

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

**«Организационное проектирование и управление проектами в индустрии
гостеприимства»**

Шифр: 43.04.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) образовательной программы:

«Стратегическое управление в гостиничном бизнесе»

Квалификация выпускника:

специалист по стратегическому развитию сферы гостеприимства

Лист согласования

Составители: Гужова Виктория Федоровна, к.т.н., доцент ВШПРиГ, :

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Название образовательного модуля
2. Характеристика образовательного модуля
3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля
4. Программы дисциплин образовательного модуля (включаются все программы дисциплин, входящие в модуль)
 - 4.1. Программа дисциплины «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства»
 - 4.2. Программа дисциплины «Проект развития индустрии гостеприимства»
5. Программа практики
6. Программа итоговой аттестации по модулю

1.Название модуля: «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства»

2.Характеристика модуля

2.1. Образовательные цели и задачи

Модуль ставит своей целью создать условия для эффективного формирования и развития универсальных и базовых компетенций.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. *изучить теоретические основы организационного проектирования и управления проектами в контексте индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса;*

2. *освоить методологию, инструменты и технологии проектного управления, применяемые при реализации проектов в сфере гостеприимства (Agile, Waterfall, каскадная модель, гибридные подходы);*

3. *сформировать навыки планирования проектов: постановка целей, формирование задач, определение ресурсов, сроков, бюджета и рисков проекта в индустрии гостеприимства;*

4. *развить умения организационного проектирования структур, процессов и систем управления для предприятий и территорий гостеприимства;*

5. *научить применению инструментов сбора, обработки и анализа данных для обоснования проектных решений и мониторинга хода реализации проектов;*

6. *сформировать компетенции в области командного взаимодействия, управления стейкхолдерами и коммуникаций в проектных коллективах;*

7. *подготовить к самостоятельной разработке, обоснованию и публичной защите проектной документации в сфере организационного развития предприятий гостеприимства.*

2.2. Образовательные результаты выпускника

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.3 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	Знать: основы методологии проектного управления и организационного проектирования в индустрии гостеприимства как инструменты профессионального развития; этапы жизненного цикла проекта, методы и инструменты управления проектом на каждом из этапов; методы формирования и управления проектной командой в контексте организационного проектирования; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через участие в проектной деятельности. Уметь: демонстрировать знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом
	УК-1.4 Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	
	УК-1.5 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	
	УК-1.6 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой	

	деятельности для достижения поставленной цели	на каждом из этапов; использовать методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач в индустрии гостеприимства; демонстрировать знание методов формирования команды и управления командной работой; разрабатывать и реализовывать командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленных целей проекта. Владеть: навыками самостоятельного планирования и реализации проектной деятельности в профессиональной сфере гостеприимства; умением применять методы и инструменты проектного управления в командной работе; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе опыта организационного проектирования и управления проектами.
БК-2 Способен участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	БК-2.1 Участвует в управлении проектом внедрения технологических инноваций, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла	Знать: методологию управления проектами в индустрии гостеприимства (Agile, Waterfall, гибридные подходы); методы управления проектом внедрения технологических инноваций, обеспечения сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; подходы к координации программы внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; методологию разработки и реализации программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий). Уметь: участвовать в управлении проектом
	БК-2.2 Координирует программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка	
	БК-2.3 Вносит вклад в разработку и реализацию программы	

	организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий), обеспечивая коммуникацию, обучение персонала и управление сопротивлением изменениям	внедрения технологических инноваций в организациях сферы гостеприимства, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; координировать программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; вносить вклад в разработку и реализацию программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий), обеспечивая эффективность трансформации. Владеть: навыками управления проектами внедрения инноваций в индустрии гостеприимства; умением координировать программы продуктовых и организационных изменений с учетом требований стейкхолдеров; способностью к адаптации проектных решений под изменяющиеся условия рынка и обеспечению качества на всех этапах проектного цикла.
БК-3 Способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями	БК-3.2 Руководит группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами, формируя эффективную коммуникацию, мотивируя участников, разрешая конфликты и обеспечивая достижение целей в срок и с заданным качеством	Знать: основы управления проектами и командами в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы руководства группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами; подходы к формированию эффективной коммуникации, мотивации участников, разрешению конфликтов и обеспечению достижения целей в срок и с заданным качеством; принципы организационного проектирования структур и процессов управления в сервисных организациях.

		Уметь: руководить группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами в контексте организационного проектирования и управления проектами в индустрии гостеприимства; формировать эффективную коммуникацию в проектной команде, мотивировать участников, разрешать конфликты и обеспечивать достижение целей в срок и с заданным качеством; управлять ресурсами, сроками и рисками проекта в условиях многозадачности и сезонности индустрии гостеприимства; организовывать межфункциональное взаимодействие и координацию в проектных и сетевых структурах. Владеть: навыками управленческого лидерства в проектных командах и группах сотрудников сферы гостеприимства; умением формировать эффективную коммуникацию и мотивацию в проектном коллективе; способностью к управлению проектами и командами, направленными на достижение целей в срок и с заданным качеством в условиях организационного проектирования предприятий гостеприимства.
--	--	---

3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля

Освоение дисциплин модуля закладывает базу для будущей профессиональной деятельности в сфере управления проектами, организационного проектирования и стратегического развития предприятий индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса.. Оно должно начинаться с внимательного ознакомления с рабочими программами дисциплин, обязательными компонентами которых являются: перечень тем, подлежащих усвоению; задания; списки учебных пособий и рекомендуемой литературы; списки контрольных вопросов, заданий.

При изучении дисциплин модуля необходимо последовательно переходить от дисциплины к дисциплине, от темы к теме, следуя внутренней логике, заложенной в программе дисциплины модуля. Только так можно достичь полного понимания материала, хорошей ориентации в специальной литературе, формирования собственной точки зрения и

умений практического характера. Для более глубокого и эффективного освоения дисциплин рекомендуется предварительная подготовка к занятиям.

4 Программы дисциплин модуля

4.1 Программа дисциплины «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.1.1 Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по менеджменту проектов, позволяющего квалифицированно принимать решения на разных фазах проектного цикла, грамотно выполнять функции управления проектами, создавать проектную команду и выстраивать проектную структуру, а также проводить экспертизу проектных решений.

4.1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.3 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	Знать: основы методологии проектного управления и организационного проектирования в индустрии гостеприимства как инструменты профессионального развития; этапы жизненного цикла проекта, методы и инструменты управления проектом на каждом из этапов; методы формирования и управления проектной командой в контексте организационного проектирования; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через участие в проектной деятельности. Уметь: демонстрировать знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов; использовать методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач в индустрии гостеприимства; демонстрировать знание методов формирования команды и управления командной работой; разрабатывать и реализовывать командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленных целей проекта. Владеть: навыками самостоятельного планирования и реализации проектной деятельности в профессиональной сфере гостеприимства; умением применять методы и
	УК-1.4 Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	
	УК-1.5 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	
	УК-1.6 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	

		инструменты проектного управления в командной работе; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе опыта организационного проектирования и управления проектами.
БК-2 Способен участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	БК-2.1 Участвует в управлении проектом внедрения технологических инноваций, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла	Знать: методологию управления проектами в индустрии гостеприимства (Agile, Waterfall, гибридные подходы); методы управления проектом внедрения технологических инноваций, обеспечения сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; подходы к координации программы внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; методологию разработки и реализации программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий). Уметь: участвовать в управлении проектом внедрения технологических инноваций в организациях сферы гостеприимства, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; координировать программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; вносить вклад в разработку и реализацию программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной
	БК-2.2 Координирует программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка	
	БК-2.3 Вносит вклад в разработку и реализацию программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий), обеспечивая коммуникацию, обучение персонала и управление сопротивлением изменениям	

		культуры, внедрение гибких методологий), обеспечивая эффективность трансформации. Владеть: навыками управления проектами внедрения инноваций в индустрии гостеприимства; умением координировать программы продуктовых и организационных изменений с учетом требований стейкхолдеров; способностью к адаптации проектных решений под изменяющиеся условия рынка и обеспечению качества на всех этапах проектного цикла.
БК-3 Способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями	БК-3.2 Руководит группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами, формируя эффективную коммуникацию, мотивируя участников, разрешая конфликты и обеспечивая достижение целей в срок и с заданным качеством	Знать: основы управления проектами и командами в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы руководства группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами; подходы к формированию эффективной коммуникации, мотивации участников, разрешению конфликтов и обеспечению достижения целей в срок и с заданным качеством; принципы организационного проектирования структур и процессов управления в сервисных организациях. Уметь: руководить группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами в контексте организационного проектирования и управления проектами в индустрии гостеприимства; формировать эффективную коммуникацию в проектной команде, мотивировать участников, разрешать конфликты и обеспечивать достижение целей в срок и с заданным качеством; управлять ресурсами, сроками и рисками проекта в условиях многозадачности и сезонности индустрии гостеприимства; организовывать межфункциональное

		взаимодействие и координацию в проектных и сетевых структурах. Владеть: навыками управленческого лидерства в проектных командах и группах сотрудников сферы гостеприимства; умением формировать эффективную коммуникацию и мотивацию в проектном коллективе; способностью к управлению проектами и командами, направленными на достижение целей в срок и с заданным качеством в условиях организационного проектирования предприятий гостеприимства.
--	--	---

4.1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4.1.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.1.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Теоретические основы организационного проектирования в гостиничном хозяйстве	Современная концепция организационного проектирования. Структура управления проектов. Технология работ на фазе

		инициализации проекта
2	Сущность организационного проектирования в индустрии гостеприимства	Основные понятия процессов управления стоимостью проекта. Менеджмент персонала проекта. Менеджмент материально-технического обеспечения проекта. Менеджмент коммуникаций проекта
3	Оценка рисков и эффективности организационного проектирования в индустрии гостеприимства	Оценка и управление рисками проектов. Оценка экономической эффективности управления проектов

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

- Материалы лекций
- Материалы практических занятий
- Учебно-методическая литература
- Информационные ресурсы "Интернета"
- Методические рекомендации и указания
- Фонды оценочных средств

Тема 1. Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания

Основные понятия: социальные технологии и маркетинговые технологии. Природа маркетинговых технологий. Классификация технологических систем в маркетинге: экономических (реинжиниринг, аудитинг, бизнес – план и др.), социотехнологий (PR, реклама, брендинг, маркетинг событий, маркетинг отношений и др.).

Методы организации управления маркетинга. Технологии социальной ответственности и социального партнерства. Маркетинг партнерских отношений. Методология анализа. Факторы, снижающие эффективность маркетинговых технологий. Методы адаптации зарубежного опыта в российских условиях. STEP – факторы, SWOT – анализ. Директ – маркетинг. Причины и особенности искажения международного опыта в России

Тема 2. Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса

Сравнительный анализ коммерческого и некоммерческого маркетинга, маркетинга промышленной продукции, услуг, идей, событий и отношений по: - технологиям исследования рынка. - технологиям продвижения товара и услуг - технологиям организации и планирования маркетинга. Анализ технологий прогнозирования и сегментации, получения сравнительных конкурентных преимуществ, оценки ёмкости рынка, технологии и исследования поведения потребителей и конкурентов, технологии сбыта и ценообразования, нишинг, технологии маркетинговых коммуникаций. Методы создания товара и услуг. Инновации. Технологии создания фирменного стиля.

Тема 3. Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии

Инновации в рыночной деятельности и маркетинговых исследованиях. Социальный маркетинг. Индивидуализированный маркетинг. Маркетинг событий, маркетинг социально-значимой проблемы. Личные продажи и управление взаимоотношениями. Прямая почтовая рассылка, продажа по каталогам, телемаркетинг и др. Планирование и

управление сетью. Сетевая структура маркетинга в продвижении товаров, услуг, идей, отношений. Маркетинговая деятельность в условиях парадоксов и кризисов.

Темы для эссе/рефератов

Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы

Тема 1. Подготовить основные понятия и классификацию бенчсистем в маркетинге: экономические (реинжиниринг, аудитинг, бизнес – план и др.), социотехнологии (PR, реклама, брендинг, маркетинг событий, маркетинг отношений и др.).

Тема 2. Анализ эффективности бенчсистем: социальная ответственность и социальное партнерство в маркетинге.

Тема 3. Маркетинговые прогностические бенчсистемы.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1 Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания

Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания. Основные виды бенчмаркетинга и их особенности в сфере гостеприимства. Организация бенчмаркетинга. Информационное обеспечение бенчмаркетинга

Тема 2 Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.

Информационное обеспечение бенчмаркетинга. Конкурентный бенчмаркетинг. Функциональный бенчмаркетинг. Экономический эффект от использования бенчмаркетинга

Тема 3 Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии

Личная продажа услуг в гостиничной индустрии и ресторанном сервисе. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Продажа банкетных залов и конференц-залов. Применение рекламных средств в гостиничной индустрии

Требования к самостоятельной работе студентов

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении магистрантами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение магистрантами необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и нормативной литературой (по вопросам, составленным преподавателем).

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подбор материала для исследования проблем, обозначенных преподавателем. Подготовка к контрольным заданиям.

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю

уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Теоретические основы организационного проектирования в гостиничном хозяйстве	УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-1.6	Реферат, опрос
Сущность организационного проектирования в индустрии гостеприимства	БК-2.1 БК-2.2 БК-2.3	Реферат, опрос
Оценка рисков и эффективности организационного проектирования в индустрии гостеприимства	БК-3.2	Реферат, опрос

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Примерный перечень тем рефератов:

1. Бюджетирование проекта. 2. Вопросы безопасности реализации проекта. 3. Инвестиционные мегапроекты, реализуемые за рубежом. 4. Инвестиционные проекты .. 7. Инновационные проекты (стартапы). 8. Компьютерные информационные системы управления проектами. 9. Корпоративные системы управления проектами. 10. Международный стандарт управления проектами ISO 21500:2012 11. Образовательные программы по управлению проектами. 12. Основные проекты долгосрочного развития. 13. Реинжиниринг бизнес-процессов в управлении проектами. 14. Российские и зарубежные организации управления проектами. 15. Руководитель проекта: требования, стиль руководства, обучение. 16. Сетевые модели управления проектами. 17. Социальные проекты. 18. Управление качеством проекта. 19. Управление конфликтами в проектном менеджменте. 20. Эволюция теории и практики управления проектами за рубежом.

Примерный перечень вопросов опроса:

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К разделу 1.

1. Дайте понятие организационного проектирования. Охарактеризуйте его роль в гостиничном и ресторанном хозяйстве
2. Назовите основные направления организационного проектирования
3. Охарактеризуйте модели организационного проектирования
4. В чем суть и организационная структуры менеджмента проектов?
5. Участники менеджмента проектов проекта
6. Назовите этапы жизненного цикла менеджмента проектов
7. Общая характеристика фазы инициализации проекта и его подпроцессов.
8. Особенности подготовки бизнес-идеи проекта.
9. Охарактеризуйте этапы разработки технико-экономического обоснования проекта.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К разделу 2.

1. Дайте понятие управление стоимостью проекта. Охарактеризуйте систему управления стоимостью.
2. Какие этапы необходимо учитывать при формировании бюджета проекта
3. какие показатели характеризуют контроль стоимости проекта
4. Основные принципы управления персоналом и специфика команды проекта как человеческого ресурса
5. В чем суть стратегии формирования кадрового планирования команды
6. Охарактеризуйте показатели кадрового планирования команды
7. Привлечение, отбор, оценка, обучение и развитие персонала проекта
8. Ресурсно-функциональная структура проекта
9. Методы планирования материально-технического обеспечения в проектной среде.
10. Управление коммуникациями проекта.
11. Планирование коммуникаций проекта

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К разделу 3.

1. Дайте основные понятия управления рисками проекта
2. Какие показатели необходимо учитывать при анализе проектных рисков
3. Назовите и охарактеризуйте методы снижения рисков
4. Организация работ по управлению рисками
5. В чем суть оценки эффективности проектов
6. Какие показатели характеризуют оценку эффективности организационного проектирования

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Содержание менеджмента проектов в гостиничном и ресторанном хозяйстве
2. Целевая направленность организационного проектирования
3. Модели организационного проектирования
4. Содержание и организационная структура менеджмента проектов
5. Участники менеджмента проектов проекта
6. Жизненный цикл менеджмента проектов
7. Общая характеристика фазы инициализации проекта и его подпроцессов.
8. Особенности подготовки бизнес-идеи проекта.
9. Этапы разработки технико-экономического обоснования проекта.
10. Система управление стоимостью
11. Формирование бюджета проекта
12. Контроль стоимости проекта
13. Основные принципы управления персоналом и специфика команды проекта как человеческого ресурса
14. Стратегия формирования и кадровое планирование команды
15. Привлечение, отбор, оценка, обучение и развитие персонала проекта
16. Ресурсно-функциональная структура проекта
17. Методы планирования материально-технического обеспечения в проектной среде.
18. Управление коммуникациями организационного проектирования.
19. Планирование коммуникаций проекта
20. Основные понятия управления рисками проекта
21. Анализ проектных рисков
22. Методы снижения рисков
23. Организация работ по управлению рисками
24. Оценка эффективности проектов
25. Показатели эффективности организационного проектирования

4.1.8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать	хорошо		71-85

	профессиональной деятельности, нежели по образцу большей степени самостоятельности и инициативы	информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

4.1.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Основная литература

1 Киселев, А. А. Управление проектами : учебник / А. А. Киселев. - Москва : Директ-Медиа, 2023. - 460 с. - ISBN 978-5-4499-3517-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147720> (дата обращения: 03.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2 Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2091376> (дата обращения: 03.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1 Салдаева, Е. Ю. Система менеджмента качества : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. - 82 с. - ISBN 978-5-8158-2117-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1894112> (дата обращения: 03.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

2 Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации : учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 299 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/768. - ISBN 978-5-16-019496-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124810> (дата обращения: 03.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

3 Фасхиев, Х. А. Проектный менеджмент : учебное пособие / Х.А. Фасхиев, О.А. Зыков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 219 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-111765-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079538> (дата обращения: 03.04.2024)

4.1.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

– НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

4.1.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.1.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

4.2 Программа дисциплины «Проект развития индустрии гостеприимства»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Проект развития индустрии гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.2.1. Наименование дисциплины: «Проект развития индустрии гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: заключается в формировании у обучающихся компетенций в области самостоятельного планирования, организации и выполнения проекта развития объекта индустрии гостеприимства, а также представления его результатов в форме исследовательского проекта..

4.2.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.3 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	Знать: основы методологии проектного управления и организационного проектирования в индустрии гостеприимства как инструменты профессионального развития; этапы жизненного цикла проекта, методы и инструменты управления проектом на каждом из этапов; методы формирования и управления проектной командой в контексте организационного проектирования; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через участие в проектной деятельности. Уметь: демонстрировать знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов; использовать методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач в индустрии гостеприимства; демонстрировать знание методов формирования команды и управления командной работой; разрабатывать и реализовывать командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленных целей проекта. Владеть: навыками самостоятельного планирования и реализации проектной деятельности в профессиональной сфере гостеприимства; умением применять методы и инструменты проектного управления
	УК-1.4 Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	
	УК-1.5 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	
	УК-1.6 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	

		в командной работе; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе опыта организационного проектирования и управления проектами.
БК-2 Способен участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	БК-2.1 Участвует в управлении проектом внедрения технологических инноваций, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла	Знать: методологию управления проектами в индустрии гостеприимства (Agile, Waterfall, гибридные подходы); методы управления проектом внедрения технологических инноваций, обеспечения сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; подходы к координации программы внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; методологию разработки и реализации программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий). Уметь: участвовать в управлении проектом внедрения технологических инноваций в организациях сферы гостеприимства, обеспечивая соблюдение сроков, бюджета и качества на всех этапах проектного цикла; координировать программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка; вносить вклад в разработку и реализацию программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких
	БК-2.2 Координирует программу внедрения продуктовых инноваций (разработка новых продуктов, сервисных пакетов, цифровых услуг), включая управление требованиями стейкхолдеров, оценку рисков и адаптацию решений под меняющиеся условия рынка	
	БК-2.3 Вносит вклад в разработку и реализацию программы организационных изменений (реструктуризация бизнес-процессов, изменение организационной культуры, внедрение гибких методологий), обеспечивая коммуникацию, обучение персонала и управление сопротивлением изменениям	

		методологий), обеспечивая эффективность трансформации. Владеть: навыками управления проектами внедрения инноваций в индустрии гостеприимства; умением координировать программы продуктовых и организационных изменений с учетом требований стейкхолдеров; способностью к адаптации проектных решений под изменяющиеся условия рынка и обеспечению качества на всех этапах проектного цикла.
БК-3 Способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями	БК-3.2 Руководит группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами, формируя эффективную коммуникацию, мотивируя участников, разрешая конфликты и обеспечивая достижение целей в срок и с заданным качеством	Знать: основы управления проектами и командами в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы руководства группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами; подходы к формированию эффективной коммуникации, мотивации участников, разрешению конфликтов и обеспечению достижения целей в срок и с заданным качеством; принципы организационного проектирования структур и процессов управления в сервисных организациях. Уметь: руководить группами (командами) сотрудников, проектами и межфункциональными рабочими группами в контексте организационного проектирования и управления проектами в индустрии гостеприимства; формировать эффективную коммуникацию в проектной команде, мотивировать участников, разрешать конфликты и обеспечивать достижение целей в срок и с заданным качеством; управлять ресурсами, сроками и рисками проекта в условиях многозадачности и сезонности индустрии гостеприимства; организовывать межфункциональное взаимодействие и координацию в

		проектных и сетевых структурах. Владеть: навыками управленческого лидерства в проектных командах и группах сотрудников сферы гостеприимства; умением формировать эффективную коммуникацию и мотивацию в проектном коллективе; способностью к управлению проектами и командами, направленными на достижение целей в срок и с заданным качеством в условиях организационного проектирования предприятий гостеприимства.
--	--	--

4.2.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проект развития индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину по выбору вариативной части блока дисциплин подготовки студентов. Дисциплина реализуется в рамках модуля «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства».

4.2.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.2.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Методика выполнения проекта развития индустрии гостеприимства	Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования). Понятие и сущность проекта развития индустрии гостеприимства. Структура проекта: постановка проблемы, цель, задачи, объект и предмет,

		методологическая база, аналитическая часть, проектная часть, выводы и предложения. Этапы работы над проектом: от выбора темы до оформления. Требования к содержанию, объему и оформлению проекта. Правила цитирования и библиографического описания. Организация самостоятельной работы и консультации.
2	Представление результатов проекта	Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта. Подготовка к публичной защите проекта развития индустрии гостеприимства. Структура и требования к презентации. Техника публичного выступления. Аргументирование выводов и обоснование проектных решений. Ответы на вопросы комиссии. Критерии оценивания проекта и защиты. Порядок проведения зачета с оценкой.

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования)
- Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта

Требования к самостоятельной работе студентов

Тематика самостоятельной работы:

- 1. Подбор и анализ научной литературы по теме проекта развития индустрии гостеприимства.
- 2. Сбор и систематизация данных о состоянии объекта исследования (предприятие, территория, дестинация).
- 3. Проведение анализа внешней и внутренней среды объекта (SWOT, PEST, бенчмаркинг).
- 4. Разработка структуры и содержания проекта развития (цели, задачи, инструменты, ресурсы, сроки, бюджет).
- 5. Проектирование организационных изменений и бизнес-процессов с учетом инновационных решений.
- 6. Формирование дорожной карты и системы мониторинга реализации проекта.
- 7. Расчет экономической эффективности и оценка рисков проекта развития.
- 8. Написание текста проекта и подготовка презентации для публичной защиты.

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю

уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
Методика выполнения проекта развития индустрии гостеприимства	УК-1.3, УК-1.4, БК-2.1, БК-2.3	Устный опрос, Консультация, Проверка этапов проекта
Представление результатов проекта	УК-1.5, УК-1.6, БК-2.2, БК-3.2	Устный опрос, Презентация, Защита проекта

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания для текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в форме индивидуальных и групповых консультаций по этапам выполнения проекта развития индустрии гостеприимства. Проверяется степень самостоятельности, соблюдение сроков и качество промежуточных результатов.

- Задание 1. Представление обоснования темы проекта (актуальность, проблема, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза).

- Задание 2. Представление аналитической части проекта (обзор литературы, анализ внешней и внутренней среды, бенчмаркинг).
- Задание 3. Представление проектной части (концепция развития, организационные изменения, инновационные решения).
- Задание 4. Представление дорожной карты, ресурсного обеспечения и системы мониторинга проекта.
- Задание 5. Представление заключительной части проекта (экономическая эффективность, оценка рисков, выводы, предложения, оформление списка источников).

Рекомендуемое время выполнения заданий:

Время на консультацию и проверку каждого этапа составляет до 20 минут. Время самостоятельной подготовки студентом — не менее 10 часов на каждый этап.

Критерии оценки:

Оценка выставляется по критериям: полнота и обоснованность представленного этапа (0–3 балла), структурированность и логичность изложения (0–2 балла), соответствие методическим требованиям (0–2 балла), соблюдение сроков (0–2 балла), самостоятельность работы (0–1 балл). Максимум — 10 баллов за этап.

Методические рекомендации:

Для подготовки к каждому этапу рекомендуется изучить лекционный материал, методические рекомендации по выполнению проекта и рекомендованную литературу. Студент обязан представить письменный материал этапа в сроки, установленные преподавателем.

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой, основанный на публичной защите исследовательского проекта. Защита включает представление письменного текста проекта развития индустрии гостеприимства и устный доклад с презентацией.

Примерный перечень тем исследовательских проектов:

1. Разработка проекта организационного развития гостиничного комплекса (реструктуризация, оптимизация процессов, внедрение гибких методологий).
2. Проект внедрения технологических инноваций в ресторанный бизнес (автоматизация, цифровые сервисы, smart-технологии).
3. Проект развития туристской дестинации на основе кластерного подхода (кооперация, сетевое взаимодействие, брендинг территории).
4. Проект организационных изменений в сети отелей (изменение организационной культуры, адаптация структуры, управление изменениями).
5. Разработка проекта внедрения продуктовых инноваций в гостиничный бизнес (новые сервисные пакеты, цифровые услуги, персонализация).
6. Проект развития событийного туризма в муниципальном образовании (инфраструктура, программы, партнерства).
7. Проект создания системы управления качеством сервиса в гостиничной сети (стандарты, аудиты, обучение персонала).
8. Проект развития экологического гостеприимства (green hotel, ресурсосбережение, zero waste, сертификация).
9. Проект цифровой трансформации предприятия гостеприимства (PMS, CRM, системы бронирования, аналитика).
10. Проект развития человеческого капитала в индустрии гостеприимства (обучение, мотивация, адаптация, HR-бренд).
11. Проект развития гастрономического туризма в регионе (гастрономические маршруты, фестивали, локальные продукты).
12. Проект создания программы лояльности для гостиничной сети (CRM, персонализация, программы вознаграждения).

- 13. Проект развития MICE-сегмента в гостиничном комплексе (конференции, выставки, корпоративные мероприятия).
- 14. Проект развития агротуризма в Калининградской области (фермерские хозяйства, экологичность, локальность).
- 15. Проект внедрения системы управления проектами в гостиничной сети (РМО, методология, стандарты, обучение).
- 16. Проект развития спа- и велнес-услуг в гостиничном комплексе (концепция, инфраструктура, программы).
- 17. Проект создания коворкинг-пространства в гостиничном объекте (hybrid hospitality, remote work, B2B-сегмент).
- 18. Проект развития транспортной доступности туристской дестинации (логистика, маршруты, партнерства с перевозчиками).
- 19. Проект внедрения гибких методологий управления в ресторанном бизнесе (Agile, Scrum, адаптация процессов).
- 20. Проект развития социального предпринимательства в индустрии гостеприимства (инклюзивность, социальная ответственность, устойчивое развитие).

№	Критерий	Максимальный балл
1	Актуальность, новизна и обоснованность темы исследования	10
2	Качество аналитической части (обзор литературы, анализ среды, бенчмаркинг)	15
3	Глубина и обоснованность проектной части (концепция, организационные изменения, инновации)	15
4	Качество дорожной карты, ресурсного обеспечения и системы мониторинга	15
5	Практическая значимость, обоснованность выводов и предложений	15
6	Качество оформления проекта (структура, стиль, цитирование, библиография)	10
7	Качество презентации (структура, наглядность, соблюдение времени)	10
	ИТОГО	100

4.2.8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера	отлично	зачтено	86-100

		на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

4.2.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1 Портер, М. Конкурентная стратегия: методика анализа отраслей и конкурентов / М. Портер. — М.: Альпина Паблишер, 2020. — 454 с.

2 Флорида, Р. Креативный класс / Р. Флорида. — М.: Классика-XXI, 2012. — 416 с.

3 Крупенко, С.И. Управление клиентским опытом / С.И. Крупенко. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 256 с.

4 Парасураман, А. Маркетинг услуг: интегрированный подход / А. Парасураман, В. Зейтхамл, Л. Берри. — СПб.: Питер, 2018. — 368 с.

5 Абузярова, М.И. Методология и методы научных исследований в социально-экономических дисциплинах: учебное пособие / М.И. Абузярова. — М.: МФЮА, 2023. — 180 с.

5 Глазунова, Т.И. Организация и планирование научно-исследовательской работы: учебное пособие / Т.И. Глазунова. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с.

Дополнительная литература

1 Каплан, Р.С., Нортон, Д.П. Стратегические карты / Р.С. Каплан, Д.П. Нортон. — М.: Олимп-Бизнес, 2019. — 512 с.

2 Минцберг, Г. Стратегическое планирование / Г. Минцберг. — М.: Альпина Паблишер, 2020. — 416 с.

- 3 Ансофф, И. Стратегический менеджмент / И. Ансофф. — М.: Экономика, 2018. — 320 с.
- 4 Друкер, П. Практика менеджмента / П. Друкер. — М.: Вильямс, 2019. — 416 с.
- 5 Стикдорн, М. Это сервис-дизайн мыслить / М. Стикдорн, М. Хорнесс, Э. Лоуренс, А. Шнайдер. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2020. — 368 с.
- 6 Полейн, Э. Сервис-дизайн: практическое введение / Э. Полейн, Л. Левидж, А. Рейм. — СПб.: БХВ-Петербург, 2019. — 288 с.

4.2.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

4.2.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.2.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

7 Программа практики

Не предусмотрена .

8 Программа итоговой аттестации по модулю

Определение результатов освоения модуля на основе вычисления оценки по каждому элементу модуля.

Оценка по модулю рассчитывается по формуле:

$$R_j^{\text{мод}} = \frac{k_1 R_1 + k_2 R_2 + k_3 R_3 + \dots + k_n R_n + k_{np} R_{np} + R_{\text{кур}}}{k_1 + k_2 + k_3 + \dots + k_{np}}$$

Где:

$R_j^{\text{мод}}$ – оценка по модулю

$k_1, k_2, k_3, \dots, k_n$ – зачетные единицы дисциплин, входящих в модуль

k_{np} – зачетные единицы по практике

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – оценки по дисциплинам модуля

R_{np} – оценка по практике

$R_{\text{кур}}$ – оценка по курсовой работе

В случае, если по дисциплине предусмотрен зачет без оценки, то за оценку по дисциплине принимается «5».

В случае, если по модулю применяется балльно-рейтинговая система, то

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – рейтинговые баллы студента по дисциплинам модуля

R_{np} – рейтинговые баллы студента по практике

$R_{\text{кур}}$ – рейтинговые баллы студента по курсовой работе

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

**«Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии
гостеприимства»**

Шифр: 43.04.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) образовательной программы:

«Стратегическое управление в гостиничном бизнесе»

Квалификация выпускника:

специалист по стратегическому развитию сферы гостеприимства

Лист согласования

Составители: Анохин А.Ю., кандидат педагогических наук, доцент Высшей школы пространственного развития и гостеприимства ОНК «Институт управления и территориального развития», Гужова Виктория Федоровна, к.т.н., доцент ВШПРиГ, :

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Название образовательного модуля
2. Характеристика образовательного модуля
3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля
4. Программы дисциплин образовательного модуля (включаются все программы дисциплин, входящие в модуль)
 - 4.1. Программа дисциплины «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства»
 - 4.2. Программа дисциплины «Исследовательский проект»
5. Программа практики
6. Программа итоговой аттестации по модулю

1.Название модуля: «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства»

2.Характеристика модуля

2.1. Образовательные цели и задачи

Модуль ставит своей целью создать условия для эффективного формирования и развития универсальных, базовых и общепрофессиональных компетенций.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. *изучить теоретические основы и методологию научных исследований в контексте индустрии гостеприимства и сервиса;*
2. *освоить методы и инструменты сбора, обработки и анализа эмпирических данных, применяемые в прикладных исследованиях туристско-рекреационной сферы;*
3. *сформировать навыки организации и планирования научно-прикладного исследования (от постановки проблемы до интерпретации результатов);*
4. *развить умения критического анализа, синтеза и рефлексии научной литературы по сервисному управлению и территориальному развитию;*
5. *научить применению современных информационных технологий, ГИС-инструментов и программных средств обработки исследовательских данных;*
6. *сформировать компетенции в области академического письма: оформление научных текстов, статей, тезисов и отчётов по результатам исследований;*
7. *развить способности к самостоятельной научно-исследовательской деятельности и проектной работе в исследовательских коллективах;*
8. *подготовить к использованию результатов научно-прикладных исследований для обоснования управленческих решений и проектирования сервисных продуктов в индустрии гостеприимства.*

2.2. Образовательные результаты выпускника

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.1 Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	Знать: основы методологии научного исследования и организации собственной исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через научно-прикладные исследования; требования к академическому письму и публичной презентации результатов исследований. Уметь: формулировать проблему, цель и задачи собственного исследования в профессиональной сфере гостеприимства; планировать этапы
	УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	
	УК-1.7 Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	
	УК-1.8 Представляет	

	результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	исследовательской работы и управлять собственным учебно-исследовательским временем; представлять результаты исследований в устной и письменной форме на научных и профессиональных мероприятиях. Владеть: навыками самоорганизации и саморефлексии в научно-исследовательской деятельности; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе результатов научно-прикладных исследований; навыками академической коммуникации на русском и иностранном языках.
БК-1 Способен применять инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	БК-1.1. Применяет инструментальные методы сбора данных в сфере сервиса , обеспечивая репрезентативность, валидность и достоверность полученной информации БК-1.2 Обрабатывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных	Знать: теоретические основы и классификацию инструментальных методов сбора, обработки и анализа данных в социально-экономических и сервисных исследованиях; методы обеспечения репрезентативности, валидности и достоверности исследовательских данных; современные статистические пакеты, системы бизнес-аналитики и технологии интеллектуального анализа данных. Уметь: выбирать и применять методы сбора первичных и вторичных данных (опрос, интервью, наблюдение, анализ документов) в исследованиях индустрии гостеприимства; обрабатывать количественные и качественные данные с использованием статистических и аналитических инструментов; оценивать достоверность, валидность и репрезентативность полученной информации для обоснования управленческих решений. Владеть: навыками применения инструментальных методов сбора и анализа данных в стратегическом планировании деятельности предприятий гостеприимства;

		умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для координации и обоснования проектов развития индустрии гостеприимства.
ОПК-4 Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности, формулируя проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию исследования	ОПК-4.1 Осуществляет проектирование научно-прикладных исследований в профессиональной сфере, включая постановку проблемы, определение цели и задач, выдвижение гипотез и обоснование методологии	Знать: методологию научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности; подходы, методы и технологии исследований, применяемые в индустрии гостеприимства (количественные, качественные, смешанные); требования к оформлению и представлению результатов научно-прикладных исследований (научные статьи, доклады, материалы магистерской диссертации). Уметь: планировать научно-прикладное исследование: формулировать проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию; применять современные подходы и методы исследования в избранной сфере профессиональной деятельности; оформлять и представлять результаты исследований в виде научных статей, докладов, корпоративных сообщений и материалов магистерской диссертации. Владеть: навыками полного цикла организации научно-прикладного исследования в индустрии гостеприимства; методологическим арсеналом для обоснования проектов развития предприятий и территорий гостеприимства; способностью к публичной научной коммуникации и защите результатов исследований на профессиональных и академических площадках.
	ОПК-4.2 Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	
	ОПК-4.3 Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях и материалов магистерской диссертации	

3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля

Освоение дисциплин модуля закладывает базу для будущей профессиональной деятельности в сфере управления развитием городской инфраструктуры, технологического

лидерства и обеспечения качества в сервисных организациях и системах жизнеобеспечения территорий.. Оно должно начинаться с внимательного ознакомления с рабочими программами дисциплин, обязательными компонентами которых являются: перечень тем, подлежащих усвоению; задания; списки учебных пособий и рекомендуемой литературы; списки контрольных вопросов, заданий.

При изучении дисциплин модуля необходимо последовательно переходить от дисциплины к дисциплине, от темы к теме, следуя внутренней логике, заложенной в программе дисциплины модуля. Только так можно достичь полного понимания материала, хорошей ориентации в специальной литературе, формирования собственной точки зрения и умений практического характера. Для более глубокого и эффективного освоения дисциплин рекомендуется предварительная подготовка к занятиям.

4 Программы дисциплин модуля

4.1 Программа дисциплины «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.1.1 Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов понимание научного подхода к процессам анализа и стратегического управления деятельностью организаций в сфере гостеприимства; формирование навыков научно-исследовательской работы в области туризма и гостеприимства, формирование представлений и обучение технологиям управления командой специалистов в целях реализации выбранной стратегии.

4.1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.1 Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	Знать: основы методологии научного исследования и организации собственной исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через научно-прикладные исследования; требования к академическому письму и публичной презентации результатов исследований. Уметь: формулировать проблему, цель и задачи собственного исследования в профессиональной сфере гостеприимства; планировать этапы исследовательской работы и управлять собственным учебно-исследовательским временем; представлять результаты исследований в устной и письменной форме на научных и профессиональных мероприятиях. Владеть: навыками самоорганизации и саморефлексии в научно-исследовательской деятельности; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе результатов научно-прикладных исследований; навыками академической коммуникации на русском и иностранном языках.
	УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	
	УК-1.7 Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	
	УК-1.8 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	
БК-1 Способен применять	БК-1.1. Применяет инструментальные	Знать: теоретические основы и

инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	методы сбора данных в сфере сервиса , обеспечивая репрезентативность, валидность и достоверность полученной информации	классификацию инструментальных методов сбора, обработки и анализа данных в социально-экономических и сервисных исследованиях; методы обеспечения репрезентативности, валидности и достоверности исследовательских данных; современные статистические пакеты, системы бизнес-аналитики и технологии интеллектуального анализа данных. Уметь: выбирать и применять методы сбора первичных и вторичных данных (опрос, интервью, наблюдение, анализ документов) в исследованиях индустрии гостеприимства; обрабатывать количественные и качественные данные с использованием статистических и аналитических инструментов; оценивать достоверность, валидность и репрезентативность полученной информации для обоснования управленческих решений. Владеть: навыками применения инструментальных методов сбора и анализа данных в стратегическом планировании деятельности предприятий гостеприимства; умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для координации и обоснования проектов развития индустрии гостеприимства.
	БК-1.2 Обработывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных	
ОПК-4 Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности, формулируя проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию исследования	ОПК-4.1 Осуществляет проектирование научно-прикладных исследований в профессиональной сфере, включая постановку проблемы, определение цели и задач, выдвижение гипотез и обоснование методологии	Знать: методологию научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности; подходы, методы и технологии исследований, применяемые в индустрии гостеприимства (количественные, качественные, смешанные); требования к оформлению и представлению результатов научно-прикладных исследований (научные статьи, доклады, материалы магистерской диссертации).
	ОПК-4.2 Применяет подходы, методы и технологии научно-	

	прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Уметь: планировать научно-прикладное исследование: формулировать проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию;
	ОПК-4.3 Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях и материалов магистерской диссертации	применять современные подходы и методы исследования в избранной сфере профессиональной деятельности; оформлять и представлять результаты исследований в виде научных статей, докладов, корпоративных сообщений и материалов магистерской диссертации. Владеть: навыками полного цикла организации научно-прикладного исследования в индустрии гостеприимства; методологическим арсеналом для обоснования проектов развития предприятий и территорий гостеприимства; способностью к публичной научной коммуникации и защите результатов исследований на профессиональных и академических площадках.

4.1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину обязательной части дисциплин подготовки студентов.

4.1.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.1.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Наименование темы	Основные понятия (категории) и проблемы, рассматриваемые в теме
1. 1	Тема 1. Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие стратегии, ее цели и задачи. Школы стратегий, имеющие прескриптивный характер. Формирование стратегий в соответствии с рекомендациями школы позиционирования. Экономическая стратегия. Место и роль экономической стратегии в стратегическом управлении гостиничным предприятием. Направления деятельности фирмы по выработке правил и приемов эффективной разработки и реализации экономической стратегии. Модель взаимосвязи экономической стратегии со стратегическими целями предприятия. Классификационную модель составляющих экономической стратегии достижения прибыли. Стратегический анализ продукта и его жизненный цикл. Цена, состав клиентуры и специфика продукта на каждом этапе жизненного цикла. Анализ приоритетов создаваемого продукта. Определение политики ассортимента. «5 сил конкуренции» и возникающие конкурентные ситуации, уровни конкурентной стратегии. Составляющие стратегии конкуренции: лидерство по издержкам, дифференциации и фокусирование. Этапы построения стратегии конкуренции. Состав элементов системы качества в предприятии сферы туризма, гостеприимства и общественного питания. Основные принципы построения инвестиционной стратегии. Основные этапы процесса разработки инвестиционной стратегии предприятия. Формирование целей инвестиционной стратегии. Стратегия экономического роста через создание совместного предприятия. Стратегия экономического роста через поглощение предприятий.
2. 4	Тема 2. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания. Прикладные методы исследований.	Классификация эмпирических методов исследования. Наблюдение и его особенности. Виды наблюдения. Описание и его методика. Область применения описания и наблюдения. Измерение и его особенности. Виды шкал, принципы выбора шкалы. Техника измерения. Точность измерения. Метод сравнения и его использование в исследованиях. Понятие эксперимента. Виды экспериментов. Методика организации экспериментальных исследований. Понятия метода: группы, факторы, влияние, нулевая гипотеза. Использование метода эксперимента в туризме и гостиничной деятельности. Выборочный метод: суть, цели, задачи, область применения. Понятия выборки и генеральной совокупности. Репрезентативность как свойство выборки. Виды выборок и методика их формирования. Ошибки выборки: статистическая и систематическая.

		Их оценка, методы снижения. Прикладные виды наблюдения в социально-экономических исследованиях: анкетирование, интервью, опрос. Сходства и различия. Принципы формирования анкеты. Типы вопросов. Использование различных вопросов в анкетах. Структура анкеты. Методы распространения анкет и сбора итоговой информации. Обработка анкетной информации. Место метода анкетирования в прикладных исследованиях в гостиничной индустрии и туризме. Опрос. Принципы построения и структура. Методика проведения. Обработка информации. Телефонный опрос. Методика проведения. Интервью: особенности использования и границы применения метода. Цели, задачи и суть метода фокус-группового интервью. Отличия от методов анкетирования и опроса. Классификации метода фокус-группового интервью по размеру группы, продолжительности, количеству и роли модераторов. Топик гайд и подробный перечень вопросов: достоинства и недостатки. Организация фокус-группового интервью, требования к респондентам и рекрутинг. Оплата участия респондентов в фокус-групповом интервью. Суть контент-анализа. Алгоритм контент-анализа: определение задачи, поиск текста, выделение ключевых слов, автоматизированная обработка для составления таблицы частот, интерпретация. Области применения контент-анализа.
3.	Тема 3. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	Общие показатели: абсолютные показатели и относительные показатели эффективности. Частные показатели: эффективность использования производственной мощности, рентабельность, коэффициент использования производственной мощности; показатели эффективности основного капитала: фондоотдача, фондоёмкость, фондовооруженность; показатели эффективности оборотного капитала: оборачиваемость, длительность одного оборота; показатели эффективности трудовых ресурсов: выработка, трудоемкость. Показатели экономической эффективности гостиничного предприятия: заполняемость гостиницы, средняя доходность номера, ставка доходности номера, чистая ставка доходности номера, доходность на гостя, валовая операционная прибыль на один номер, доходность номерного фонда, потенциальный доход, сумма выручки, приходящаяся на одного работника.
4.	Тема 4. Формирование и развитие команды	Понятие предпринимательской команды. Эффективность команды. Командное лидерство. Мотивация команды. Распределение командных ролей и функций. Развитие команды. Поддержание

		командного духа. Учет психологических особенностей личности. Технологии командообразования.
--	--	---

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Лекция 1. Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Понятие стратегии, ее цели и задачи. Школы стратегий, имеющие прескриптивный характер. Формирование стратегий в соответствии с рекомендациями школы позиционирования. Экономическая стратегия. Место и роль экономической стратегии в стратегическом управлении гостиничным предприятием. Направления деятельности фирмы по выработке правил и приемов эффективной разработки и реализации экономической стратегии. Модель взаимосвязи экономической стратегии со стратегическими целями предприятия. Классификационную модель составляющих экономической стратегии достижения прибыли.

Стратегический анализ продукта и его жизненный цикл. Цена, состав клиентуры и специфика продукта на каждом этапе жизненного цикла. Анализ приоритетов создаваемого продукта. Определение политики ассортимента. «5 сил конкуренции» и возникающие конкурентные ситуации, уровни конкурентной стратегии. Составляющие стратегии конкуренции: лидерство по издержкам, дифференциации и фокусирование. Этапы построения стратегии конкуренции. Состав элементов системы качества в предприятии сферы туризма, гостеприимства и общественного питания. Охарактеризуйте основные принципы построения инвестиционной стратегии. Основные этапы процесса разработки инвестиционной стратегии предприятия. Формирование целей инвестиционной стратегии. Стратегия экономического роста через создание совместного предприятия. Стратегия экономического роста через поглощение предприятий.

Лекция 2. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания.

Классификация эмпирических методов исследования. Наблюдение и его особенности. Виды наблюдения. Описание и его методика. Область применения описания и наблюдения. Измерение и его особенности. Виды шкал, принципы выбора шкалы. Техника измерения. Точность измерения. Метод сравнения и его использование в исследованиях.

Понятие эксперимента. Виды экспериментов. Методика организации экспериментальных исследований. Понятия метода: группы, факторы, влияние, нулевая гипотеза. Использование метода эксперимента в туризме и гостиничной деятельности. Выборочный метод: суть, цели, задачи, область применения. Понятия выборки и генеральной совокупности. Репрезентативность как свойство выборки. Виды выборок и методика их формирования. Ошибки выборки: статистическая и систематическая. Их оценка, методы снижения.

Прикладные виды наблюдения в социально-экономических исследованиях: анкетирование, интервью, опрос. Сходства и различия. Принципы формирования анкеты. Типы вопросов.

Использование различных вопросов в анкетах. Структура анкеты. Методы распространения анкет и сбора итоговой информации. Обработка анкетной информации. Место метода анкетирования в прикладных исследованиях в гостиничной индустрии и туризме. Опрос. Принципы построения и структура. Методика проведения. Обработка информации. Телефонный опрос. Методика проведения. Интервью: особенности использования и границы применения метода. Цели, задачи и суть метода фокус-группового интервью. Отличия от методов анкетирования и опроса. Классификации метода фокус-группового интервью по размеру группы, продолжительности, количеству и роли модераторов. Топик гайд и подробный перечень вопросов: достоинства и недостатки. Организация фокус-группового интервью, требования к респондентам и рекрутинг. Оплата участия респондентов в фокус-групповом интервью. Суть контент-анализа. Алгоритм контент-анализа: определение задачи, поиск текста, выделение ключевых слов, автоматизированная обработка для составления таблицы частот, интерпретация. Области применения контент-анализа.

Лекция 3. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса.

Общие показатели: абсолютные показатели и относительные показатели эффективности. Частные показатели: эффективность использования производственной мощности, рентабельность, коэффициент использования производственной мощности; показатели эффективности основного капитала: фондоотдача, фондоёмкость, фондовооруженность; показатели эффективности оборотного капитала: оборачиваемость, длительность одного оборота; показатели эффективности трудовых ресурсов: выработка, трудоемкость.

Показатели экономической эффективности гостиничного предприятия: заполняемость гостиницы, средняя доходность номера, ставка доходности номера, чистая ставка доходности номера, доходность на гостя, валовая операционная прибыль на один номер, доходность номерного фонда, потенциальный доход, сумма выручки, приходящаяся на одного работника.

Лекция 4. Формирование и развитие команды

Классификация эмпирических методов исследования. Наблюдение и его Понятие предпринимательской команды. Эффективность команды. Командное лидерство. Мотивация команды. Распределение командных ролей и функций. Развитие команды. Поддержание командного духа. Учет психологических особенностей личности. Технологии командообразования.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания –)

Семинар: Принципы определения стратегий на конкурентном рынке.

При подготовке к семинару магистранты письменно отвечают на вопросы семинара, а в процессе семинара обсуждают свое видение каждого вопроса. После этого подводится совместный итог.

Вопросы к семинару:

1. Приведите известные вам определения понятия стратегии.
2. Назовите школы стратегий, имеющие прескриптивный характер.
3. Чем отличаются принципы оценки внешней среды, используемые школой дизайна, от принципов, используемых школой предпринимательства?
4. Кто отвечает за формирование стратегий в соответствии с рекомендациями школы позиционирования?
5. Какова роль плановиков в концепции школы внешней среды?
6. Могут ли принципы когнитивной школы быть использованы другими школами?

7. Как вы оцениваете концепцию школы власти с позиции добросовестной конкуренции?

8. Должны ли быть использованы принципы школы культуры в современных российских условиях? Что для этого, по вашему мнению, следует предпринять на уровне федеральной власти?

9. Назовите критерии сходства и различия школ стратегий.

Оценка магистранту выставляется за степень активности участия в данном семинарском занятии, за каждое значимое высказывание участник получает один или несколько баллов, которые впоследствии суммируются и определяют его суммарную оценку за семинар.

Деловая игра: Анализ существующей и проектирование новой стратегии на примере заданного гостиничного комплекса (кейс).

Тема 2. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания.

Семинар: «Эмпирические методы исследования».

Магистранты по заданным направлениям исследований планируют исследование с применением изученных эмпирических методов исследования, после чего идет совместное обсуждение правильности и эффективности использования каждого метода.

Семинар: «Контент-анализ».

Магистранты, работая в малых группах, по заданным направлениям исследований планируют исследование с использованием технологии контент-анализа. Исследование завершается дома в рамках самостоятельной работы с последующим представлением и обсуждением результатов.

Практическая работа: «Корреляционный и регрессионный анализ».

Магистранты по выбранным направлениям исследований планируют проведение исследования с использованием методики корреляционного анализа. Исследование завершается дома в рамках самостоятельной работы с последующим представлением и обсуждением результатов.

Тема 3. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса (

Практическая работа: Оценка деятельности работы гостиницы (кейс). (2 ч.)

Магистранты, работая в малых группах, по предложенным данным анализируют деятельность гостиничного комплекса и дают рекомендации по улучшению качества его деятельности.

Деловая игра "Разработка экономической стратегии в отеле". (4 ч.)

Группе предлагается продолжение предшествующего кейса: ситуация, которая требует исследования и принятия управленческого решения на основе результатов исследования.

Работа проводится в малых группах. Оценка выставляется всей группе, в зависимости от степени реализации поставленных задач.

Тема 4. Формирование и развитие команды. – (6 ч.)

Проектная работа. – 6 ч.

1. Студентам предлагаются кейсы заданий (масштабы, цели, конкурентное окружение организации).

2. Задача: разработать мини-проект, включающий видение принципов, правил и технологии формирования команды, а также описать управление ее функционированием.
3. Оформляется в виде презентации.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания. Прикладные методы исследований. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса. Формирование и развитие команды

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает

овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.7 УК-1.8 БК-1.1 БК-1.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Дискуссия Деловая игра
Тема 2. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания. Прикладные методы исследований.		Выполнение заданий
Тема 3. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса		Выполнение заданий Кейс
Тема 4. Формирование и развитие команды		Мини-проект

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания типа «Дискуссия» предусматривают собой индивидуальную работу в аудитории, по всестороннему рассмотрению указанной проблемы.

Типовые задания типа «Решение комплектов задач и заданий» предусматривают собой индивидуальную или групповую работу по указанной теме с представлением результатов в виде доклада с презентацией в аудитории или сдаче преподавателю в виде файла.

Пример темы задания: «Изучите заданную проблему методом контент-анализа».

Типовые задания типа «мини-проект» предусматривают собой групповую работу по заданной исследовательской теме с представлением результатов в виде структурированного письменного отчета и его презентации в аудитории. Пример темы доклада: «мини-проект, включающий видение принципов, правил и технологии формирования команды, а также описать управление ее функционированием. (на заданном примере)».

Типовые задания типа «деловая игра» предусматривают собой групповую работу по комплексному анализу ситуации и построению на основе анализа модели стратегии и принципов для принятия управленческих решений. Пример темы проекта: «Анализ существующей и проектирование новой стратегии на примере заданного гостиничного комплекса».

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Допуск студента к зачету осуществляется на основании текущей работы в семестре.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Понятие стратегии, ее цели и задачи.
2. Экономическая стратегия. Место и роль экономической стратегии в стратегическом управлении гостиничным предприятием.
3. Направления деятельности фирмы по выработке правил и приемов эффективной разработки и реализации экономической стратегии.
4. Модель взаимосвязи экономической стратегии со стратегическими целями предприятия.
5. Стратегический анализ продукта и его жизненный цикл. Цена, состав клиентуры и специфика продукта на каждом этапе жизненного цикла.
6. Анализ приоритетов создаваемого продукта. Определение политики ассортимента.
7. «5 сил конкуренции» и возникающие конкурентные ситуации, уровни конкурентной стратегии.
8. Составляющие стратегии конкуренции: лидерство по издержкам, дифференциации и фокусирование. Этапы построения стратегии конкуренции.
9. Состав элементов системы качества в предприятии сферы туризма, гостеприимства и общественного питания.
10. Основные принципы построения инвестиционной стратегии. Основные этапы процесса разработки инвестиционной стратегии предприятия. Формирование целей инвестиционной стратегии.
11. Стратегия экономического роста через создание совместного предприятия.
12. Стратегия экономического роста через поглощение предприятий.
13. Классификация эмпирических методов исследования. Наблюдение и его особенности. Виды наблюдения. Описание и его методика. Область применения описания и наблюдения.
14. Измерение и его особенности. Виды шкал, принципы выбора шкалы. Техника измерения. Точность измерения.
15. Метод сравнения и его использование в исследованиях.
16. Понятие эксперимента. Виды экспериментов. Методика организации экспериментальных исследований. Понятия метода: группы, факторы, влияние, нулевая гипотеза. Использование метода эксперимента в туризме и гостиничной деятельности.
17. Выборочный метод: суть, цели, задачи, область применения. Понятия выборки и генеральной совокупности. Репрезентативность как свойство выборки. Виды выборок и методика их формирования. Ошибки выборки: статистическая и систематическая. Их оценка, методы снижения.
18. Прикладные виды наблюдения в социально-экономических исследованиях: анкетирование, интервью, опрос.
19. Цели, задачи и суть метода фокус-группового интервью. Отличия от методов анкетирования и опроса. Классификации метода фокус-группового интервью по размеру группы, продолжительности, количеству и роли модераторов.
20. Контент-анализ. Алгоритм контент-анализа: определение задачи, поиск текста, выделение ключевых слов, автоматизированная обработка для составления таблицы частот, интерпретация. Области применения контент-анализа.
21. Абсолютные и относительные показатели эффективности. Частные показатели: эффективность использования производственной мощности, рентабельность, коэффициент использования производственной мощности; показатели эффективности основного капитала: фондоотдача, фондоёмкость, фондовооруженность; показатели эффективности оборотного капитала: оборачиваемость, длительность одного оборота; показатели эффективности трудовых ресурсов: выработка, трудоемкость.
22. Показатели экономической эффективности гостиничного предприятия: заполняемость гостиницы, средняя доходность номера, ставка доходности номера, чистая ставка доходности номера, доходность на гостя, валовая операционная прибыль на один

номер, доходность номерного фонда, потенциальный доход, сумма выручки, приходящаяся на одного работника.

23. Понятие предпринимательской команды. Эффективность команды. Командное лидерство. Мотивация команды. Распределение командных ролей и функций.

24. Развитие команды. Поддержание командного духа. Учет психологических особенностей личности.

25. Технологии командообразования.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

4.1.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Методология статистического исследования социально-экономических процессов = Methodology for Statistical Research of Socioeconomic Processes: науч. издание / под ред. В.Г. Минашкина. - М. : Ю НИТИ-ДАНА, 2017.- 387 с. - ISBN 978-5-238-02372-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028653>. – Режим доступа: по подписке.
2. Егоршин, А. П. Стратегический менеджмент : учебник / А. П. Егоршин, И. В. Гуськова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5950e6701deed8.90422341. - ISBN 978-5-16-018619-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2020563> – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Веселков, С.Н. Стратегический менеджмент. Успешное управление бизнесом в России: Учебно-практическое пособие / С.Н. Веселков, Ю.А. Цыпкин. – М.: Юнити, 2018. – 247 с.
2. Егоршин, А. П. Мотивация трудовой деятельности / А.П. Егоршин. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 384 с.
3. Кобяк М. В., Скобкин С. С. Управление качеством в гостинице: учеб. пособие /М. В. Кобяк, С. С. Скобкин. Доп. тираж II. — М.: Магистр: ИНФРА М, 2012.
4. Розанова, Н. М. Конкурентные стратегии современной фирмы : учебник и практикум для вузов / Н. М. Розанова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 343 с.
5. Шапиро, С. А. Основы трудовой мотивации / С.А. Шапиро. - М.: КноРус, 2017. - 256 с.

4.1.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- <http://www.rata.ru/> - Российский союз туриндустрии.
- <http://www.rha.ru/> - Российская гостиничная ассоциация.
- <http://www.new.frio.ru/> - Федерация рестораторов и отельеров.
- <http://www.unwto.org/index.php> - Всемирная туристская организация - WTOUN.
- <http://www.ih-ra.com/> - Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.

4.1.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.1.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

4.2 Программа дисциплины «Исследовательский проект»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Исследовательский проект».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.2.1. Наименование дисциплины: «Исследовательский проект».

Цель изучения дисциплины: заключается в формировании у обучающихся компетенций в области самостоятельного планирования, организации и выполнения научно-прикладного исследования в индустрии гостеприимства, а также представления его результатов в форме исследовательского проекта.

4.2.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию и изменению собственных жизненно-образовательных маршрутов в профессиональных сообществах с учетом приоритетов собственной деятельности и национального развития	УК-1.1 Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	Знать: основы методологии научного исследования и организации собственной исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства; принципы построения индивидуального образовательного маршрута через научно-прикладные исследования; требования к академическому письму и публичной презентации результатов исследований. Уметь: формулировать проблему, цель и задачи собственного исследования в профессиональной сфере гостеприимства; планировать этапы исследовательской работы и управлять собственным учебно-исследовательским временем; представлять результаты исследований в устной и письменной форме на научных и профессиональных мероприятиях. Владеть: навыками самоорганизации и саморефлексии в научно-исследовательской деятельности; способностью к построению и корректировке собственного жизненно-образовательного маршрута на основе результатов научно-прикладных исследований; навыками академической коммуникации на русском и иностранном языках.
	УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	
	УК-1.7 Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	
	УК-1.8 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	
БК-1 Способен применять инструментальные	БК-1.1. Применяет инструментальные методы сбора данных в	Знать: теоретические основы и классификацию инструментальных

методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	сфере сервиса , обеспечивая репрезентативность, валидность и достоверность полученной информации	методов сбора, обработки и анализа данных в социально-экономических и сервисных исследованиях; методы обеспечения репрезентативности, валидности и достоверности исследовательских данных; современные статистические пакеты, системы бизнес-аналитики и технологии интеллектуального анализа данных. Уметь: выбирать и применять методы сбора первичных и вторичных данных (опрос, интервью, наблюдение, анализ документов) в исследованиях индустрии гостеприимства; обрабатывать количественные и качественные данные с использованием статистических и аналитических инструментов; оценивать достоверность, валидность и репрезентативность полученной информации для обоснования управленческих решений. Владеть: навыками применения инструментальных методов сбора и анализа данных в стратегическом планировании деятельности предприятий гостеприимства; умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для координации и обоснования проектов развития индустрии гостеприимства.
	БК-1.2 Обрабатывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных	
ОПК-4 Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности, формулируя проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию исследования	ОПК-4.1 Осуществляет проектирование научно-прикладных исследований в профессиональной сфере, включая постановку проблемы, определение цели и задач, выдвижение гипотез и обоснование методологии	Знать: методологию научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности; подходы, методы и технологии исследований, применяемые в индустрии гостеприимства (количественные, качественные, смешанные); требования к оформлению и представлению результатов научно-прикладных исследований (научные статьи, доклады, материалы магистерской диссертации). Уметь:
	ОПК-4.2 Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных	

	исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	планировать научно-прикладное исследование: формулировать проблему, цель, задачи, гипотезы и методологию;
	ОПК-4.3 Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях и материалов магистерской диссертации	применять современные подходы и методы исследования в избранной сфере профессиональной деятельности; оформлять и представлять результаты исследований в виде научных статей, докладов, корпоративных сообщений и материалов магистерской диссертации. Владеть: навыками полного цикла организации научно-прикладного исследования в индустрии гостеприимства; методологическим арсеналом для обоснования проектов развития предприятий и территорий гостеприимства; способностью к публичной научной коммуникации и защите результатов исследований на профессиональных и академических площадках.

4.2.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Исследовательский проект» представляет собой дисциплину по выбору вариативной части блока дисциплин подготовки студентов. Дисциплина реализуется в рамках модуля «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства».

4.2.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.2.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации

преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Методика выполнения исследовательского проекта	Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования). Понятие и сущность исследовательского проекта в индустрии гостеприимства. Структура проекта: постановка проблемы, цель, задачи, гипотеза, объект и предмет, методологическая база, эмпирическая часть, выводы и предложения. Этапы работы над проектом: от выбора темы до оформления. Требования к содержанию, объему и оформлению проекта. Правила цитирования и библиографического описания. Организация самостоятельной работы и консультации.
2	Представление результатов исследования	Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта. Подготовка к публичной защите исследовательского проекта. Структура и требования к презентации. Техника публичного выступления. Аргументация научных выводов. Ответы на вопросы комиссии. Критерии оценивания проекта и защиты. Порядок проведения зачета с оценкой.

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования)
- Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта

Требования к самостоятельной работе студентов

Тематика самостоятельной работы:

- 1. Подбор и анализ научной литературы по теме исследовательского проекта.
- 2. Сбор и систематизация вторичных данных (статистика, отчеты, нормативные акты) по объекту исследования.
- 3. Разработка методологии исследования: обоснование методов, инструментария, выборки.
- 4. Проведение эмпирического исследования (опрос, интервью, наблюдение, анализ документов).
- 5. Обработка и анализ собранных данных с использованием статистических и качественных методов.
- 6. Написание текста исследовательского проекта (введение, теоретическая часть, эмпирика, выводы, предложения).
- 7. Оформление списка использованных источников и иллюстративного материала.

- 8. Подготовка презентации и речи для публичной защиты исследовательского проекта.

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

На практических занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
Методика выполнения исследовательского проекта	УК-1.1, УК-1.2, БК-1.1, ОПК-4.1, ОПК-4.2	Устный опрос, Консультация, Проверка этапов проекта
Представление результатов исследования	УК-1.7, УК-1.8, БК-1.2, ОПК-4.3	Устный опрос, Презентация, Защита проекта

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в форме индивидуальных и групповых консультаций по этапам выполнения исследовательского проекта. Проверяется степень самостоятельности, соблюдение сроков и качество промежуточных результатов.

- Задание 1. Представление обоснования темы исследовательского проекта (актуальность, проблема, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза).
- Задание 2. Представление обзорной части исследовательского проекта (анализ литературы, концептуальный аппарат, теоретическая модель).
- Задание 3. Представление методологической части исследовательского проекта (обоснование методов, инструментов, выборка, процедура сбора данных).
- Задание 4. Представление эмпирической части исследовательского проекта (анализ данных, интерпретация результатов, выводы).
- Задание 5. Представление заключительной части исследовательского проекта (выводы, предложения, оформление списка источников).

Рекомендуемое время выполнения заданий:

Время на консультацию и проверку каждого этапа составляет до 20 минут. Время самостоятельной подготовки студентом — не менее 10 часов на каждый этап.

Критерии оценки:

Оценка выставляется по критериям: полнота и обоснованность представленного этапа (0–3 балла), структурированность и логичность изложения (0–2 балла), соответствие методическим требованиям (0–2 балла), соблюдение сроков (0–2 балла), самостоятельность работы (0–1 балл). Максимум — 10 баллов за этап.

Методические рекомендации:

Для подготовки к каждому этапу рекомендуется изучить лекционный материал, методические рекомендации по выполнению исследовательского проекта и рекомендованную литературу. Студент обязан представить письменный материал этапа в сроки, установленные преподавателем.

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой, основанный на публичной защите исследовательского проекта. Защита включает представление письменного текста проекта и устный доклад с презентацией.

Примерный перечень тем исследовательских проектов:

- 1. Разработка сервисной модели цифровой гостеприимства для малых городов.
- 2. Исследование удовлетворенности потребителей услугами гостиничного комплекса (на примере конкретного объекта).
- 3. Анализ эффективности применения CRM-систем в управлении гостиничным предприятием.
- 4. Разработка концепции экологического отеля в Калининградской области.
- 5. Исследование влияния территориального брендинга на туристическую привлекательность региона.
- 6. Анализ конкурентоспособности курортно-рекреационной зоны (на примере конкретной территории).
- 7. Разработка стратегии развития событийного туризма в муниципальном образовании.
- 8. Исследование потребительских предпочтений в сфере гастрономического туризма.

- 9. Оценка качества сервиса в объектах размещения с использованием метода SERVQUAL.
- 10. Разработка программы лояльности для гостиничной сети (на примере конкретного бренда).
- 11. Анализ влияния цифровизации на операционную эффективность предприятий гостеприимства.
- 12. Исследование возможностей развития агротуризма в Калининградской области.
- 13. Разработка концепции «умного отеля» (smart hotel) для регионального рынка.
- 14. Анализ факторов формирования ценовой политики в индустрии гостеприимства.
- 15. Исследование роли культурного наследия в развитии туристской дестинации.
- 16. Разработка системы управления персоналом в условиях сезонности индустрии гостеприимства.
- 17. Оценка эффективности маркетинговых коммуникаций туристского предприятия.
- 18. Исследование влияния интернет-отзывов на репутацию гостиничного бренда.
- 19. Разработка маршрута культурно-познавательного туризма с элементами сервис-дизайна.
- 20. Анализ правовых и организационных аспектов государственно-частного партнерства в развитии инфраструктуры гостеприимства.

№	Критерий	Максимальный балл
1	Актуальность, новизна и обоснованность темы исследования	10
2	Степень проработанности теоретической базы (обзор литературы, концептуальный аппарат)	15
3	Качество методологии исследования (обоснованность выбора методов, инструментарий, выборка)	15
4	Глубина и корректность анализа эмпирических данных	15
5	Практическая значимость, обоснованность выводов и предложений	15
6	Качество оформления проекта (структура, стиль, цитирование, библиография)	10
7	Качество презентации (структура, наглядность, соблюдение времени)	10
	ИТОГО	100

4.2.8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
--------	--------------------------------	---	---	---------------------------	--------------------------------------

Повышенны й	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессионал ьной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельн ости и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетвори тельный (достаточны й)	Репродуктивн ая деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетвор ительно		55-70
Недостаточн ый	Отсутствие удовлетворительного уровня	признаков	неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55

4.2.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

- 1 Абузярова, М.И. Методология и методы научных исследований в социально-экономических дисциплинах: учебное пособие / М.И. Абузярова. — М.: МФЮА, 2023. — 180 с.
- 2 Глазунова, Т.И. Организация и планирование научно-исследовательской работы: учебное пособие / Т.И. Глазунова. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с.
- 3 Парасураман, А. Маркетинг услуг: интегрированный подход / А. Парасураман, В. Зейтхамл, Л. Берри. — СПб.: Питер, 2018. — 368 с.
- 4 Флорида, Р. Креативный класс / Р. Флорида. — М.: Классика-XXI, 2012. — 416 с.
- 5 Портер, М. Конкурентная стратегия: методика анализа отраслей и конкурентов / М. Портер. — М.: Альпина Паблишер, 2020. — 454 с.

6 Крупенко, С.И. Управление клиентским опытом / С.И. Крупенко. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 256 с.

Дополнительная литература

1 Стикдорн, М. Это сервис-дизайн мыслить / М. Стикдорн, М. Хорнесс, Э. Лоуренс, А. Шнайдер. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2020. — 368 с.

2 Полейн, Э. Сервис-дизайн: практическое введение / Э. Полейн, Л. Левидж, А. Рейм. — СПб.: БХВ-Петербург, 2019. — 288 с.

3 Браун, Т. Дизайн-мышление в бизнесе / Т. Браун. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2019. — 368 с.

4 Гудман, Э. Проектирование клиентского опыта / Э. Гудман. — СПб.: Символ-Плюс, 2020. — 416 с.

5 Норман, Д. Дизайн привычных вещей / Д. Норман. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2019. — 400 с.

5 Морхольт, П. Практика сервис-дизайна / П. Морхольт. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2021. — 320 с.

4.2.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

4.2.11.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

4.2.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.2.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

6 Программа практики

Не предусмотрена .

7 Программа итоговой аттестации по модулю

Определение результатов освоения модуля на основе вычисления оценки по каждому элементу модуля.

Оценка по модулю рассчитывается по формуле:

$$R_j^{\text{мод}} = \frac{k_1 R_1 + k_2 R_2 + k_3 R_3 + \dots + k_n R_n + k_{np} R_{np} + R_{кур}}{k_1 + k_2 + k_3 + \dots + k_{np}}$$

Где:

$R_j^{\text{мод}}$ – оценка по модулю

$k_1, k_2, k_3, \dots, k_n$ – зачетные единицы дисциплин, входящих в модуль

k_{np} – зачетные единицы по практике

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – оценки по дисциплинам модуля

R_{np} – оценка по практике

$R_{кур}$ – оценка по курсовой работе

В случае, если по дисциплине предусмотрен зачет без оценки, то за оценку по дисциплине принимается «5».

В случае, если по модулю применяется балльно-рейтинговая система, то

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – рейтинговые баллы студента по дисциплинам модуля

R_{np} – рейтинговые баллы студента по практике

$R_{кур}$ – рейтинговые баллы студента по курсовой работе

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

**«Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере
гостеприимства и ресторанного бизнеса»**

Шифр: 43.04.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) образовательной программы:

«Стратегическое управление в гостиничном бизнесе»

Квалификация выпускника:

специалист по стратегическому развитию сферы гостеприимства

Лист согласования

Составители: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент, директор высшей школы пространственного развития и гостеприимства ОНК «Институт управления и территориального развития», Гужова Виктория Федоровна, к.т.н., доцент ВШПРиГ, :

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Название образовательного модуля
2. Характеристика образовательного модуля
3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля
4. Программы дисциплин образовательного модуля (включаются все программы дисциплин, входящие в модуль)
 - 4.1. Программа дисциплины «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса»
 - 4.2. Программа дисциплины «Проект по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства»
5. Программа практики
6. Программа итоговой аттестации по модулю

1.Название модуля: «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса»

2.Характеристика модуля

2.1. Образовательные цели и задачи

Модуль ставит своей целью создать условия для эффективного формирования и развития базовых и общепрофессиональных компетенций.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. изучить теоретические основы, методологию и инструментарий бенчмаркинга в контексте индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса;

2. освоить современные подходы и технологии управления продвижением услуг и сервисных продуктов в сфере гостеприимства (маркетинговые коммуникации, цифровой маркетинг, управление клиентским опытом);

3. сформировать навыки сравнительного анализа конкурентной среды, выявления лучших практик (best practices) и адаптации зарубежного и отечественного опыта для предприятий гостеприимства и ресторанного сервиса;

4. развить умения разработки, обоснования и реализации стратегий продвижения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом специфики целевых сегментов;

5. научить применению инструментов оценки эффективности маркетинговых коммуникаций, ROI продвижения и мониторинга конкурентных позиций;

6. сформировать компетенции в области управления брендом, репутацией и цифровым присутствием предприятий гостеприимства (работа с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями, системами управления репутацией);

7. подготовить к самостоятельному проведению бенчмаркинг-исследований и разработке программ повышения конкурентоспособности и узнаваемости предприятий ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства.

2.2. Образовательные результаты выпускника

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 Использует основные методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки	Знать: теоретические основы бенчмаркинга как инструмента стратегического управления в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства в контексте управления продвижением; принципы бюджетирования маркетинговых программ, управления доходностью, прогнозирования спроса и оптимизации загрузки в системе продвижения; современные системы управления

		продвижением (маркетинговый микс, цифровые каналы, управление клиентским опытом). Уметь: разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе бенчмаркинг-анализа конкурентов и лидеров рынка; применять методы анализа, моделирования и стратегического планирования в деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки; осуществлять контроль за реализацией стратегии продвижения, формируя систему KPI и адаптируя стратегические решения под изменяющиеся условия рынка. Владеть: навыками проведения бенчмаркинга и стратегического анализа для обоснования программ продвижения предприятий гостеприимства; умением разрабатывать и реализовывать стратегии управления продвижением с учетом лучших практик отрасли; способностью к управлению реализацией маркетинговых стратегий и оперативной корректировке решений в условиях конкурентной среды.
ОПК-3 Способен осуществлять взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу, создавать стратегические альянсы с целью развития гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей и приоритетов развития территорий	ОПК-3.3 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией	Знать: теоретические основы управления продвижением и маркетинговых коммуникаций в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; инструменты взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу (ОТА, метапоисковики, агрегаторы, туроператоры) в системе продвижения; маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы
	ОПК-3.4 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и	

	общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности	лояльности; принципы создания стратегических альянсов и партнерских сетей для продвижения туристских дестинаций и гостиничных сетей. Уметь: внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией; разрабатывать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности; создавать стратегические альянсы с собственниками и партнерами по бизнесу для продвижения гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей. Владеть: навыками управления продвижением и маркетинговыми коммуникациями в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; умением выстраивать партнерские отношения с цифровыми площадками и стейкхолдерами для усиления конкурентных позиций; способностью к проектированию и реализации комплексных программ продвижения с учетом региональных приоритетов развития территорий.
БК-1 Способен применять инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	БК-1.2 Обрабатывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального	Знать: инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных для проведения бенчмаркинга и оценки эффективности системы продвижения в индустрии гостеприимства; методы обработки и анализа количественных и качественных данных о состоянии рынка услуг, потребительском поведении и эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и

	анализа данных	методов интеллектуального анализа данных;
	БК-1.3 Обосновывает стратегические решения и координирует деятельность подразделений на основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей	подходы к обоснованию стратегических решений в области продвижения и координации деятельности подразделений на основе результатов анализа данных. Уметь: обрабатывать и анализировать количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов и маркетинговых коммуникаций с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных; обосновывать стратегические решения и координировать деятельность подразделений на основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей эффективности продвижения. Владеть: навыками сбора и анализа данных для бенчмаркинга и оценки эффективности системы управления продвижением в индустрии гостеприимства; умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для стратегического планирования продвижения и координации маркетинговой деятельности подразделений.

3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля

Освоение дисциплин модуля закладывает базу для будущей профессиональной деятельности в сфере управления развитием городской инфраструктуры, технологического лидерства и обеспечения качества в сервисных организациях и системах жизнеобеспечения территорий.. Оно должно начинаться с внимательного ознакомления с рабочими программами дисциплин, обязательными компонентами которых являются: перечень тем, подлежащих усвоению; задания; списки учебных пособий и рекомендуемой литературы; списки контрольных вопросов, заданий.

При изучении дисциплин модуля необходимо последовательно переходить от дисциплины к дисциплине, от темы к теме, следуя внутренней логике, заложенной в программе дисциплины модуля. Только так можно достичь полного понимания материала, хорошей ориентации в специальной литературе, формирования собственной точки зрения и умений практического характера. Для более глубокого и эффективного освоения дисциплин рекомендуется предварительная подготовка к занятиям.

4 Программы дисциплин модуля

4.1 Программа дисциплины «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.1.1 Цель изучения дисциплины: Формирование инновационного подхода к развитию организаций индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса на основе использования опыта передовых компаний; • Формирование модели поведения менеджеров как непрерывное совершенствование; • Приобретение умений и навыков по разработке управленческих решений, обеспечивающих конкурентное развитие; • Освоение методов анализа внутренней и внешней среды организации, выявления возможностей совершенствования

4.1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 Использует основные методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки	Знать: теоретические основы бенчмаркинга как инструмента стратегического управления в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства в контексте управления продвижением; принципы бюджетирования маркетинговых программ, управления доходностью, прогнозирования спроса и оптимизации загрузки в системе продвижения; современные системы управления продвижением (маркетинговый микс, цифровые каналы, управление клиентским опытом). Уметь: разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе бенчмаркинг-анализа конкурентов и лидеров рынка; применять методы анализа, моделирования и стратегического планирования в деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки; осуществлять контроль за реализацией стратегии продвижения,

		формируя систему KPI и адаптируя стратегические решения под изменяющиеся условия рынка. Владеть: навыками проведения бенчмаркинга и стратегического анализа для обоснования программ продвижения предприятий гостеприимства; умением разрабатывать и реализовывать стратегии управления продвижением с учетом лучших практик отрасли; способностью к управлению реализацией маркетинговых стратегий и оперативной корректировке решений в условиях конкурентной среды.
ОПК-3 Способен осуществлять взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу, создавать стратегические альянсы с целью развития гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей и приоритетов развития территорий	ОПК-3.3 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией	Знать: теоретические основы управления продвижением и маркетинговых коммуникаций в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; инструменты взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу (ОТА, метапоисковики, агрегаторы, туроператоры) в системе продвижения; маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности; принципы создания стратегических альянсов и партнерских сетей для продвижения туристских дестинаций и гостиничных сетей. Уметь: внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией; разрабатывать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и
	ОПК-3.4 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности	

		программы лояльности; создавать стратегические альянсы с собственниками и партнерами по бизнесу для продвижения гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей. Владеть: навыками управления продвижением и маркетинговыми коммуникациями в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; умением выстраивать партнерские отношения с цифровыми площадками и стейкхолдерами для усиления конкурентных позиций; способностью к проектированию и реализации комплексных программ продвижения с учетом региональных приоритетов развития территорий.
БК-1 Способен применять инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	БК-1.2 Обработывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных	Знать: инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных для проведения бенчмаркинга и оценки эффективности системы продвижения в индустрии гостеприимства; методы обработки и анализа количественных и качественных данных о состоянии рынка услуг, потребительском поведении и эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных; подходы к обоснованию стратегических решений в области продвижения и координации деятельности подразделений на основе результатов анализа данных. Уметь: обработывать и анализировать количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов и маркетинговых коммуникаций с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных; обосновывать стратегические
	БК-1.3 Обосновывает стратегические решения и координирует деятельность подразделений на основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей	

		решения и координировать деятельность подразделений на основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей эффективности продвижения. Владеть: навыками сбора и анализа данных для бенчмаркинга и оценки эффективности системы управления продвижением в индустрии гостеприимства; умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для стратегического планирования продвижения и координации маркетинговой деятельности подразделений.
--	--	---

4.1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4.1.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.1.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные

консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания	Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания. Основные виды бенчмаркетинга и их особенности в сфере гостеприимства. Организация бенчмаркетинга. Информационное обеспечение бенчмаркетинга
2	Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.	Информационное обеспечение бенчмаркетинга. Конкурентный бенчмаркетинг. Функциональный бенчмаркетинг. Экономический эффект от использования бенчмаркетинга
3	Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии	Личная продажа услуг в гостиничной индустрии и ресторанном сервисе. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Продажа банкетных залов и конференц-залов. Применение рекламных средств в гостиничной индустрии

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

- Материалы лекций
- Материалы практических занятий
- Учебно-методическая литература
- Информационные ресурсы "Интернета"
- Методические рекомендации и указания
- Фонды оценочных средств

Тема 1. Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания

Основные понятия: социальные технологии и маркетинговые технологии. Природа маркетинговых технологий. Классификация технологических систем в маркетинге: экономических (реинжиниринг, аудитинг, бизнес – план и др.), социотехнологий (PR, реклама, брендинг, маркетинг событий, маркетинг отношений и др.).

Методы организации управления маркетинга. Технологии социальной ответственности и социального партнерства. Маркетинг партнерских отношений. Методология анализа. Факторы, снижающие эффективность маркетинговых технологий. Методы адаптации зарубежного опыта в российских условиях. STEP – факторы, SWOT – анализ. Директ – маркетинг. Причины и особенности искажения международного опыта в России

Тема 2. Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса

Сравнительный анализ коммерческого и некоммерческого маркетинга, маркетинга промышленной продукции, услуг, идей, событий и отношений по: - технологиям исследования рынка. - технологиям продвижения товара и услуг - технологиям организации и планирования маркетинга. Анализ технологий прогнозирования и сегментации, получения сравнительных конкурентных преимуществ, оценки ёмкости рынка, технологии и исследования поведения потребителей и конкурентов, технологии сбыта и ценообразования, нишинг, технологии маркетинговых коммуникаций. Методы создания товара и услуг. Инновации. Технологии создания фирменного стиля.

Тема 3. Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии

Инновации в рыночной деятельности и маркетинговых исследованиях. Социальный маркетинг. Индивидуализированный маркетинг. Маркетинг событий, маркетинг социально-значимой проблемы. Личные продажи и управление взаимоотношениями. Прямая почтовая рассылка, продажа по каталогам, телемаркетинг и др. Планирование и управление сетью. Сетевая структура маркетинга в продвижении товаров, услуг, идей, отношений. Маркетинговая деятельность в условиях парадоксов и кризисов.

Темы для эссе/рефератов

Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы

Тема 1. Подготовить основные понятия и классификацию бенчсистем в маркетинге: экономические (реинжиниринг, аудитинг, бизнес – план и др.), социотехнологии (PR, реклама, брендинг, маркетинг событий, маркетинг отношений и др.).

Тема 2. Анализ эффективности бенчсистем: социальная ответственность и социальное партнерство в маркетинге.

Тема 3. Маркетинговые прогностические бенчсистемы.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1 Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания

Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания. Основные виды бенчмаркетинга и их особенности в сфере гостеприимства. Организация бенчмаркетинга. Информационное обеспечение бенчмаркетинга

Тема 2 Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.

Информационное обеспечение бенчмаркетинга. Конкурентный бенчмаркетинг. Функциональный бенчмаркетинг. Экономический эффект от использования бенчмаркетинга

Тема 3 Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии

Личная продажа услуг в гостиничной индустрии и ресторанный сервис. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Продажа банкетных залов и конференц-залов. Применение рекламных средств в гостиничной индустрии

Требования к самостоятельной работе студентов

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении магистрантами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение магистрантами необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и нормативной литературой (по вопросам, составленным преподавателем).

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подбор материала для исследования проблем, обозначенных преподавателем. Подготовка к контрольным заданиям.

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

На практических занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций (контроль по дисциплине)			Способ контроля
		Текущий	рубежный	итоговый контроль	
Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 ОПК-3.3 ОПК-3.4 БК-1.2	Опрос Дискуссия Кейсы	Оценочная дискуссия		Устно письменно
Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.	БК-1.3	Дискуссия Кейсы	Дискуссия		устно письменно
Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии		Опрос Кейсы		Презентация Опрос	Письменно Устно

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента. Ниже представлены примеры тестовых заданий.

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Бенчмаркинг: определение, история метода, эволюция понятия в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
2. Классификация типов и видов бенчмаркинга. Особенности бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
3. Уровни бенчмаркинга, взаимосвязь с видовой классификацией в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
4. Цели и задачи бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе, преимущества метода
5. Составляющие процесса бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе в зависимости от его вида
6. Модели осуществления бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе, его этапы и их характеристика
7. Объекты и субъекты бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе, проблемы поиска информации и партнеров по бенчмаркингу, кодекс бенчмаркинга

8. Методы изучения конкурентов в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе: DEA-анализ в бенчмаркинге
9. Операционный бенчмаркинг: направления реализации в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
10. Особенности проведения внутреннего бенчмаркинга в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
11. Выполнение проектов внешнего бенчмаркинга
12. Оценка среды при бенчмаркинге: методы оценки и особенности их использования в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
13. Стратегический бенчмаркинг: особенности метода и перспективы направления его использования в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
14. Оценка конкурентных сил (модель М. Портера). Возможности укрепления и роста конкурентного преимущества в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе
15. Использование бенчмаркинга для позиционирования продукта и сегментирования рынка в гостиничном бизнесе и ресторанном сервисе

4.1.8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий. Шкала оценивания представлена в следующей таблице.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота содержательность	полно содержательно	недостаточно полно содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность последовательность	логично последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Уровни	Содержательно е описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера	отлично	зачтено	86-100

		на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня	неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55	

4.1.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Аветисян, В. Маркетинг туристических территорий : учебник для студентов вузов / В. Аветисян, И. Б. Манн. - Москва : Издательство «Аспект Пресс», 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-7567-1281-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132510>). – Режим доступа: по подписке.

2. Чечулин, А. В. Маркетинг территорий. Как города и страны привлекают туристов, новых жителей и бизнес : пособие / А. В. Чечулин. - Санкт-Петербург : КАРО, 2021. - 144 с. - (Современная наука). - ISBN 978-5-9925-1507-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864676> – Режим доступа: по подписке.

2 Дополнительная литература

1. Голубкова, Е. Н. Интегрированные маркетинговые коммуникации : учебник и практикум для академического бакалавриата / Е. Н. Голубкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-04357-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432170>

2. Клименко, Л.В. Маркетинг в сфере услуг : учеб. пособие / Южный федер. ун-т; Л.В. Клименко. — Ростов-на-Дону : Изд-во ЮФУ, 2019. — 112 с. — ISBN 978-5-9275-3130-1. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/745938>

3. Муртузалиев, Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учеб.-практ. пособие / Т.П. Розанова, Э.В. Тарасенко; Т.В. Муртузалиев. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2022. — 166 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — ISBN 978-5-394-02710-9. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/689030>

4.1.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

4.1.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.1.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

4.2 Программа дисциплины «Проект по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства» Содержание

1. Наименование дисциплины «Проект по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

4.2.1. Наименование дисциплины: «Проект по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: заключается в формировании у обучающихся компетенций в области самостоятельного разработки, обоснования и представления программы продвижения объекта индустрии гостеприимства, а также в освоении методологии бенчмаркинга и современных инструментов управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

4.2.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 Использует основные методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки	Знать: теоретические основы бенчмаркинга как инструмента стратегического управления в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; методы и приёмы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства в контексте управления продвижением; принципы бюджетирования маркетинговых программ, управления доходностью, прогнозирования спроса и оптимизации загрузки в системе продвижения; современные системы управления продвижением (маркетинговый микс, цифровые каналы, управление клиентским опытом). Уметь: разрабатывать стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе бенчмаркинг-анализа конкурентов и лидеров рынка; применять методы анализа, моделирования и стратегического планирования в деятельности организаций сферы гостеприимства, включая бюджетирование, управление доходностью, прогнозирование спроса и оптимизацию загрузки; осуществлять контроль за реализацией стратегии продвижения, формируя систему KPI и адаптируя стратегические решения под

		изменяющиеся условия рынка. Владеть: навыками проведения бенчмаркинга и стратегического анализа для обоснования программ продвижения предприятий гостеприимства; умением разрабатывать и реализовывать стратегии управления продвижением с учетом лучших практик отрасли; способностью к управлению реализацией маркетинговых стратегий и оперативной корректировке решений в условиях конкурентной среды.
ОПК-3 Способен осуществлять взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу, создавать стратегические альянсы с целью развития гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей и приоритетов развития территорий	ОПК-3.3 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией	Знать: теоретические основы управления продвижением и маркетинговых коммуникаций в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; инструменты взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу (ОТА, метапоисковики, агрегаторы, туроператоры) в системе продвижения; маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности; принципы создания стратегических альянсов и партнерских сетей для продвижения туристских дестинаций и гостиничных сетей. Уметь: внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организуя работу с ОТА, метапоисковиками, социальными сетями и системами управления репутацией; разрабатывать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности; создавать стратегические альянсы с
	ОПК-3.4 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включая позиционирование, ценообразование, дистрибуцию, продвижение и программы лояльности	

		собственниками и партнерами по бизнесу для продвижения гостиничных организаций и/или их сетей с учетом региональных особенностей. Владеть: навыками управления продвижением и маркетинговыми коммуникациями в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; умением выстраивать партнерские отношения с цифровыми площадками и стейкхолдерами для усиления конкурентных позиций; способностью к проектированию и реализации комплексных программ продвижения с учетом региональных приоритетов развития территорий.
БК-1 Способен применять инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных, необходимые для стратегического планирования и координации деятельности	БК-1.2 Обрабатывает и анализирует количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных	Знать: инструментальные методы сбора, обработки и анализа данных для проведения бенчмаркинга и оценки эффективности системы продвижения в индустрии гостеприимства; методы обработки и анализа количественных и качественных данных о состоянии рынка услуг, потребительском поведении и эффективности бизнес-процессов с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных; подходы к обоснованию стратегических решений в области продвижения и координации деятельности подразделений на основе результатов анализа данных. Уметь: обрабатывать и анализировать количественные и качественные данные о состоянии рынка услуг, потребительском поведении, эффективности бизнес-процессов и маркетинговых коммуникаций с использованием статистических пакетов, систем бизнес-аналитики и методов интеллектуального анализа данных; обосновывать стратегические решения и координировать деятельность подразделений на
	БК-1.3 Обосновывает стратегические решения и координирует деятельность подразделений на основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей	

		основе результатов анализа данных, формируя прогнозные сценарии, матрицы стратегического планирования и системы мониторинга ключевых показателей эффективности продвижения. Владеть: навыками сбора и анализа данных для бенчмаркинга и оценки эффективности системы управления продвижением в индустрии гостеприимства; умением работать в современных пакетах статистической обработки и системах бизнес-аналитики; способностью интерпретировать аналитические данные для стратегического планирования продвижения и координации маркетинговой деятельности подразделений.
--	--	--

4.2.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проект по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину по выбору вариативной части блока дисциплин подготовки студентов. Дисциплина реализуется в рамках модуля «Бенчмаркинг и современная система управления продвижением в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса».

4.2.4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

4.2.5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Методика выполнения проекта по созданию программы продвижения	Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования). Понятие и сущность программы продвижения объекта индустрии гостеприимства. Структура проекта: постановка проблемы, цель, задачи, объект и предмет, методологическая база, аналитическая часть, программа продвижения, выводы и предложения. Этапы работы над проектом: от выбора темы до оформления. Требования к содержанию, объему и оформлению проекта. Правила цитирования и библиографического описания. Организация самостоятельной работы и консультации.
2	Представление результатов проекта	Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта. Подготовка к публичной защите проекта по созданию программы продвижения. Структура и требования к презентации. Техника публичного выступления. Аргументирование выводов и обоснование программы продвижения. Ответы на вопросы комиссии. Критерии оценивания проекта и защиты. Порядок проведения зачета с оценкой.

4.1.6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Вводная лекция: методика выполнения исследовательского проекта (структура, этапы, требования)
- Тема 2. Публичная презентация и защита результатов исследовательского проекта

Требования к самостоятельной работе студентов

Тематика самостоятельной работы:

- 1. Подбор и анализ научной литературы по теме программы продвижения объекта индустрии гостеприимства.
- 2. Сбор и систематизация данных о конкурентной среде, целевой аудитории и каналах продвижения.
- 3. Проведение бенчмаркинг-анализа программ продвижения аналогичных объектов гостеприимства.
- 4. Разработка структуры и содержания программы продвижения (цели, задачи, инструменты, бюджет, KPI).
- 5. Формирование маркетинговой стратегии: позиционирование, ценообразование, дистрибуция, продвижение.
- 6. Проектирование программы лояльности и работы с цифровыми каналами (ОТА, социальные сети, метапоисковики).
- 7. Расчет бюджета программы продвижения и прогнозирование экономической эффективности.
- 8. Написание текста проекта и подготовка презентации для публичной защиты.

4.1.7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

4.1.8. Фонд оценочных средств

4.1.8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
Методика выполнения проекта по созданию программы продвижения	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.4, БК-1.3	Устный опрос, Консультация, Проверка этапов проекта
Представление результатов проекта	ОПК-2.3, ОПК-3.3, БК-1.2	Устный опрос, Презентация, Защита проекта

4.1.8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания для текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в форме индивидуальных и групповых консультаций по этапам выполнения проекта по созданию программы продвижения. Проверяется степень самостоятельности, соблюдение сроков и качество промежуточных результатов.

- Задание 1. Представление обоснования темы проекта (актуальность, проблема, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза).
- Задание 2. Представление результатов бенчмаркинг-анализа программ продвижения конкурентов и лидеров рынка.
- Задание 3. Представление анализа целевой аудитории и каналов продвижения объекта гостеприимства.
- Задание 4. Представление проекта программы продвижения (маркетинговая стратегия, инструменты продвижения, бюджет, KPI, дорожная карта).
- Задание 5. Представление заключительной части проекта (выводы, предложения, оценка эффективности, оформление списка источников).

Рекомендуемое время выполнения заданий:

Время на консультацию и проверку каждого этапа составляет до 20 минут. Время самостоятельной подготовки студентом — не менее 10 часов на каждый этап.

Критерии оценки:

Оценка выставляется по критериям: полнота и обоснованность представленного этапа (0–3 балла), структурированность и логичность изложения (0–2 балла), соответствие методическим требованиям (0–2 балла), соблюдение сроков (0–2 балла), самостоятельность работы (0–1 балл). Максимум — 10 баллов за этап.

Методические рекомендации:

Для подготовки к каждому этапу рекомендуется изучить лекционный материал, методические рекомендации по выполнению проекта и рекомендованную литературу. Студент обязан представить письменный материал этапа в сроки, установленные преподавателем.

4.1.8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Форма промежуточной аттестации

Зачет с оценкой, основанный на публичной защите исследовательского проекта. Защита включает представление письменного текста проекта по созданию программы продвижения объекта индустрии гостеприимства и устный доклад с презентацией.

Примерный перечень тем исследовательских проектов:

- 1. Разработка программы продвижения бутик-отеля в Калининградской области.
- 2. Создание программы цифрового продвижения сети ресторанов быстрого обслуживания.
- 3. Программа продвижения агротуристского объекта с акцентом на экологичность и локальность.
- 4. Разработка стратегии продвижения гостиничного комплекса через социальные сети и блогеров.
- 5. Программа лояльности и повторных продаж для гостиничной сети среднего сегмента.
- 6. Продвижение ресторанного бренда на основе гастрономического туризма (на примере региона).

- 7. Разработка программы продвижения хостела для молодежной аудитории (backpackers).
- 8. Интегрированная программа продвижения курортно-рекреационной зоны (SPA, wellness, MICE).
- 9. Продвижение объекта глэмпинга через контент-маркетинг и storytelling.
- 10. Программа продвижения отеля с использованием ОТА и метапоисковиков: стратегия дистрибуции.
- 11. Разработка программы продвижения ресторана авторской кухни (fine dining) в региональном рынке.
- 12. Создание программы продвижения событийного туризма (фестивали, конференции, свадьбы).
- 13. Программа продвижения апартаментов для длительного проживания (long stay).
- 14. Разработка программы управления репутацией (ORM) и работы с отзывами для гостиничного объекта.
- 15. Продвижение ресторанного бизнеса через программы корпоративного питания (B2B-сегмент).
- 16. Программа продвижения объекта гостеприимства с использованием геомаркетинга и локальных каналов.
- 17. Разработка программы продвижения семейного отдыха (family friendly) в гостиничном комплексе.
- 18. Создание программы продвижения велнес- и СПА-услуг в индустрии гостеприимства.
- 19. Программа продвижения объекта гостеприимства на основе партнерства с авиакомпаниями и транспортными операторами.
- 20. Разработка программы продвижения этнотуристического объекта (на примере национальных традиций и кухни).

№	Критерий	Максимальный балл
1	Актуальность, новизна и обоснованность темы исследования	10
2	Качество бенчмаркинг-анализа и обоснование выбора лучших практик	15
3	Глубина анализа целевой аудитории, конкурентной среды и каналов продвижения	15
4	Качество разработанной программы продвижения (цели, инструменты, бюджет, KPI)	15
5	Практическая значимость, обоснованность выводов и предложений	15
6	Качество оформления проекта (структура, стиль, цитирование, библиография)	10
7	Качество презентации (структура, наглядность, соблюдение времени)	10
	ИТОГО	100

4.2.8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание	Основные признаки выделения уровня	Пятибалльная шкала	Двухбалльная	БРС, % освоения
--------	-------------------------	------------------------------------	--------------------	--------------	-----------------

	уровня	(этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	(академическая) оценка	шкала, зачет	я (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

4.2.9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1 Абузярова, М.И. Методология и методы научных исследований в социально-экономических дисциплинах: учебное пособие / М.И. Абузярова. — М.: МФЮА, 2023. — 180 с.

2 Глазунова, Т.И. Организация и планирование научно-исследовательской работы: учебное пособие / Т.И. Глазунова. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с.

3 Парасураман, А. Маркетинг услуг: интегрированный подход / А. Парасураман, В. Зейтхамл, Л. Берри. — СПб.: Питер, 2018. — 368 с.

- 4 Флорида, Р. Креативный класс / Р. Флорида. — М.: Классика-XXI, 2012. — 416 с.
- 5 Портер, М. Конкурентная стратегия: методика анализа отраслей и конкурентов / М. Портер. — М.: Альпина Паблишер, 2020. — 454 с.
- 6 Крупенко, С.И. Управление клиентским опытом / С.И. Крупенко. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 256 с.

Дополнительная литература

- 1 Стикдорн, М. Это сервис-дизайн мыслить / М. Стикдорн, М. Хорнесс, Э. Лоуренс, А. Шнайдер. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2020. — 368 с.
- 2 Полейн, Э. Сервис-дизайн: практическое введение / Э. Полейн, Л. Левидж, А. Рейм. — СПб.: БХВ-Петербург, 2019. — 288 с.
- 3 Браун, Т. Дизайн-мышление в бизнесе / Т. Браун. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2019. — 368 с.
- 4 Гудман, Э. Проектирование клиентского опыта / Э. Гудман. — СПб.: Символ-Плюс, 2020. — 416 с.
- 5 Норман, Д. Дизайн привычных вещей / Д. Норман. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2019. — 400 с.
- 5 Морхольт, П. Практика сервис-дизайна / П. Морхольт. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2021. — 320 с.

4.2.10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

4.2.11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

4.2.12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами

обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

6 Программа практики

Не предусмотрена .

7 Программа итоговой аттестации по модулю

Определение результатов освоения модуля на основе вычисления оценки по каждому элементу модуля.

Оценка по модулю рассчитывается по формуле:

$$R_j^{\text{мод}} = \frac{k_1 R_1 + k_2 R_2 + k_3 R_3 + \dots + k_n R_n + k_{np} R_{np} + R_{\text{кур}}}{k_1 + k_2 + k_3 + \dots + k_{np}}$$

Где:

$R_j^{\text{мод}}$ – оценка по модулю

$k_1, k_2, k_3, \dots, k_n$ – зачетные единицы дисциплин, входящих в модуль

k_{np} – зачетные единицы по практике

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – оценки по дисциплинам модуля

R_{np} – оценка по практике

$R_{\text{кур}}$ – оценка по курсовой работе

В случае, если по дисциплине предусмотрен зачет без оценки, то за оценку по дисциплине принимается «5».

В случае, если по модулю применяется балльно-рейтинговая система, то

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – рейтинговые баллы студента по дисциплинам модуля

R_{np} – рейтинговые баллы студента по практике

$R_{\text{кур}}$ – рейтинговые баллы студента по курсовой работе