

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:20:12
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.05 МЕТОДЫ СИСТЕМНОГО АНАЛИЗА В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

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 «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве» 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

 КАФЕДРА СЕРВИСА И
ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

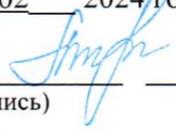
 И.В. Кошавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

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 «ДОННУЭТ», 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>4</u>	Укрупненная группа направлений подготовки <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 семестр	1-й, зимняя сессия
Общее количество часов – 144		Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 ; самостоятельной работы обучающегося - 6,05	Магистратура	Практические, семинарские занятия	
		16 час.	10 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		108,85 час.	116,25 час.
		Индивидуальные задания	
		3 ТМК	контрольная работа
Форма промежуточной аттестации			
	зачет	зачет	

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34/108,85

для заочной формы обучения 24/116,25

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у магистрантов системного мышления, знаний по методологии системного анализа, обобщения и моделирования систем, предметов и процессов, других объектов производственно-торговой деятельности заведений гостинично-ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний по системному анализу при решении задач, связанных с формальным (схематическим) представлением всех процессов производства продукции и обслуживания потребителей заведений гостинично-ресторанного хозяйства, способности выполнять анализ деятельности гостиниц, других средств размещения, объектов общественного питания, обслуживания потребителей при осуществлении организационно-управленческой деятельности, проводить комплексные исследования рынка гостинично-ресторанных услуг с использованием современных научных методов, в производственно-технологической деятельности формировать гостиничный, ресторанный продукт, соответствующий запросам потребителей.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.05 «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве» 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, владеть компьютерными программами офиса Windows.

Дисциплина находится в логической связи с дисциплиной «Методология и методы научных исследований», формирует методологическую основу для дальнейшего изучения дисциплин «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», «Моделирование инновационных процессов», «Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе», «Современные технологии и инструментарий менеджмента».

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, выработать 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.
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПКО-1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2ПКО-1 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПКО-1 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4ПКО-1 Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерам по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	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
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	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
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по	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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: сведения о системах окружающей действительности естественного и искусственного характера, системный анализ как методологию научного познания, свойства систем, формальное представление операторов и процессоров систем;

уметь: проводить системный анализ совокупности предприятий гостинично-ресторанной отрасли, многообразной их деятельности, выделять наиболее важные внутренние связи между компонентами систем и с внешним окружением, моделировать состав и структуру организации функционирования систем отрасли и конкретного предприятия;

владеть: методами анализа и синтеза сложных объектов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Методология системного анализа.

Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.

Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.

Тема 3. Общие принципы анализа систем.

Смысловой модуль 2. Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей.

Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.

Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.

Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.

Смысловой модуль 3. Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система.

Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.

Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.

Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.

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	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
Смысловой модуль 1. Методология системного анализа.												
Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.	15	2	1	-	-	12	14	1	1	-	-	12
Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.	15	2	1	-	-	12	14	1	1	-	-	12
Тема 3. Общие принципы анализа систем.	16	2	2	-	-	12	14	1	1	-	-	12
Итого по смысловому модулю 1	46	6	4	-	-	36	42	3	3	-	-	36
Смысловой модуль 2. Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей.												
Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.	16	2	2	-	-	12	14	1	1	-	-	12
Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.	16	2	2	-	-	12	16	2	1	-	-	13
Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.	16	2	2	-	-	12	17	2	2	-	-	13
Итого по смысловому модулю 2	48	6	6	-	-	36	47	5	4	-	-	38

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	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
Смысловой модуль 3. Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система.												
Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.	16	2	2	-	-	12	18	2	1	-	-	15
Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.	16	2	2	-	-	12	18	2	1	-	-	15
Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	16,85	2	2	-	-	12,85	15,25	2	1	-	-	12,25
Итого по смысловому модулю 3	48,85	6	6	-	-	36,85	51,25	6	3	-	-	42,25
Всего по смысловым модулям	142,85	18	16	-	-	108,85	140,25	14	10	-	-	116,25
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	1,5	-	-	-	1,5	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов:	144	18	16	-	1,15	108,85	144	14	10	-	3,75	116,25

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Системный анализ как метод научного исследования.	1	1
2	Формальное представление системы.	1	1
3	Моделирование систем индустрии гостеприимства.	2	1
4	Разработка структурных систем гостиницы	2	1
5	Разработка операторных моделей процессов гостиничного хозяйства	2	1
6-7	Разработка операторных моделей процессов ресторанного хозяйства	4	3
8-9	Разработка операторных схем технологических процессов приготовления кулинарной продукции	4	2
	Всего	16	10

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. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.	12	12
2	Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.	12	12
3	Тема 3. Общие принципы анализа систем.	12	12
4	Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства	12	12
5	Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.	12	13
6	Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.	12	13
7	Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.	12	15
8	Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.	12	15
9	Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	12,85	12,25
	Всего	108,85	116,25

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. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- 1) Топольник В.Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: Учеб. пособие. / В. Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019. - 240 с. ISBN 978-617-638-249-2.
- 2) Топольник В.Г. Системный подход к анализу гостиничных предприятий: монография. – Донецк: ООО «Восточный издательский дом», 2016. – 202 с.
- 3) Топольник В.Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: метод. указания (с программой) по самост. изуч. курса, выполн. контрол. работы и контрол. задания (для студ. заоч. формы обучения направления подготов. 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела; В.Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 70 с.
- 4) Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве: метод. указ. для вып. практ. занятий (для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / М-во образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. сервиса. и гостин. дела; В. Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. – 42 с.

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

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К 1-му МОДУЛЮ.

1. Обоснуйте предпосылки зарождения и формирования системного анализа как методологии научных исследований.
2. В чем состоит задача системного анализа как метода исследования?
3. Дайте определение системы.
4. Что является главным свойством системы?
5. Дайте характеристику основным свойствам системы.
6. Перечислите основные свойства систем.
7. Что такое вход в систему и выход из системы?
8. Дайте понятие состояния и поведения системы.
9. По каким признакам классифицируют системы?
10. Как можно формально представить систему?
11. Какие Вы знаете визуальные модели системы?
12. Охарактеризуйте модель системы в виде «черного ящика».
13. Какие особенности системы отражает «модель состава»?
14. Какие особенности системы отражает «модель структуры»?
15. Какие особенности системы отражает «структурная модель»?
16. Какие существуют классы проблем по глубине познания?
17. Дайте понятие проблемы.

18. Научной базой чего является системный анализ?
19. Перечислите основные этапы системного анализа.
20. Раскройте суть этапа СА «определение проблемы и проблематики».
21. В чем суть этапа СА «определение целей»?
22. В чем суть этапа СА «определение конфигуратора»?
23. В чем суть этапа СА «генерирование альтернатив»?
24. В чем суть этапа СА «формирование критериев»?

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ КО 2-му МОДУЛЮ.

1. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства. Системное представление индустрии гостеприимства.
2. Сущность гостиничной деятельности. Гостиничный продукт.
3. Система гостиничных услуг.
4. Система заведений размещения.
5. Состав системы потребителей гостиничных услуг.
6. Структурная модель гостиничного хозяйства.
7. Модель состава подсистемы специализированных отелей. Ее характеристика.
8. Структурная модель системы основных служб гостиницы.
9. Характеристика структурной модели системы управления номерным фондом гостиницы (системы обслуживания)
10. Система помещений отеля.
11. Моделирование и характеристика вестибюльной группы помещений.
12. Система помещений и сооружений спортивно-оздоровительного назначения.
13. Система классификации гостиничных номеров. Характеристика отдельных типов номеров.
14. Приведите графические модели некоторых операций, которые выполняют сотрудники службы эксплуатации номерного фонда.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К 3-му МОДУЛЮ.

1. Что такое производственная система?
2. Дайте понятие общественному питанию как отраслевой производственной системы.
3. Структурная модель отраслевой производственной системы общественного питания.
4. Структурная модель производственной системы предприятия общественного питания.
5. Какая подсистема занимает центральное место в производственной системе предприятия общественного питания?
6. Структурная модель технологической подсистемы производственной системы предприятия общественного питания.
7. Какие подсистемы образуют технологическую систему предприятия общественного питания?
8. По какому признаку классифицируется материальный поток, который поступает в технологические системы отраслевой производственной системы общественного питания?
9. Дайте понятие продовольственного сырья как материального потока технологических систем общественного питания.
10. Дайте понятие пищевых продуктов как материального потока технологических систем общественного питания. Основные группы, принцип выделения.

11. Дайте понятие полуфабрикатов как материального потока технологических систем общественного питания. Основные группы, принцип выделения.
12. Дайте понятие готовой кулинарной продукции как материального потока технологических систем общественного питания. Основные группы, принцип выделения.
13. Сколько иерархических уровней имеет система материального потока технологических систем общественного питания?
14. Дайте понятие технической системы производства. Иерархическая структура системы.
15. Дайте понятие вида технических изделий и его основных признаков.
16. Определите основное назначение функционально (ФОГ) и конструктивно (КОГ) однородных групп оборудования в технологической системе предприятий общественного питания.
17. Какие технологические процессы и операции производства продукции общественного питания требуют создания низких температур?
18. Какие технологические процессы и операции производства продукции общественного питания требуют создания высоких температур?
19. Какие технологические процессы и операции производства продукции общественного питания осуществляются за счет механического воздействия?
20. Какие технологические потребности общественного питания в большей мере обеспечены техническими средствами?
21. По какому признаку выделяются три типа структур технологической системы производства продуктов питания?
22. Дайте характеристику структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «а».
23. Дайте характеристику структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «б».
24. Дайте характеристику структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «в».
25. Сколько иерархических уровней имеет совокупность технологических систем ресторанного хозяйства?
26. Какие подсистемы обычно выделяются в технологической системе изготовления определенного блюда или кулинарного изделия?
27. Из каких подсистем состоит система формирования качества готовой кулинарной продукции? Связи между ними.

ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ:

«СИСТЕМНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ...»

1. гостиничного комплекса «Виктория», г. Донецк;
2. гостиничного комплекса «Централь», г. Донецк;
3. гостиничного комплекса «Донбасс Палас», г. Донецк;
4. гостиничного комплекса «Шахтар Плаза», г. Донецк;
5. гостиничного комплекса «Атлас», г. Донецк;
6. гостиничного комплекса «Park Inn», г. Донецк;
7. гостиничного комплекса «Салют», г. Москва;
8. гостиницы «Growne Plaza», г. Санкт-Петербург;
9. гостиницы «AZIMUT», г. Санкт-Петербург;
10. гостиницы «Романтик», г. Яремча;
11. гостиницы «Sanremo», г. Сочи;

12. гостиницы «Hyatt Regency» («Grand Karat Sochi»), г. Сочи;
13. гостиницы «Измайлово», г. Москва;
14. гостиницы «Измайлово Гамма», г. Москва;
15. гостиницы «Измайлово Бета», г. Москва;
16. гостиницы «Альфа Измайлово», г. Москва;
17. гостиницы «Вега Измайлово», г. Москва;
18. гостиничного комплекса «Космос», г. Москва;
19. отеля «Дельфин», г. Adler;
20. гостиницы «Охотник», г. Москва;
21. отеля «Онегин» г. Екатеринбург
22. бизнес-отеля «Престиж», г. Курск;
23. отеля «Платан Южный», г. Краснодар;
24. отеля «Krasnodar Marriott», г. Краснодар;
25. гостиницы «Чувашия», г. Чебоксары;

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ

1. Системность вселенной. Системность человеческой деятельности.
2. Системный подход как метод познания. Место методологии системного анализа в иерархии методологий научных исследований.
3. Предпосылки зарождения и формирования системного анализа как методологии научных исследований.
4. Задача системного анализа как метода исследования.
5. Основные понятия общей теории систем.
6. Характеристики и свойства систем.
7. Классификация систем.
8. Формальное представление системы. Виды моделей.
9. Структурная модель системы.
10. Основные этапы анализа систем.
11. Построение дерева целей.
12. Понятие проблемы. Классификация проблем.
13. Системный анализ проблемы.
14. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.
Системное представление индустрии гостеприимства.
15. Среда гостеприимства и факторы, его определяющие.
16. Сущность гостиничной деятельности. Гостиничный продукт.
17. Система гостиничных услуг.
18. Система заведений размещения.
19. Состав системы потребителей гостиничных услуг.
20. Структурная модель гостиничного хозяйства.
21. Модель состава подсистемы специализированных отелей. Ее характеристика.
22. Структурная модель системы основных служб гостиницы.
23. Характеристика структурной модели системы управления номерным фондом гостиницы (системы обслуживания)
24. Система помещений отеля.
25. Моделирование и характеристика вестибюльной группы помещений.
26. Система помещений и сооружений спортивно-оздоровительного назначения.
27. Система классификации гостиничных номеров. Характеристика отдельных типов номеров.
28. Графические модели операций, которые выполняют сотрудники службы эксплуатации номерного фонда.
29. Графические модели операций, которые выполняют сотрудники службы приема и размещения.

30. Графические модели операций, которые выполняют горничные.
31. Структурная модель отраслевой производственной системы ресторанного хозяйства.
32. Структурная модель производственной системы предприятия ресторанного хозяйства.
33. Характеристика подсистем, образующих производственную систему заведения ресторанного хозяйства.
34. Какая подсистема занимает центральное место в производственной системе заведения ресторанного хозяйства?
35. Структурная модель технологической подсистемы производственной системы заведения ресторанного хозяйства.
36. Характеристика подсистем, образующих технологическую систему заведения ресторанного хозяйства?
37. Какая подсистема занимает центральное место в технологической системе заведения ресторанного хозяйства?
38. Классификация материального потока, поступающего в технологические системы отраслевой производственной системы ресторанного хозяйства.
39. Иерархические уровни системы материального потока технологических систем ресторанного хозяйства.
40. Иерархическая структура системы технических средств производства продукции ресторанного хозяйства.
41. Типы структур технологической системы производства продуктов питания.
42. Характеристика структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «а».
43. Характеристика структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «б».
44. Характеристика структурной схемы технологического процесса производства продуктов питания типа «в».
45. Понятие технологической системы 4-го иерархического уровня.
46. Понятие технологической системы 5-го иерархического уровня.
47. Классификация технологических подсистем пищевых производств.
48. Система формирования качества готовой кулинарной продукции.
49. Связи между подсистемами системы формирования качества готовой кулинарной продукции.
50. С помощью каких схем проводится формализация технологического процесса?
51. Формализация технологического процесса производства кулинарной продукции в виде параметрической схемы?
52. Что такое операторная схема технологического процесса?
53. Графические модели операторов механической обработки пищевого сырья.
54. Графические модели операторов нарезания пищевого сырья.
55. Графические модели операторов тепловой обработки пищевого сырья.
56. Типы технологических связей между операторами и процессорами в моделях технологических процессов производства кулинарной продукции.
57. Процессор образование полуфабриката «Картофель, нарезанный брусочками».
58. Процессор образование полуфабриката «Морковь, нарезанная соломкой».
59. Подсистема создания костного бульона.
60. Из каких подсистем и процессоров составляется технологическая система приготовления соуса красного основного?

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

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									
Смысловой модуль 1 (Методология системного анализа)			Смысловой модуль 2 (Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей)			Смысловой модуль 3 (Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система)			Сумма в баллах
Количество баллов 15			Количество баллов 60			Количество баллов 25			Количество баллов 100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
5	5	5	12	12	16	5	10	10	

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

- Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: учебное пособие [для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"] / В. Г. Топольник; Министерство образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2019. - 239, [1] с. : табл., рис.
- Макрусев, В. В. Основы системного анализа: учебник / В. В. Макрусев. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 250 с. — ISBN 978-5-4377-0138-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111173.html>
- Секлетова, Н. Н. Системный анализ и принятие решений: учебное пособие / Н. Н. Секлетова, А. С. Тучкова. — Самара: Поволжский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2017. — 83 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75407.html>

Дополнительная

- Топольник, В. Г. Системный подход к анализу гостиничных предприятий [Текст] : монография. – Донецк : ООО «Восточный издательский дом», 2016. - 202 с. ISBN 978-966-

317-264-4

2. Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве: метод. указ. для вып. практ. занятий (для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / М-во образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. сервиса. и гостин. дела; В. Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. – 42 с.
3. Топольник, В.Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: метод. указания (с программой) по самост. изуч. курса, выполн. контрол. работы и контрол. задания (для студ. заоч. формы обучения направления подготов. 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела; В.Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 70 с.
4. Системный анализ, управление и доступ к информационным ресурсам экономических систем [Электронный ресурс] : ст. / К. Л. Самаров, Т. С. Аббасова, Ю. В. Стреналюк, И. М. Белюченко . — Королев : Технологический университет, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".
5. Ромащенко, Т. Д. Системный подход к анализу воспроизводства общественных благ [Электронный ресурс] : ст. / Т. Д. Ромащенко, М. Г. Ивлева . — [Донецк : ДонНУЭТ, 2016] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы

1. Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс] : Фак. рестор.-гостинич. бизнеса, 1 курс, оч., 1 курс оч.-заоч. форма обучения, 2021-2022 учеб. г.] : рабочая прогр. учеб. дисциплины [укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм», прогр. высш. проф. образования -магистратура, направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», магистер. прогр. "Гостиничное и ресторанное дело" / В. Г. Топольник ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. сервиса и гостинич. дела . — Донецк : ДонНУЭТ, 2020 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .
2. Топольник В.Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Текст]: метод. указания (с программой) по самост. изуч. курса, выполн. контрол. работы и контрол. задания (для студ. заоч. формы обучения направления подготов. 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела; В.Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019. . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве: метод. указ. для вып. практ. занятий (для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / М-во образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. сервиса. и гостин. дела; В. Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. – 42 с.
4. Системный анализ, управление и доступ к информационным ресурсам экономических систем [Электронный ресурс] : ст. / К. Л. Самаров, Т. С. Аббасова, Ю. В. Стреналюк, И. М. Белюченко . — Королев : Технологический университет, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

5. Ромащенко, Т. Д. Системный подход к анализу воспроизводства общественных благ [Электронный ресурс] : ст. / Т. Д. Ромащенко, М. Г. Ивлева . – [Донецк : ДонНУЭТ, 2016] . – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. 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. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [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.-библ. 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.-библ. 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. библ. 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. библ. 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.

17. 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).

18. 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;</p>

			<p>- методика преподавания в высшей школе;</p> <p>- нормативно-правовое регулирование учебного процесса.</p> <p>ГО ВПО «ДОННУЭТ» Школа педагогического мастерства.</p> <p>3.ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет».</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации 612400027047 С 22.09.2022 по 24.09.2022</p> <p>По программе ПК: «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>
--	--	--	--