

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор И.А. Омелянович

» 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ
ПРОЕКТАМИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Программа высшего профессионального образования: «магистратура»

Направление подготовки: 43.04.03 «Гостиничное дело»

Магистерская программа: «Гостиничное и ресторанное дело»

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения: II, очная, II заочная

Учебный год: 2019-2020

Донецк
2018

Рабочая программа «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства» для студентов по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»

19 июня 2018 года № 30

Разработчик: Рославцева Елена Александровна, к.э.н., ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от «19» июня 2018 г. № 30

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

П.А. Заремба

СОГЛАСОВАНО:

И. О. декана ФРГБ

Л. В. Крылова

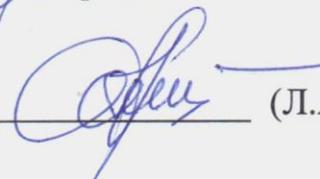
(подпись)

(фамилия, инициалы)

«20» 06 2018 года

Одобрено Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «20» 08 2018 г. № 1

«__» 2018 года Председатель  (Л.А. Омелянович)

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Количество зачетных единиц 3	Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм»	Вариативная дисциплина свободного выбора студента (профессиональный цикл)	
	Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело		
Модулей - 1	Магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело»	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		II - й	II - й
Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ (название)		Семестр	
Общее количество часов - 108		III - й	III - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 2 самостоятельной работы студента - 4	Программа высшего профессионального образования Магистратура	Лекции	
		18 час.	10 час.
		Практические, семинарские занятия	
		18 час.	12 час.
		Лабораторные работы	
		Самостоятельная работа	
		72 час.	86 час.
Индивидуальные задания:			
Вид контроля: экзамен			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/72 ч.

для заочной формы обучения – 22/86 ч.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: 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.

Задачи: знакомство с теоретическими основами овладения методических подходов к классификации, структуризации и оценке проектов; изучением роли и функций основных участников проекта на различных этапах жизненного цикла проекта; организационными формами и структурами управления проектами; основными процессами и функциями управления проектами; процедурами экспертизы, оценки и отбора проектов; основными источниками проектного финансирования; навыками бизнес-планирования проектов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ООП учебная дисциплина М.1.В.13 «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства» является учебной дисциплиной свободного выбора профессионального цикла рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.04.04 «Гостиничное дело», которая читается на 2-м курсе магистратуры в 3-м семестре: 18 ч. лекций и 18ч. практических, заканчивается экзаменом. Компетенции, формируемые в ходе освоения дисциплины, связаны с содержанием дисциплин учебного плана подготовки бакалавров: Б.3.Б.4 «Гостиничный и ресторанный менеджмент», Б.3.В.4 «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле», Б.3.В.13 «Основы менеджмента».

Содержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин, в частности «Управление человеческими ресурсами», «Стратегический менеджмент», «Корпоративное управление в индустрии гостеприимства». а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых и дипломного проектов.

Дисциплина изучается в 1 семестре в объеме: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 72 часа, заканчивается экзаменом.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК): готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2), готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК): способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2); готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения питания (ПК-3); готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4); готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5); готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9); готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10); готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11); способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12); готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13); способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14); готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы организации и содержание этапов процесса разработки менеджмента проектов в гостиничном и ресторанном бизнесе ;
- методы и средства организации и управления проектом информационной системы;
- принципы организации проектирования и содержания этапов разработки программных комплексов;
- методики постановки, организации и выполнения научных исследований; методов планирования, анализа и контроля менеджмента проектов.

уметь:

- проводить анализ предметной области, выявлять информационные потребности и разрабатывать проект ;
- использовать методы научного познания в профессиональной области;
- ставить цели проектов, внедрять их в деятельность предприятий;
- управлять менеджментом проектов в гостиничном и ресторанном хозяйстве;
- находить направления привлечения инвестиций в реализацию проекта;

владеть:

- навыками работы с современными программными средствами поддержки работы в группе;
- методами обработки экспериментальных данных.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы организационного проектирования в гостиничном хозяйстве

Тема 1. Современная концепция организационного проектирования

Введение. Менеджмента проектов в гостиничном и ресторанном хозяйстве. Целевая направленность менеджмента проекта. Модели менеджмента проекта

Тема 2. Структура управления проектов

Содержание и организационная структура менеджмента проектов. Участники менеджмента проектов проекта. Жизненный цикл менеджмента проектов

Тема 3. Технология работ на фазе инициализации проекта

Общая характеристика фазы инициализации проекта и его подпроцессов. Особенности подготовки бизнес-идеи проекта. Этапы разработки технико-экономического обоснования проекта.

Смысловой модуль 2. Сущность организационного проектирования в индустрии гостеприимства

Тема 4. Основные понятия процессов управления стоимостью проекта

Система управление стоимостью. Формирование бюджета проекта. Контроль стоимости проекта

Тема 5. Менеджмент персонала проекта

Основные принципы управления персоналом и специфика команды проекта как человеческого ресурса. Стратегия формирования и кадровое планирование команды. Привлечение, отбор, оценка, обучение и развитие персонала проекта

Тема 6. Менеджмент материально-технического обеспечения проекта

Ресурсно-функциональная структура проекта. Методы планирования материально-технического обеспечения в проектной среде.

Тема 7. Менеджмент коммуникаций проекта

Управление коммуникациями проекта. Планирование коммуникаций проекта

Смысловой модуль 3 Оценка рисков и эффективности организационного проектирования в индустрии гостеприимства

Тема 8. Оценка и управление рисками проектов

Основные понятия управления рисками проекта. Анализ проектных рисков. . Методы снижения рисков. Организация работ по управлению рисками

Тема 9. Оценка экономической эффективности управления проектов

Оценка эффективности проектов. Показатели эффективности менеджмента проектов

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название СМЫСЛОВЫХ модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	ла б	инд	с.р.с		л	п	лаб	инд	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы организационного проектирования в гостиничном и ресторанном деле												
Смысловой модуль I. Теоретические основы организационного проектирования в гостиничном хозяйстве												
Тема 1. Современная концепция организационного проектирования	12	2	2			8	18,2	0,1	0,1			18
Тема 2. Структура управления проектами	12	2	2			8	18,2	0,1	0,1			18
Тема 3. Технология работ на фазе инициализации проекта	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Итого по смысловому модулю 1	36	6	6			24	46,6	0,3	0,3			46
Смысловой модуль II. Сущность организационного проектирования в индустрии гостеприимства												
Тема 4. Основные понятия процессов управления стоимостью проекта	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Тема 5. Менеджмент персонала проекта	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Тема 6. Менеджмент материально-технического обеспечения проекта	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Тема 7. Менеджмент коммуникаций проекта	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Итого по смысловому модулю 2	48	8	8			32	40,8	0,4	0,4			40
Смысловой модуль III. Оценка рисков и эффективности организационного проектирования в индустрии гостеприимства												
Тема 8. Оценка и управление рисками проектов	12	2	2			8	10,2	0,1	0,1			10
Тема 9. Оценка экономической эффективности управления проектами	12	2	2			8	10,4	0,2	0,2			10
Итого по смысловому модулю 3	24	4	4			16	20,6	0,3	0,3			20
Всего часов	108	18	18			72	108	10	12			86

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Современная концепция организационного проектирования	2	1
2.	Структура управления проектов	2	1
3.	Технология работ на фазе инициализации проекта	2	1
4.	Основные понятия процессов управления стоимостью проекта	2	1
5.	Менеджмент персонала проекта	2	1
6.	Менеджмент материально-технического обеспечения проекта	2	2
7.	Менеджмент коммуникаций проекта	2	2
8.	Оценка и управление рисками проектов	2	1
9.	Оценка экономической эффективности управления проектов	2	2
	Всего	18	12

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Современная концепция организационного проектирования	8	10
2.	Структура управления проектов	8	10
3.	Технология работ на фазе инициализации проекта	8	10
4.	Основные понятия процессов управления стоимостью проекта	8	10
5.	Менеджмент персонала проекта	8	10
6.	Менеджмент материально-технического обеспечения проекта	8	10
7.	Менеджмент коммуникаций проекта	8	10
8.	Оценка и управление рисками проектов	8	8
9.	Оценка экономической эффективности управления проектов	8	8
	Всего	72	86

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рабочей программой не предусмотрены.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Рославцева, Е. А. Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : консп. лекц. для студ. всех форм обучения / Е. А. Рославцева ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", ФРГБ, Каф. гостин. и ресторан. дела . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Бюджетирование проекта.
2. Вопросы безопасности реализации проекта.
3. Инвестиционные мегапроекты, реализуемые за рубежом.
4. Инвестиционные проекты в угольном комплексе ДНР.
5. Инвестиционные проекты в транспортном комплексе ДНР.
6. Инвестиционные проекты в энергетике ДНР.
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 ХМАО-Югры.
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.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К МОДУЛЮ 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 МОДУЛЮ 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 МОДУЛЮ 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

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

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 управления 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

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3				
10			20				10		40	60	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
4	3	3	5	5	5	5	5	5			

T1, T2, T3– темы смыслового модуля 1

T4, T5, T6, T7 – темы смыслового модуля 2

T8, T9 – темы смыслового модуля 3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Гонтарева И.В. Управление проектами: учебное пособие. М.: Книжный дом "Либроком", 2014. 384 с.

Дополнительная

1. Демарко, Т. Человеческий фактор. Успешные проекты и команды [Текст] / Т. Демарко, Т. Листер.- 3-е издание 2014 -216с.

Электронные ресурсы

1. Романова М.В. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебное пособие. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 256 с.: ил. (Высшее образование). <http://znanium.com/>

2. Германчук, А. Н. Управление проектами [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплине для студентов института экономики и управления, направления подготовки 38.03.02 «Менеджмент», специализации «Менеджмент организаций», «Логистика», оч. и заоч. форм обучения / А. Н. Германчук ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Ин-т экономики и управления, Каф. маркетингового менеджмента . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Солодовников, А. Н. Система менеджмента качества всемирного банка как фактор улучшения управления качеством проектов [Электронный ресурс] : стат. / А. Н. Солодовников . — [Донецк : ДонНУЭТ, 2014] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

4. Дорошенко, Ю. А. Использование методологии проектного менеджмента для управления портфелем инновационных проектов [Электронный ресурс] : ст. / Ю. А. Дорошенко, И. С. Пивко . — [Донецк : ДонНУЭТ, 2016] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

5. Ангелина, И. А. Управление проектами в туризме [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.02 «Туризм», оч. и заоч. форм обучения / И. А. Ангелина ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. туризма . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16 ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Научная электронная библиотека КиберЛенинка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>

2. Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ecsosman.edu.ru>

3. Научная электронная библиотека elibrary.ru [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>

4. Электронная библиотека Финуниверситета [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.fa.ru>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория, вместимостью 50 человек. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. КАДРОВЫЙ СОСТАВ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации и (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Рославцева Елена Александровна	Старший преподаватель	1. Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2004 год., специальность инженер-технолог 2. Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2011 год. специальность экономика предприятия	К.э.н., по специальности 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством: экономика предпринимательства Дис. защищена 14.02.2017г. на тему «Организация взаимодействия властных и предпринимательских структур»	Защита диссертации 14.02.2017г

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничное и ресторанное дело».