отеля

d) Старшим портье

8. Менеджерами среднего звена управления принимаются решения…

a) стратегической направленности

b) тактического характера

c) оперативного управления

d) текущие

9. Владельцем отеля может быть …

a) частное лицо

b) корпорация

c) оба ответа верны

10. Обязательные к исполнению технологические предписания по всем операциям на объекте включают в себя -…

a) стандартные технологии обслуживания

b) индивидуальные технологии

c) массовые технологии

d) гибкие технологии

11. Достижение определенного темпа роста объема услуг в гостиничном бизнесе относится к:

a) стратегическим целям;

b) тактическим целям;

c) оперативным целям;

d) индивидуальным целям.

12. Объектом финансового менеджмента гостиницы выступает:

a) финансовая служба;

b) финансовый менеджер;

c) финансовый поток;

d) реальная финансовая деятельность гостиницы.

13. Дайте общее определение понятию менеджмент

a). Менеджмент – это управление человеческими коллективами в процессе общественного производства

b) Менеджмент – это целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации

c) Менеджмент – это управление производственно - хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями, хозяйственными обществами и т. д.

14. Какой тип стратегии (из группы стратегии концентрированного роста) выбрала

гостиница, прилагающая большие усилия в области маркетинга и стремящаяся завоевать

лучшие позиции с данным продуктом на данном рынке:

a) стратегию развития рынка;

b) стратегию развития продукта;

c) стратегию проникновения на рынок.

15. Может ли фирма на практике одновременно реализовывать несколько стратегий:

a) может;

b) не может;

c) может, только если это многоотраслевая компания.

16. Гостиница, использующая стратегическое управление, планирует свою деятельность исходя из того, что:

a) окружение не будет изменяться;

b) в окружении не будет происходить качественных изменений;

c) в окружении постоянно будут происходить изменения.

17. Какие из следующих факторов должны быть в первую очередь учтены при выборе стратегии (являются ключевыми)?

a) сильные стороны отрасли;

b) сильные стороны фирмы;

c) цели фирмы;

d) интересы вашего руководства;

e) квалификация работников;

f) степень зависимости от внешней среды;

g) все перечисленные факторы.

18. Стратегическая зона хозяйствования — это:

a) зона наибольшего хозяйственного риска;

b) перспективный сегмент рынка;

c) сегмент окружающей бизнес-среды, на который организация имеет (или хочет получить) выход;

d) свободная экономическая зона.

19. Определяющим фактором эффективности стратегического управления является:

a) система мотивации персонала;

b) технология менеджмента;

c) реализация совокупности функций.

20. При осуществлении стратегических изменений предпочтительнее:

a) административный, жесткий стиль управления;

b) демократический стиль управления;

c) комбинация стилей в зависимости от важности и сущности стратегических изменений.

Примерные темы рефератов (докладов и эссе) по дисциплине «Оптимизация операционной деятельности отеля»

Обучающиеся могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем и представить результаты работы в форме презентации.

1. Операционный менеджмент и операционно-стоимостный анализ в компаниях мирового уровня.

2. Операционная стратегия и конкурентоспособность.

3. Согласование операционной и рыночной стратегий компании.

4. Различия между процессами производства продукции и услуг.

5. Операционное управление компанией.

6. Синхронный инжиниринг.

7. Процесс разработки технологии.

8. Технология и интегрированное производство.

9. Мониторинг эффективности корпорации.

10. АВС-инжиниринг.

11. Совершенствование бизнес-процессов по системе «Шесть сигм».

12. Планирование производственных мощностей.

13. Особенности компании нового типа.

14. Выбор операционной стратегии улучшения процессов.

15. Оценка степени приоритетности процессов.

16. Оптимизация бизнес-процессов.

17. Корпоративная модель деятельности компании. Методы и стандарты моделирования.

18. Порядок построения и оформления модели деятельности компании.

19. Использование метода «структурный анализ процессов» для создания карты процесса.

20. Издержки предотвращения дефектов и издержки контроля.

21. Измерение качества в сфере услуг.

22. Анализ потока материалов, информации.

23. Определение потребности в производственной мощности.

24. Фазы роста пропускной способности сервисных предприятий.

25. Размещение смешанных процессов, линейных производственных процессов.

26. Размещение производственных и сервисных объектов производства.

27. Проектирование сервисных операций.

28. Пути повышения эффективности в сервисных организациях.

29. Поведенческие и физиологические аспекты в планировании трудового процесса.

30. Измерение и нормирование труда.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Оптимизация операционной деятельности отеля»

1. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства.

2. Стандартизация и сертификация услуг в индустрии гостеприимства.

3. Операционные стандарты и стандарты рабочих процедур структурных подразделений гостиницы.

4. Служба приема и размещения (front desk division).

5. Служба обслуживания номерного фонда хозяйственная служба (rooms division).

6. Служба питания и напитков/производство (food & beverage division).

7. Служба маркетинга и продаж (sales and marketing division).

8. Служба управления персоналом (personnel department).

9. Служба безопасности (security division).

10. Служба технического обслуживания (technical department).

11. Служба финансового контроллинга (financial department).

12. Организация и обслуживание групп, конференц-услуги (event-management, catering and banqueting).

13. Эффективная структура предприятия как инструмент управления затратами.

14. Анализ экономических показателей, способы оптимизации.

15. Распределение затрат по ЦФО.

16. Факторы, влияющие на калькуляционные затраты (закупочная политика, складской учет, калькуляционные и технологические карты, инвентаризация, порча товаров, списание и пр.)

17. Методы контроля и регулирования.

18. Процедуры и регламенты.

19. Ключевые показатели эффективности работы предприятия индустрии гостеприимства.

20. Управление закупочной деятельностью в индустрии гостеприимства.

21. Стандарты обслуживания: технология разработки и внедрения.

22. Mystery-shopping. Практика проведения процедур сервисного и операционного аудита (гостиницы, рестораны, бары, оздоровительные центры и другие предприятия).

23. Управление персоналом: практический инструментарий.

24. Операционная (производственная) стратегия.

25. Внутренние и внешние факторы, воздействующие на операционную стратегию.

26. Содержание операционной стратегии.

27. Табличный метод принятия операционных решений.

28. Метод принятия операционных решений на основе дерева целей.

29. Стратегические решения операционного менеджмента. Стратегия товара.

30. Стратегические решения операционного менеджмента. Стратегия процесса.

31. Стратегические решения операционного менеджмента. Стратегия выбора местоположения.

32. Системы выталкивающего и вытягивающего производства.

33. Оценка уровня научной организации труда.

34. Процессное построение систем операционного управления. Понятие бизнес-процесса.

35. «Реинжиниринг» и «непрерывное совершенствование». Различия между ними.

36. Моделирование бизнес-процессов.

37. Прогнозирование в операционном менеджменте.

38. Задачи и виды операционного планирования.

39. Производственная программа: понятие, место, показатели, процесс формирования.

40. Оперативно-производственное планирование (ОПП) на предприятии.

41. Агрегатное планирование. Основные стратегии.

42. Основные методы агрегатного планирования.

43. Организация инструментального хозяйства.

44. Организация ремонтного и транспортного хозяйства.

45. Концепция всеобщего управления качеством.

46. Стандартизация и сертификация.

47. Организация контроля качества. Статистический контроль качества.

48. Управление запасами с зависимым спросом.

49. Управление запасами с независимым спросом. Системы с фиксированным количеством и с фиксированным временем заказа.

50. Прогнозные модели и методы управления запасами.

51. Моделирование издержек при хранении и управлении запасами. Формула Уилсона.

52. Стратегии управления запасами.

53. Особенности операционного менеджмента в сфере услуг.

54. Модели «первоклассного» обслуживания, «дешевого» обслуживания, «неэффективного обслуживания.

55. Особенности услуги.

56. Виды услуг в бизнесе. Стратегия оказания услуг.

57. Основные понятия теории очередей.

58. Характеристики линейных систем ожидания.

59. Основные конфигурации систем обслуживания.

60. Модели очередей.

61. Основные понятия теории ограничений.

62. Концепция «узких мест».

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

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

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.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

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 50 %;

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

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата (доклада, эссе)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также

собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата (доклада, эссе):

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена: **:**	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся 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.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетвори-тельно»	Обучающийся 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.
«неудовлетво-рительно»	Обучающийся 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
Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный менеджмент» : для студентов всех форм обучения направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2017. - 60 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051542&DOK=094216&BASE=0007AA
Методические указания по изучению дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" [Электронный ресурс] : для студентов всех форм обучения, направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2017. - 39 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051520&DOK=094237&BASE=0007AA
Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела : учебник / Т.Л. Тимохина. - 2-е изд.,пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 297 с.	https://urait.ru/bcode/536172
Стерлигова, А.Н. Операционный (производственный) менеджмент : учебное пособие / А.Н. Стерлигова, А.В. Фель. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 187 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=392369. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-003469-0. - ISBN 978-5-16-106504-4	http://znanium.com/catalog/document?id=392369
Ильдеменов, С.В. Операционный менеджмент : учебник / С.В. Ильдеменов, А.С. Ильдеменов, С.В. Лобов. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 337 с. - (Учебники для программы MBA). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=370368. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009611-7. - ISBN 978-5-16-100859-1	http://znanium.com/catalog/document?id=370368

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Клюева. - Москва : Юрайт, 2024. - 449 с. -	https://urait.ru/bcode/542236
Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник / Т.Л. Тимохина. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 300 с. -	https://urait.ru/bcode/536173
Николенко, П.Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. - Москва : Юрайт, 2024. - 451 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/496498. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-13127-7	https://urait.ru/bcode/543359
Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - Москва : Дашков и К, 2021. - 176 с. - ЭБС IPR Books. - Режим доступа: по подписке. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html. - ISBN 978-5-394-04230-0	http://www.iprbookshop.ru/102280.html

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

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 РНБ: 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 CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/ 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/ Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ….. – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. https://www.cambridge.org/ Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - ….. – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. http://www.oxfordjournals.org/ 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/ 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/ HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. – [Москва], 2011. - . – URL: https://www.tourdom.ru/hotline/. - Текст: электронный.Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5–6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе. Разделы сайта:

Авиаперевозка и транспорт; Обзоры и аналитика; Визы и посольства; Лицензирование и страхование; Стратегии компаний; Проекты; Законотворчество; Банкротства; Турпродукты; Техника продаж и многие другие. http://www.hotline.travel/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 Сервис plus : научный журнал : сайт / Российский государственный университет туризма и сервиса. – Черкизово (Московская область), 2007. – URL: http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.Научное издание по актуальным проблемам теории и методологии сервиса. Публикуются работы в сфере гуманитарных наук, затрагивающих проблемы туризма и сервиса. Журнал рассчитан на широкий круг читателей, интересующихся опытом межотраслевых исследований. Входит в Перечень ВАК. http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv AUP.RU Административно-управленческий портал [Электронный ресурс] – 1999 – 2021. – URL: http://www.aup.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный.Административно-Управленческий Портал представляет собой информационно-методический интернет-ресурс по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии. Данный бизнес-портал предназначен для руководителей, менеджеров, маркетологов, финансистов и экономистов предприятий. Основой портала является электронная библиотека деловой литературы и документов, а также бизнес-форум по различным аспектам теории и практики организации, планирования и управления деятельностью предприятий. http://www.aup.ru HomeEnglish /Английский язык бесплатно и не выходя из дома. Уроки и материалы по изучению английского языка. – 2005-2021. – URL: http://www.homeenglish.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный.На этом сайте вы найдёте практически всё, что нужно для изучения английского языка не выходя из дома. Теперь английский язык стал для вас намного ближе, ведь теперь вам не надо бродить по десяткам сайтов в поисках нужного материала, всё есть на этом сайте, а чего нет, то скоро будет! Все уроки и материалы по изучению английского языка, представленные на этом сайте - бесплатные. http://www.homeenglish.ru Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.unwto.org/ Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) / WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL. – Лондон, 2021. – URL: www.wttc.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://wttc.org/ РАМУ – Российская ассоциация маркетинга – Москва, 2001-2021. – URL: https://www.ramu.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.ramu.ru/ Некоммерческое партнерство Гильдия Маркетологов / Социальная сеть профессиональных контактов – Москва, 2001-2021. – URL: http://www.marketologi.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.marketologi.ru 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/ Федеральный перечень туристских объектов – Москва, 2021. – URL: https://классификация-туризм.рф/ Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://классификация-туризм.рф/ RATAnews - Ежедневная электронная газета / Самые достоверные новости турбизнеса – 2003-2021. – URL: www.ratanews.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://ratanews.ru/ Всероссийская организация качества (ВОК) / официальный портал – Москва, 2001-2021. – URL: https://mirq.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://mirq.ru/ Рекламно-информационное агентство СТАНДАРТЫ И КАЧЕСТВО – Москва, 2000-2021. – URL: http://ria-stk.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://ria-stk.ru/ Quality Digest (QD) – Чико, 2021. – URL: http://www.qualitydigest.com/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный.Quality Digest (Качественный дайджест) (QD) - это онлайн-источник новостей и информации, принадлежащий QCI International, который охватывает множество тем управления качеством, включая стандарты, соответствие, метрологию, Шесть Сигм, решение проблем, участие сотрудников, обслуживание клиентов и lean. Первоначально это был ежемесячный печатный журнал, но в 2009 году он прекратил печататься в пользу онлайн-платформ. http://www.qualitydigest.com/ Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (ВНИИС) – Москва, 2001-2021. – URL: http://www.vniis.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.vniis.ru/ Сертификационный центр «Рос-тест» – Санкт-Петербург, 2007-2021. – URL: http://ros-test.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://ros-test.ru/ Объединение независимых консалтинговых и сертифицирующих компаний / Объединённый проект ИСО-Центр – Москва, 2007-2021. – URL:

http://www.iso-centr.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.iso-centr.ru/ 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/ Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: http://government.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://government.ru/ 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/ Российский союз туриндустрии – Москва, 1993-2021. – URL: http://www.rostourunion.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.rostourunion.ru Все о туризме - туристическая библиотека – 2002-2021. – URL: https://tourlib.net/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/

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

Учебно-методические материалы к лекциям дисциплины Б1.В.ДВ.04. 02 Оптимизация операционной деятельности отеля

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	**Методы обучения**	**Способы (формы) обучения**	**Средства обучения**	**Формируемые компетенции**
Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и

				общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу**	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;

	познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности

				организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;

	знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 7 Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	**по источнику знаний:** лекция, чтение, конспектирование **по назначению:** приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний **по типу познавательной деятельности**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	**- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):** ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства; ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.; **- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):** ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы

				гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Учебно-методические материалы к семинарским занятиям дисциплины Б1.В.ДВ.04.02. Оптимизация операционной деятельности отеля

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	**Методы обучения**	**Способы (формы) обучения**	**Средства обучения**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4	
Тема 1. Управление изменениями операционной деятельностью.	беседа, проверка знаний, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 2. Инструменты оптимизации расходов операционной деятельности отеля.	Репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	систематизация, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 3. Сокращение затрат отеля на основе внедрения ресурсосберегающих технологий.	беседа, проверка знаний,	формирование, контроль и коррекция	Учебники, учебные пособия	ПКУВ-2 ПКУВ-3

	проблемное изложение	знаний	тестовый материал	
Тема 4. Повышение эффективности бизнес-процессов за счет использования альтернативных способов организации операционной деятельности.	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 5. Технологии повышения отдачи от операционных ресурсов отеля - увеличение совокупного дохода.	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 6. Сохранение высокого качества обслуживания гостей в период проведения изменений.	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 7 Комплексный аудит отеля для снижения финансовых и операционных рисков в период неопределенности.	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3

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
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

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 с сайта РНБ: 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
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие

Название
междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
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/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
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
AUP.RU Административно-управленческий портал [Электронный ресурс] – 1999 – 2021. – URL: http://www.aup.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный.Административно-Управленческий Портал представляет собой информационно-методический интернет-ресурс по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии. Данный бизнес-портал предназначен для руководителей, менеджеров, маркетологов, финансистов и экономистов предприятий. Основой портала является электронная библиотека деловой литературы и документов, а также бизнес-форум по различным аспектам теории и практики организации, планирования и управления деятельностью предприятий. http://www.aup.ru
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/
Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: http://government.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://government.ru/
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

Название
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 РНБ: 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
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
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/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
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/

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
Помещение для хранения ипрофилактического обслуживания оборудования: информационно-технический отдел, г. Майкоп,ул.Первомайская,191, каб.318	Техническиесредства обучения,служащиедля предоставления учебнойинформации большой аудитории	Операционная система«Windows», договор0376100002715000045-0018439-01 от19.06.2015; Свободнораспространяемое (бесплатное нетребующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Программадля воспроизведения аудио и видеофайлов«VLCmediaplayer»; 2.Программадля воспроизведения аудио ивидеофайлов «Klitecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами«7zip»; 5. Программа для работы с документамиформата.pdf«Adobereader».
Помещение для самостоятельнойработы обучающихся: читальный залМГТУ: ул. Первомайская, 191, 3 этаж	Компьютерное оснащение с выходомв интернет на 30 посадочных мест,оснащённые специализированной мебелью(стулья, столы, шкафы,шкафы выставочные),мультимедийное оборудование,оргтехника (принтеры,сканеры,ксерокс)	Операционная система«Windows», договор0376100002715000045-0018439-01 от19.06.2015; Свободнораспространяемое (бесплатное нетребующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Программадля воспроизведения аудио и видеофайлов«VLCmediaplayer»; 2.Программадля воспроизведения аудио ивидеофайлов «Klitecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами«7zip»; 5. Программа для работы с документамиформата.pdf«Adobereader».
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21), адрес: 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул.Пролетарская, дом №234, стр. 1, Учебный корпус № 5	учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Операционная система«Windows», договор0376100002715000045-0018439-01 от19.06.2015; Свободнораспространяемое (бесплатное нетребующее лицензирования) программное обеспечение: 1.Программадля воспроизведения аудио и видеофайлов«VLCmediaplayer»; 2.Программадля воспроизведения аудио ивидеофайлов «Klitecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами«7zip»; 5. Программа для работы с документамиформата.pdf«Adobereader».
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (5-5-22), адрес: 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул.Пролетарская, дом №234, стр. 1, Учебный корпус № 5	учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Операционная система«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов«VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «Klitecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами«7zip»; 5. Программа для работы с документами формата.pdf«Adobereader».