

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:21:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

« 28 » 02 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 ИССЛЕДОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ ГОСТИНИЧНОГО
ХОЗЯЙСТВА**

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

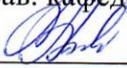
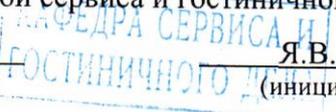
- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г – для заочной формы обучения.

Разработчик: Посяда Анастасия Александровна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 22 » 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

  Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

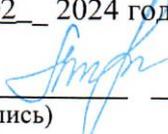
 И.В. Кошавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Посяда А.А., 2024 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – <u>2</u>	Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код, название)	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление Подготовки <u>43.04.03 Гостиничное дело</u> (код, название)		
Модулей - 1	Магистерская программа: <u>Гостиничное и ресторанное дело</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		1-й	1-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания:		Семестр	
Общее количество часов – 72		2-й	Летняя сессия
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 1,89; самостоятельной работы обучающегося - 2,05	Программа высшего образования Магистратура	Лекции	
		18 час.	8 час.
		Практические, семинарские занятия	
		16 час.	8 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	52,55 час.
Индивидуальные задания			
3 ТМК	Контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации			
Зачет	Зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения - 34 / 36,85
 для заочной формы обучения – 16 / 52,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у магистрантов представлений о бизнес-процессах, их основных характеристиках, видах бизнес-процессов гостиничного хозяйства, системе показателей и методах анализа бизнес-процессов, системы знаний статистические методам анализа деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

Задачи: приобретение навыков применения теоретических знаний при решении задач, связанных анализом деятельности предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства как бизнес-структур.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.06 «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана образовательного стандарта (ФГОС). Ее содержание базируется на системе знаний дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по программе бакалавриата образовательного стандарта (ФГОС) таких, как «Организация гостиничного хозяйства», «Организация работы предприятий питания», «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Организация услуг питания в номерах». Для успешного усвоения материала дисциплины студент должен знать номенклатуру гостиничных и ресторанных услуг, технологический цикл, инфраструктуру для их предоставления, а также контингент потребителей этих услуг, теоретические методы научных исследований.

Дисциплина логически связана с дисциплиной «Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства», формирует информационную базу для дальнейшего изучения дисциплин «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности», «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства», «Современные технологии и инструментарий менеджмента», «Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими универсальными (УК), общепрофессиональными (ОПК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-3. Способен организовывать и руководить	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели.

<p>работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>ИДК-2_{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.</p>
<p>ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	<p>ИДК-1_{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2_{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3_{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p>
<p>ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1_{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2_{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3_{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1_{ПКО-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2_{ПКО-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1_{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3_{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые</p>	<p>ИДК-1_{ПК-3} Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций</p>

<p>инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-3 Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-3 Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1ПК-4 Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-4 Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p>	<p>ИДК-1ПК-5 Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ИДК-2ПК-5 Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-5 Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4ПК-5 Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах</p>

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: понятие бизнеса, стратегии и направлений бизнеса, бизнес-процесса, системы бизнес-процессов, процесса как объекта исследования, современные методологии анализа процессов (бизнес-процессов), современные методы анализа деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, математико-статистические методы анализа данных;

уметь: разрабатывать структуры бизнес-процессов, систему показателей для анализа бизнес-процессов предприятий и организаций гостиничной и ресторанной отрасли, осуществлять статистический анализ данных гостиничного и ресторанного хозяйства,

определять взаимозависимости между анализируемыми факторами, получать статистически значимые характеристики и математические модели установленных зависимостей.

владеть: методами анализа бизнес-процессов и бизнеса, математико-статистическими методами анализа данных.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Бизнес-процессы.

Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов.

Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.

Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов.

Смысловой модуль 2. Исследование бизнес-процессов.

Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов.

Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.

Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.

Смысловой модуль 3. Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства.

Тема 7. Общие сведения о статистке и статистических методах исследования.

Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.

Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	срс		л	п	лаб.	инд.	срс
Модуль 1. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства												
Смысловой модуль 1. Бизнес-процессы.												
Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов.	9	2	2	-	-	5	8	1	1	-	-	6
Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.	9	2	2	-	-	5	8	1	1	-	-	6
Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов.	9	2	2	-	-	5	8	1	1	-	-	6
Итого по	27	6	6	-	-	15	24	3	3	-	-	18

<i>смысловому модулю 1</i>												
Смысловой модуль 2. Исследование бизнес-процессов.												
Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов.	8	2	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.	8	2	2	-	-	4	7	0,5	0,5	-	-	6
Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
Итого по смысловому модулю 2	24	6	6	-	-	12	22	2	2	-	-	18
Смысловой модуль 3. Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства.												
Тема 7. Общие сведения о статистике и статистических методах исследования.	7	2	2	-	-	3	7	1	1	-	-	5
Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.	6	2	1	-	-	3	7	1	1	-	-	5
Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	6,85	2	1	-	-	3,85	8,55	1	1	-	-	6,55
Итого по смысловому модулю 3	19,85	6	4	-	-	9,85	22,55	3	3	-	-	16,55
Всего по смысловым модулям	70,85	18	16	-	-	36,85	68,55	8	8	-	-	52,55
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	1,2	-	-	-	1,2	-
СРЭК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Всего часов	72	18	16	-	1,15	36,85	72	8	8	-	3,45	52,55

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Разработка системы бизнес-процессов гостиничного хозяйства	2	1
2	Разработка системы бизнес-процессов служб гостиничного комплекса (по заданию)	2	1
3	Описание элементов основных бизнес-процессов гостиницы	2	1
4	Описание элементов обеспечивающих бизнес-процессов гостиницы	2	0,5
5	Разработка SWOT-анализа делового процесса гостиницы	2	0,5
6	Разработка системы показателей для оценки бизнес-процессов службы ... (задание) гостиницы	2	1
7	Расчет основных характеристик статистических данных о гостиничном хозяйстве. Проверка нормальности распределения статистических данных	2	1
8	Корреляционный анализ парных зависимостей в гостиничном хозяйстве	1	1
9	Регрессионный анализ парных зависимостей в гостиничном хозяйстве	1	1
	Всего	16	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов	5	6
2	Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.	5	6
3	Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов..	5	6
4	Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов.	4	6
5	Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.	4	6
6	Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	4	6
7	Тема 7. Общие сведения о статистке и статистических методах исследования.	3	5
8	Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.	3	5
9	Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	3,85	6,55
	Всего	36,85	52,55

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Рабочей программой не предусмотрены.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К 1-му МОДУЛЮ.

1. Понятие бизнеса, бизнес-процессов.
2. Классификация бизнес-процессов.
3. Основные бизнес-процессы организации (предприятия). Их особенность.
4. Поддерживающие (обеспечивающие) бизнес-процессы. Их особенность.
5. Бизнес-процессы развития. Их особенность.
6. Бизнес процессы управления. Их особенность.
7. Варианты описания бизнес-процессов организации (предприятия).
8. Структура описания бизнес-процесса. Элементы структуры.
9. Какие вопросы необходимо осветить при идентификации стратегии деятельности организации (предприятия).
10. Алгоритм разработки стратегии организации (предприятия).
11. Какие элементы входят в организационную концепцию деятельности организации (предприятия).
12. Структура бизнес-процессов гостиничного предприятия.
13. Охарактеризуйте возможные входы обобщающего бизнес-процесса для гостиничных предприятий «Оказывать гостиничные услуги».
14. Охарактеризуйте возможные выходы (результаты) обобщающего бизнес-процесса гостиничного предприятия «Оказывать гостиничные услуги».
15. Что может служить управляющими элементами при осуществлении гостиничного бизнеса?
16. С помощью каких средств осуществляется деятельность по предоставлению (оказанию) гостиничных услуг?
17. Что представляет собой карта процессов организации, в частности гостиничного комплекса?
18. В чем состоит сущность описания центров ответственности за выполнение бизнес-процессов?
19. Описать бизнес-процесс, выполняемый при оказании услуги размещения (процесс выбрать самостоятельно).
20. Описать бизнес-процесс, выполняемый при оказании услуги питания (процесс выбрать самостоятельно).

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ КО 2-му МОДУЛЮ

1. Классификация видов анализа бизнес-процессов.
2. SWOT-анализ бизнес-процесса.
3. Выделение и анализ проблем бизнес-процесса.
4. Ранжирование бизнес-процессов на основе субъективной оценки.
5. Типовые требования, предъявляемые к бизнес-процессу.
6. Анализ бизнес-процессов по выполнению требований.
7. Метод визуального анализа графических схем бизнес-процессов.
8. Количественные методы анализа бизнес-процессов.
9. Номенклатура количественных показателей бизнес-процессов.

10. Абсолютные показатели бизнес-процессов.
11. Показатели времени выполнения бизнес-процесса.
12. Технические показатели бизнес-процесса.
13. Показатели стоимости бизнес-процесса.
14. Показатели качества бизнес-процесса.
15. Относительные показатели бизнес-процессов.
16. Показатели достижения цели бизнес-процесса.
17. Показатели результативности бизнес-процесса.
18. Показатели эффективности бизнес-процесса.
19. Производительность процесса.
20. Показатель удовлетворенности потребителей результатами бизнес-процесса.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К 3-му МОДУЛЮ (ТЕСТЫ)

1. Как рассматривается конкретный результат измерения величины?
 - а) приблизительное значение;
 - б) значение, лежащее в интервале между наибольшим и наименьшим значением;
 - в) разность между истинным значением величины и ошибкой измерения;
 - г) случайное значение.
2. Что такое случайная погрешность?
 - а) результат взаимодействия большого числа незначительных в отдельности факторов;
 - б) результат влияния условий проведения измерений;
 - в) величина, которая не зависит от лица, проводящего измерения;
 - г) неожиданные внешние воздействия на измерения.
3. Что такое математическое ожидание случайной величины?
 - а) вероятность, что случайная величина находится в пределах определенного интервала;
 - б) статистическая характеристика случайной величины;
 - в) среднее значение величины, которая измеряется;
 - г) абсцисса центра тяжести системы значений случайной величины.
4. Какую величину нужно рассчитывать для результатов серии измерений?
 - а) среднее арифметическое значение опытной величины;
 - б) взвешенное среднее арифметическое значение опытной величины;
 - в) математическое ожидание исследуемой величины;
 - г) истинное значение исследуемой величины.
5. Что такое дисперсия?
 - а) статистическая характеристика случайной величины;
 - б) оценка колебания случайной величины;
 - в) средний квадрат отклонения случайной величины;
 - г) погрешность при измерении величины.
6. Что такое стандартное отклонение?
 - а) оценка погрешности результатов измерений величины;
 - б) положительное значение квадратного корня из дисперсии;
 - в) погрешность измерения величины;
 - г) отклонение измеренного значения величины от среднего значения.

7. Стандартная ошибка среднего определяется по формуле:

а) $\frac{\sigma_x}{x}$; б) $\frac{\delta}{x}$; в) $\frac{\sigma_x}{\sqrt{n}}$; г) $\frac{x_{\max} - x_{\min}}{x}$.

8. Вероятность – это :

- а) количество шансов, способствующие событию, которое рассматривается;
- б) отношение количества шансов, способствующих событию, которое рассматривается, к общему количеству благоприятных и неблагоприятных шансов;
- в) интервал значений, в котором лежит значение величины, которая измеряется;
- г) мера объективной возможности случайного события.

9. При каком отборе единиц наблюдения при исследовании свойств совокупности получают лучшие результаты?

- а) при обследовании всех единиц совокупности;
- б) при обследовании заранее определенной части единиц совокупности;
- в) при обследовании случайно отобранной части единиц совокупности;
- г) при обследовании генеральной совокупности единиц.

10. Какой уровень достоверной вероятности рекомендуется применять при обработке экспериментальных данных технологии продукции ресторанного хозяйства?

- а) 0,80 ... 0,85; б) 0,85 ... 0,90; в) 0,90 ... 0,95; г) 0,95 ... 0,99.

11. Ошибка среднего рассчитывается по формуле:

а) $x_i - \bar{x}$; б) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n}}$; в) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$; г) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n(n-1)}}$.

12. Среднеквадратическое отклонение рассчитывается по формуле:

а) $x_i - \bar{x}$; б) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n}}$; в) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$; г) $\sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n(n-1)}}$.

13. Относительная ошибка измерений рассчитывается по формуле:

а) $\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{x}$; б) $\frac{S^2}{x}$; в) $\frac{S_x}{x}$; г) $\frac{S_x}{x}$.

14. Условие наличия грубых погрешностей:

а) $\frac{x_i - \bar{x}}{S_x} > \tau_{1-\alpha}$; б) $\frac{x_i - \bar{x}}{S_x} < \tau_{1-\alpha}$; в) $\frac{x_i - \bar{x}}{S_x} \geq \tau_{1-\alpha}$; г) $\frac{x_i - \bar{x}}{S_x} \leq \tau_{1-\alpha}$.

15. Условие нормальности распределения результатов наблюдений:

$$\text{а) } V_x < 0,33; \quad \text{б) } \left(\frac{R}{S_x}\right)_{кр}^{H.M} < \frac{R}{S_x} < \left(\frac{R}{S_x}\right)_{кр}^{B.M}; \quad \text{в) } \frac{R}{S_x} > \left(\frac{R}{S_x}\right)_{кр}^{H.M}; \quad \text{г) } \frac{R}{S_x} < \left(\frac{R}{S_x}\right)_{кр}^{B.M}.$$

16. Корреляционная связь – это связь между:

- а) стохастическими величинами;
- б) результативной и факторной величинами;
- в) одним значением факторной и несколькими значениями результативной величинами;
- г) одним значением результативной и несколькими значениями факторной величинами.

17. Форму корреляционной связи характеризует:

- а) направление;
- б) тип аналитической зависимости;
- в) коэффициент корреляции;
- г) индекс корреляции.

18. Тесноту корреляционной связи между двумя количественными величинами характеризует:

- а) коэффициент ассоциации;
- б) ранговый коэффициент корреляции;
- в) коэффициент контингенции;
- г) корреляционное отношение.

19. Корреляционная связь между признаками считается средней, если значение оценки ее тесноты имеет значение:

- а) 0,20...0,40; б) 0,40...0,60; в) 0,60...0,80; г) 0,80...1,00.

20. Условие статистической значимости корреляционной связи между показателями, которые контролируются:

- а) $t_{r \text{ расч.}} > t_{\alpha, n-2}$; б) $t_{r \text{ расч.}} < t_{\alpha, n-2}$;
- в) $V_{\rho \text{ розр.}}^2 > V_{\alpha, \nu_1, \nu_2}^2$; г) $V_{\rho \text{ розр.}}^2 < V_{\alpha, \nu_1, \nu_2}^2$.

21. Теснота корреляционной связи между двумя признаками, которые имеют линейную форму зависимости, характеризуют с помощью:

- а) индекса корреляции;
- б) линейного коэффициента корреляции;
- в) рангового коэффициента корреляции;
- г) эмпирического коэффициента корреляции.

22. Параметры функции регрессии по своей сути являются величинами:

- а) расчетными;
- б) случайными;
- в) взаимозависимыми;
- г) вероятными.

3. Организационная схема бизнес-процессов компании.
4. Варианты и правила описания бизнес-процессов.
5. Структура описания бизнес-процесса.
6. Идентификация стратегии гостиничного комплекса.
7. Идентификация организационной концепции гостиничного комплекса.
8. Структура (карта) бизнес-процессов гостиничного комплекса.
9. Какие существуют варианты анализа бизнес-процессов организации?
10. Этапы корректирующего анализа бизнес-процесса.
11. Алгоритм экспертно-аналитического этапа анализа бизнес-процесса.
12. Классификация видов анализа бизнес-процессов.
13. SWOT-анализ бизнес-процесса.
14. Выделение и анализ проблем бизнес-процесса.
15. Ранжирование бизнес-процессов на основе субъективной оценки.
16. Типовые требования, предъявляемые к бизнес-процессу.
17. Анализ бизнес-процессов по выполнению требований.
18. Метод визуального анализа графических схем бизнес-процессов.
19. Количественные методы анализа бизнес-процессов. Номенклатура показателей.
20. Абсолютные показатели бизнес-процессов.
21. Относительные показатели бизнес-процессов.
22. Показатели достижения цели бизнес-процесса.
23. Статистика как наука. Основные функции статистики.
24. Измерения величин. Ошибки при измерении.
25. Случайные величины и их статистическая характеристика.
26. Понятие о нормальном законе распределения измеряемой величины.
27. Вероятность результата измерений.
28. Понятие о выборочном методе исследования.
29. Основные статистические характеристики величины, измеряемой при проведении экспериментальных исследовательских работ.
30. Назначение первичной обработки результатов экспериментов.
31. Этапы математико-статистической обработки результатов эксперимента.
32. Основные статистические характеристики выборки. Их расчет
33. В чем заключается условие однородности выборочных данных?
34. В чем заключается условие наличия «грубых» ошибок в наблюдаемых данных?
35. В чем заключается условие статистической значимости различий двух средних?
36. При каких условиях наблюдаемые данные могут быть использованы для установления зависимостей с помощью регрессионного анализа?
37. Классификация зависимостей между результирующей и поясняющей переменными величинами.
38. Какие методы статистического исследования используются для зависимостей разных типов?
39. Из каких этапов состоит процесс статистического исследования парных зависимостей величин?
40. Общие понятия о корреляции между двумя величинами, которые исследуются.
41. Характеристики корреляционного анализа парных зависимостей.
42. Показатель тесноты корреляционной связи, его сущность и расчет.
43. Оценка статистической значимости коэффициента корреляции.
44. Общие понятия о регрессионной связи между двумя исследуемыми величинами.
45. Понятия о методе наименьших квадратов.

46. Какие статистические данные нужны для вычисления коэффициентов (параметров) линейной функции регрессии?
47. Какие статистические данные нужны для вычисления коэффициентов (параметров) квадратичной функции регрессии?
48. Приведите систему уравнений, с помощью которых определяются параметры линейной функции регрессии.
49. Приведите систему уравнений, с помощью которых определяются параметры квадратичной функции регрессии.
50. По какому критерию подтверждается правомерность использования математической модели для описания зависимости, которая изучается?

*Примечание: вопросы к зачету для студентов заочной формы обучения.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										
Смысловый модуль 1 (Бизнес-процессы)			Смысловый модуль 2 (Исследование бизнес-процессов)				Смысловый модуль 3 (Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства)			Сумма в баллах
Количество баллов 30			Количество баллов 20				Количество баллов 50			Количество баллов 100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	
10	10	10	4	4	6	6	10	10	30	

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок
0-59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Топольник В.Г. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства: учебное пособие. / В.Г. Топольник ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гост. дела. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 162 с.
2. Топольник В. Г. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства: текст лекций для студентов очной и заочной форм обучения направления подгот. 43.04.03 «Гостиничное дело» профиля «Гостиничное дело» (электронный ресурс / В.Г. Топольник ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гост. и рестор. дела. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 118 с.
3. Управление бизнес-процессами : учебное пособие / Н. Д. Горюнова, Д. Ю. Ковылкин, Л. Н. Никитина [и др.] ; под редакцией Л. Н. Никитиной. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. — 89 с. — ISBN 978-5-7937-1741-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102983.html>

Дополнительная

1. Топольник В.Г. Процессный подход к деятельности гостинично-ресторанных комплексов [Текст] : монография. / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова.– Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - 152 с.
2. Кравченко, А. В. Моделирование бизнес-процессов: учебное пособие / А. В. Кравченко, Е. В. Драгунова, Ю. В. Кириллов. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 367 с. — ISBN 978-5-7782-4159-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99351.html>
3. Андреев О.С. Реинжиниринг как новое качество управления технологиями проектирования бизнес-процессов в условиях обучения в современном вузе / О.С. Андреев // Современная высшая школа: инновационный аспект. 2016. № 1. С. 89-98. DOI: 10.7442/2071-9620-2016-1-89-98
4. Молоткова, Н. В. Реинжиниринг бизнес-процессов: учебное пособие / Н. В. Молоткова, Д. Л. Хазанова. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 81 с. — ISBN 978-5-8265-2123-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99785.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата

обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение данной дисциплины включает использование следующего материально-технического обеспечения: аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры сервиса и гостиничного дела (проектор, ноутбук).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Посяда Анастасия Александровна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, 43.04.03 Гостиничное дело, магистр	<p>1. АНО ДПО «Центр дополнительного образования «Просвещение», по программе «базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», в объеме 72 часов. С 20.09.2021 по 12.12.2021 г. Удостоверение о ПК №23000736.</p> <p>2. Сертификат о повышении педагогического мастерства №0447 от 20.10.2022 г., в объеме 20 часов за 2021-2022 учебный год, по направлениям: - педагогика высшей школы; - педагогическое мастерство в высшей школе; - методика преподавания в высшей школе; - нормативно-правовое регулирование учебного процесса. ГО ВПО «ДОННУЭТ» Школа педагогического мастерства.</p> <p>3. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет». Удостоверение о повышении квалификации 612400027047 С 22.09.2022 по 24.09.2022 По программе ПК:</p>

			<p>«Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», в объеме 24 часов.</p> <p>4. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет».</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации 612400032230 с 13.06.2023 г. по 16.06.2023</p> <p>По программе ПК: «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Сервис и туризм», в объеме 36 часов.</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------