Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:44
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)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры
Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, *Профилю Гостинично-ресторанное дело разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.»*

Разработчик / Разработчики: Гура Александр Васильевич, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24_» _февраля_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «__25___» __марта_ 2026 года № _8___

Председатель_____ Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Гура А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. Описание дисциплины

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – _3_____</td><td>Укрупненная группа
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.01</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки:
43.04.03
Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2_____</td><td rowspan="5">Профиль
Магистреская программа</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3_</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Индивидуальные научно-исследовательские задания:_____</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 54</td><td rowspan="11">Образовательная программа высшего образования

Магистрант</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>45.8.</td><td>84.7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>30.2</td><td>11.3</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся системных знаний, умений и навыков в области производственно-технологической и сервисной деятельности в гостинице, а также развитие профессиональных компетенций, связанных с модернизацией существующих процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

Задача дисциплины:

обучение принципам совершенствования существующих гостиничных технологий, ознакомление с технологиями контроля качества гостиничных услуг, рассмотрение способов внедрения новых технологических решений для производственной деятельности гостиниц и иных средств размещения; обучение разработке гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя, изучение профессиональных стандартов обслуживания и квалификационных требований, предъявляемых к персоналу в гостиницах и других средствах размещения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б.1.В.01. «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента формируются на основе базовых знаний дисциплин: «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Инженерная графика», «Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства», «Гражданское строительство», «Стандартизация, сертификация и метрология». Для успешного овладения материалом студент должен знать классификацию инфраструктуры предприятий гостинично-ресторанных комплексов, объемно-планировочные и коструктивные элементы зданий, владеть компьютерными программами офиса Windows, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

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

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: существующие гостиничные технологические процессы, источники профессиональной информации о новшествах гостиничной индустрии, требования потребителей, требования гостиничной квалификации;

уметь: анализировать профессиональную информацию; определять процессы дальнейшего совершенствования; контролировать выполнение технологических процессов; обосновывать необходимость внедрения новых технологий; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;

владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; навыками разработки гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Современные технологии и тенденции в гостиничном обслуживании.
Тема 1. Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.

Тема 2. Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.
Тема 3. Методика проведения реинжиниринга и оптимизации
бизнес-процессов.

Смысловой модуль 2 Современные технологии контроля качества услуг в соответствии с требованиями классификации гостиниц

Тема 4. Стратегический анализ бизнес-процессов
Тема 5. Структурный анализ бизнес-процессов
Тема 6. Стоимостной анализ бизнес-процессов.

Смысловой модуль 3 Современные системы бронирования гостиничных услуг.

Тема 7. Имитационное моделирование бизнес-процессов
Тема 8. Управление проектами
Тема 9. Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса

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[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. Современные технологии и тенденции в гостиничном обслуживании.												
Тема 1. Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.	7	1	1		5		11.8	1	0.5		10.3	
Тема 2. Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.	7.4	1	1		5.4		10.5		0.5		10	
Тема 3. Методика проведения реинжиниринга и оптимизации	6	1	1		4		9.5	1	0.5		8	
Итого по смысловому модулю 1	20.4	3	3		14.4		31.8	2	1.5		28.3	
Смысловой модуль 2. Современные технологии контроля качества услуг в соответствии с требованиями классификации гостиниц												
Тема 4. Стратегический анализ бизнес	11	3	2		6		11	0.5	0.5		10	
Тема 5. Структурный анализ бизнес	11	2	3		6		10	0.5	0.5		9	
Тема 6. Стоимостной анализ бизнес	9	2	2		5		10.5	1	0.5		9	

Итого по смысловому модулю 2	31	7	7		17		31.5	2	1.5		28	
Смысловой модуль 3 Современные системы бронирования гостиничных услуг.												
Тема 7. Имитационное моделирование бизнес-процессов	9	2	2		5		12	1	1		10	
Тема 8. Управление проектами	9.4	2	2		5.4		10		1		9	
Тема 9. Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса	8	2	2		4		11.4	1	1		9.4	
Итого по смысловому модулю 3	26.4	6	6		14.4		33.4	2	3		28.4	
Всего часов	**77.8**	**16**	**16**		**45.8**		**108**	**6**	**6**		**84.7**	
Катт	0.8					0.8	0.9					0.9
СР												
КЭ	2					2	2					2
Каттэк	0.4					0.4	0.4					0.4
Контроль	27					27	8					8
Всего часов	**108**	**16**	**16**		**45.8**	**30.2**	**108**	**6**	**6**		**84.7**	**11.3**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1.	Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.	1	0.5
2.	Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.	1	0.5
3.	Методика проведения реинжиниринга и оптимизации	1	0.5
4.	Стратегический анализ бизнес	2	0,5
5.	Структурный анализ бизнес	3	0,5
6.	Стоимостной анализ бизнес	2	0.5
7.	Имитационное моделирование бизнес-	2	1

	процессов		
8	Управление проектами	2	1
9	Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса	2	1
Всего		16	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1	Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.	5	8
2	Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.	4	8
3	Методика проведения реинжиниринга и оптимизации	4	8
4	Стратегический анализ бизнес	6	10
5	Структурный анализ бизнес	6	9
6	Стоимостной анализ бизнес	5	9
7	Имитационное моделирование бизнес-процессов	5	10
8	Управление проектами	5.4	9
9	Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса	4	9,4
Всего:		44.4	80.4

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;
   - в форме аудиофайла.
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;
   - в форме аудиофайла.

11 СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДЩИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №_____) – реферат, доклад, эссе (темы №_____) – тестирование (темы №_____) – разноуровневые задачи и задания (темы №_____) – … – текущий модульный контроль	40	60
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля		**Максимальное количество баллов**	
		За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование – тестирование – контрольная работа – …		40	60
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр		100	

Приводятся типовые вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к дифференцированному зачету, экзамену).

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды уч.деят.**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	40	60	100
3	3	4	6	6	8	3	3	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. вузов / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. . - М. : Академия, 2011. - 223 с.- ISBN 978-5- 7695-7777-2 : 339.-10 экз.

2. Котанс А. Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма : учеб.пособие / А. Я. Котанс. - М. : Флинта : Моск. психол.-соц. ин-т, 2010. - 384 с. - ISBN 978-5-9765- 0803-3. – 30 экз

3. Фатхутдинов Р. А. Инновационный менеджмент: учеб. для вузов / Р. А. Фатхутдинов. - 6-е изд., испр. и доп. - СПб. : Питер, 2010. - 448 с. - ISBN 5-469-00810-х.- 24 экз.

Дополнительная литература:

1. Родионова Н. С. Организация гостиничного дела: учеб.пособие / Н. С. Родионова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 349 с.- ISBN: 978-5-4377-0016-7.- 3 экз.

2. Малахова Н. Н. , Ушаков Д. С. Инновации в туризме и сервисе: учеб. пособие / Н. Н. Малахова, Д. С. Ушаков. - 2-е изд., доп. и перераб. . - М. : МарТ : Феникс, 2010. - 244 с. - ISBN 978-5-241-00998-2, 978-5-222-16570-6.-2 экз.

3. Косолапов А. Б., Елисеева Т.И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб.пособие / А.Б.Косолапов, Т.И.Елисеева.- М. КноРус, 2007.- ISBN 978-5-85-85971-681-4 .-87 экз.

4. Инновационный менеджмент : учеб. для студ. вузов / Ред. В. А. Швандар, В. Я. Горфинкель. - М. : Вузовский учебник : Изд-во ВЗФЭИ, 2006. - 382 с. - ISBN: 5-9558- 0008-5, 978-5-9558-0074-5, 978-5-9558-0190-2.- 50 экз.

Учебно-методические издания:

1. А.В. Гура Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: курс лекций ГРД / А.В. Гура ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: , 2017. -203 с.

2. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для провед. практ. занятий у студентов оч. формы обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и ресторан. дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 28 с.

3. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и ресторан. Дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 37 с.

4. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: Средства диагностики в условиях КМСОУП для студ. очной. и заоч. форм обучения. направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / Донец. нац .. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела; А.В. Гура - Донецк: [ДонНУЭТ], 2014. - 37 с.

14 Информационные ресурсы

1. http://www HYPERLINK "http://www.horeca-portal.ru/". HYPERLINK
2. "http://www.horecaportal.ru/"horeca HYPERLINK "http://www.horeca-portal.ru/". HYPERLINK "http://www.horeca-portal.ru/"ru – портал индустрии гостеприимства и питания http://www.hotelstop.ru - путеводитель по отелям http://prohotel.ru/– портал про гостиничный бизнес http:// www HYPERLINK "http://www.restorus.com/". HYPERLINK
3. "http://www.restorus.com/"restorus HYPERLINK "http://www.restorus.com/". HYPERLINK
4. "http://www.restorus.com/"com – сайт для профессионалов ресторанного бизнеса http:// www HYPERLINK "http://www.restoranoff.ru/". HYPERLINK
5.
6. "http://www.restoranoff.ru/"restoranoff HYPERLINK "http://www.restoranoff.ru/". HYPERLINK "http://www.restoranoff.ru/"ru - сайт для профессионалов ресторанного бизнеса http://www HYPERLINK "http://www.hotelline.ru/". HYPERLINK
7. "http://www.hotelline.ru/"hotelline HYPERLINK "http://www.hotelline.ru/". HYPERLINK
8. "http://www.hotelline.ru/"ru - портал гостиничного бизнеса http://www HYPERLINK
9. "http://www.frontdesk.ru/". HYPERLINK "http://www.frontdesk.ru/"frontdesk HYPERLINK
10. "http://www.frontdesk.ru/". HYPERLINK "http://www.frontdesk.ru/"ru – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса http://www.russiatourism.ru – официальный сайт Федерального агентства по туризму http://www.tourinfo.ru – информационное агентство Туринфо http://www.ratanews.ru – электронная газета туриндустрии http://www.tourbus.ru –

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные мультимедийные аудитории 3534, 3531. Аудитории укомплектованы мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком, переносной кафедрой, учебными столами, стульями. 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, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]
Гура Александр Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее Технология и организация общественного питания Инженер-технолог, Кандидат технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств», дипло кандидата наук ДК №054249	1. Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г 72 часа Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «КГМТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331

				Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет» 3. Удостоверение 800400005425 от 18.11.2024 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» Г. Донецк

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.В.01. **Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности**
Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
Профиль Гостинично-ресторанное дело
Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: существующие гостиничные технологические процессы, источники профессиональной информации о новшествах гостиничной индустрии, требования потребителей, требования гостиничной квалификации;

уметь: анализировать профессиональную информацию; определять процессы дальнейшего совершенствования; контролировать выполнение технологических процессов; обосновывать необходимость внедрения новых технологий; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;

владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; навыками разработки гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профес-сиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов

Смысловые модули и темы дисциплины:

Тема 1. Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.
Тема 2. Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.
Тема 3. Методика проведения реинжиниринга и оптимизации бизнес-процессов.
Тема 4. Стратегический анализ бизнес-процессов
Тема 5. Структурный анализ бизнес-процессов
Тема 6. Стоимостной анализ бизнес-процессов.
Тема 7. Имитационное моделирование бизнес-процессов
Тема 8. Управление проектами
Тема 9. Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Гура А.В., канд.техн.наук, доцент _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Дегтярева Я.В., канд.эконом.наук, доцент _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*