

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал

Утверждено
на заседании совета Ивановского филиала
протокол № 3 от «28» 10 2016
Председатель совета Арефьева Н.Т.



Кафедра Менеджмента

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01.03 Управление предприятием отрасли

Направление подготовки *38.03.02 Менеджмент*

Профиль *Менеджмент на предприятии ресторанно-гостиничного
бизнеса и туризма*

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *прикладной бакалавриат*

Иваново

Составитель: к.э.н., доцент каф. Менеджмента Вострова А.П.

Рецензенты:

1. _____

2. _____

Дисциплина «Управление предприятием отрасли», относится к вариативной части учебного плана дисциплин по выбору.

Целью изучения дисциплины «Управление предприятием отрасли» является формирование у студентов комплекса теоретических и практических знаний в управлении предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма для повышения эффективности его деятельности.

В задачи курса входит:

- определение путей повышения культуры и качества обслуживания в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме, изучение методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров;
- формирование навыков самостоятельного творческого использования теоретических знаний и умений управления производством и обслуживанием в практической деятельности менеджера на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 380302 «Менеджмент»

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры менеджмента. протокол № 3 от 12.10.2016 г.

Заведующий кафедрой _____ /Луховская О.К./

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры

протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры

протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры

протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	
1.1. Цель дисциплины	
1.2. Учебные задачи дисциплины.....	
1.3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	
1.4. Формы контроля.....	
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
4.1. Рекомендуемая литература.....	
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	
4.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	
4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	
4.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов).....	
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	
Приложение 1	
Приложение 2.....	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Управление предприятием отрасли» является: формирование у студентов комплекса теоретических и практических знаний в управлении предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма для повышения эффективности его деятельности.

1.2. Учебные задачи дисциплины

1. определение путей повышения культуры и качества обслуживания в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме, изучение методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров;

2. формирование навыков самостоятельного творческого использования теоретических знаний и умений управления производством и обслуживанием в практической деятельности менеджера на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

1.3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина «Управление предприятием отрасли», относится к вариативной части учебного плана дисциплин по выбору.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов		
	Очная ф.о.	Заочная ф.о.	Заочная ускоренная ф.о.
Объем дисциплины в зачетных единицах	4		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	44	14	-
Объем аудиторной работы (всего)	44	14	-
в том числе:			-
лекции	14	4	-
лабораторные занятия	-	-	-
практические занятия	28	6	-
Объем электронного обучения	2	4	-
в том числе:	-	-	-
лекции	-	2	-
практические занятия	2	2	-
Самостоятельная работа (всего)	64	121	-

Дисциплина изучается с учетом полученных знаний по макро- и микроэкономике, экономике фирмы, финансовом менеджменту, менеджменту качества услуг предприятий РГБ и туризма и др. и конкретизирует основные теоретические положения применительно к управлению предприятием.

Необходимыми требованиями при освоении данной дисциплины к знаниям и умениям студента, приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин, являются:

знание:

- современных методик анализа и расчета показателей, характеризующих состояние экономики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОК-3);

- основных теоретических положений и концепций, а также направления развития экономической теории (ОК-4);

- основных стандартов, классификаций и группировок статистики предприятий, соответствующих систем показателей, используемых в статистической практике, и методов их измерения или расчёта (ОК-7);

- факторов, определяющих устойчивость экономики и конкурентоспособность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма на региональном рынке услуг (ОПК-1);

- теоретических основ экономики предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОПК-2);

- содержания законодательной базы в области сферы услуг в Российской Федерации (ОПК-5);

- особенностей организации маркетинга на предприятиях выбранных отраслей или сфер деятельности (ОПК-6).

умение:

- использовать полученные знания для анализа реальных социально-экономических отношений в России и других странах (ОПК-7);

- использовать методы экономической теории в своей профессиональной деятельности (ПК-4);

- использовать все информационные ресурсы предприятия, включая данные бухгалтерского, статистического учета, экономического и финансового планирования, данные, характеризующие состояние и тенденции ситуации на рынке услуг предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ПК-3);

- составить план статистического исследования, сформировать круг исходных показателей, провести целенаправленный статистический анализ, содержательно интерпретировать полученные производные статистические показатели (ПК-15);

- выявлять проблемы экономического характера при анализе ситуаций на микро- и макроуровнях, предлагать способы их решения, отстаивать свою точку зрения (ПК-16);

- анализировать и разрешать проблемы, возникающие в процессе работы на потребительском рынке (ПК-9);

- оценивать конкурентоспособность предприятия и повышать ее (ПК-16).

владение:

- навыками самостоятельного сбора и первичной обработки необходимой статистической информации (ПК-14);

- методами анализа экономических явлений и процессов (ПК-15);

- категориальным аппаратом микро- и макроэкономики (ОК-7);

- методикой расчета наиболее важных экономических показателей (ОПК-6);

- современными методиками обработки экономической информации, расчета показателей и анализа состояния экономики предприятия (ПК-3);

- информационной основой для анализа экономики конкретного предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (ОПК-1);

- теоретическими и аналитическими знаниями в области менеджмента предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и использования

отечественного и зарубежного опыта в прикладном его применении на предприятии (ПК-3).

Освоение дисциплины «Управление предприятием отрасли» необходимо как предшествующее для дисциплин Оценка управления финансово-хозяйственной деятельностью предприятий РГБ и туризма, Разработка стратегии развития предприятий РГБ и туризма на основе маркетинговых решений, Антикризисное управление на предприятиях РГБ и туризма и др.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3);

- владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6);

- способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9).

В результате освоения компетенций студент должен:

1. Знать:

1. кадровую политику, кадровую стратегию (ОПК-3);

2. достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями (ОПК-6);

3. методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов. (ПК-9).

2. Уметь:

1. применять кадровую стратегию (ОПК-3);
2. использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений (ОПК-6);
3. прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне (ПК-9).

3. Владеть:

1. владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений (ОПК-3);
2. навыками процесса внедрения организационных изменений (ОПК-6);
3. современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных (ПК-9).

1.4. Формы контроля

Текущий и рубежный контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация в 6 семестре – **зачет**.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Управление предприятием отрасли» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
Семестр 6. Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде.					
1.	Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления	<p>Современные тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Характеристика предприятия РГБТ как объекта управления. Особенности управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма различных форм собственности. Концепция ресторанного, гостиничного и туристического продукта.</p> <p>Экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и методы ее анализа. Рабочая среда (среда прямого воздействия) и ее составные элементы. Мега-среда (среда косвенного воздействия) и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности. Влияние и взаимодействие технологических, экономических, политико-правовых, социокультурных и международных факторов.</p> <p>Анализ рабочей и мега-среды; взаимодействие среды и предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (модель естественного отбора, модель ресурсной зависимости). Управление элементами внешней среды (адаптация, воздействие на благоприятные условия, диверсификация).</p>	<p>способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9)</p>	<p>1. Знать: - методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов.</p> <p>2. Уметь: - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне.</p> <p>3. Владеть: - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных.</p>	<p>Лекция, практическое занятие, тест</p>

		<p>Общие и конкретные функции управления. Содержание функций управления на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма: управление товарооборотом и товародвижением, управление рынком гостиничных и туристических услуг и кулинарной продукции, управление прибылью предприятия, управление качеством продукции и обслуживания, анализ и прогнозирование спроса, управление трудовым коллективом, управление доходностью.</p> <p>Методы и стили управления в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме</p>			
2.	<p>Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма</p>	<p>Управление гостиничными цепями. Понятие операционной цепи в индустрии гостеприимства. Основное назначение гостиничных цепей, их функции. Лидеры гостиничных цепей, их характеристика. Основные направления развития гостиничных цепей. Особенности управления в них.</p> <p>Управление во франчайзинговых системах. Особенности франчайзинга в гостиничном, ресторанном и туристическом бизнесе. История франчайзинга, современное состояние и перспективы развития. Взаимоотношения франчайзера и франчайзи. Преимущества франчайзинга.</p> <p>Управление независимыми гостиницами. Особенности существования независимых гостиниц, перспективы их развития. Управление этими гостиницами.</p> <p>Контрактное управление. Понятие контракта на управление. Формы контрактов. История</p>	<p>способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3)</p>	<p>1. Знать: - кадровую политику, кадровую стратегию;</p> <p>2. Уметь: - применять кадровую стратегию.</p> <p>3. Владеть: - владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений</p>	<p>Лекция, практическое занятие, тест</p>

		<p>становления контракта на управление, характеристика участников.</p> <p>Ассоциации в индустрии гостеприимства, их роль в поддержке и развитии гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Основные категории ассоциаций: торговые ассоциации и профессиональные союзы. Основные цели ассоциации, преимущества участия в них. Характеристика основных ассоциаций в гостиничном, ресторанном и туристическом бизнесе</p>			
Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.					
3.	<p>Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма</p>	<p>Понятие о внутренней структуре управления предприятием. Виды внутренних структур и принципы оценки эффективности их альтернативных вариантов. Понятие о рабочем месте как первичном элементе внутренней структуры. Принципы описания рабочих мест. Принципы проектирования формальной структуры управления предприятием. Создание структурных подсистем в аппарате управления и формы делегирования полномочий.</p> <p>Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Их формы и виды. Методы расчета их эффективности. Общие принципы проектирования организационных структур управления на базе ассоциаций, франчайзинга и проч. Особенности малых предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Основные службы гостиницы и структурные подразделения ресторанов</p>	<p>способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3)</p>	<p>1. Знать: - кадровую политику, кадровую стратегию;</p> <p>2. Уметь: - применять кадровую стратегию.</p> <p>3. Владеть: - владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений</p>	<p>Лекция, практическое занятие, тест</p>

		и турфирм: их функции и характеристика.			
4.	Тема 4. Персонал предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма	<p>Классификация кадров предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма. Кадровая политика предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма, обоснование потребности в кадрах, квалификационная структура штатов предприятия.</p> <p>Менеджер на предприятии ресторано-гостиничного бизнеса и туризма. Содержание работы менеджера. Основные черты современного руководителя. Ситуационные и нормативные модели лидерства. Трансформационное лидерство как основа поддержки инноваций.</p> <p>Организация работы с кадрами. Анализ кадрового состава предприятия, подбор и расстановка кадров. Аттестация кадров. Методы оценки кадров. Профессиограммы и их построение.</p> <p>Мотивация персонала. Содержательные и процессуальные теории мотивации, их использование на предприятиях ресторано-гостиничного бизнеса и туризма.</p> <p>Управленческое общение: процесс, понятие, психология. Виды деловых коммуникаций. Законы управленческого общения. Конфликты в трудовом коллективе: понятие, роль, способы разрешения.</p>	способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3)	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кадровую политику, кадровую стратегию; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять кадровую стратегию. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений 	Лекция, практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры
Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма.					
5.	Тема 5. Инновативность как фактор повышения конку-	<p>Новшество и инновация: основные понятия. Отличие управления инновациями от других видов функционального менеджмента.</p> <p>Цикличность мирового развития. Волновая</p>	владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) дея-	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управ- 	Лекция, практическое занятие, тест

	<p>рентоспособности предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма</p>	<p>теория Н.Кондратьева. Жизненный цикл предприятия и способы его продления. Инновационный маркетинг. Модификация и модернизация. Репозиционирование - как наименее затратный вид инноваций. Классификация потребителей по их отношению к нововведениям.</p> <p>Составляющие конкурентоспособности. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия РГБТ. Социально-психологические особенности организации продуктивной творческой деятельности. Инфраструктура поддержки малого бизнеса в России.</p>	<p>тельностью организаций (ОПК-6)</p>	<p>ления организационными изменениями.</p> <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками процесса внедрения организационных изменений. 	
6.	<p>Тема 6. Стратегия предприятий ресторано-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений</p>	<p>Концепция стратегического менеджмента. Уровни стратегии. Роль анализа конкуренции в формулировании стратегии. Оценка среды. Оценка организации.</p> <p>Разработка целей и планов предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма. Миссия предприятия. Цели предприятия ресторано-гостиничного бизнеса. Необходимость целей. Уровни целей (стратегические, тактические, оперативные). Иерархия целей. Взаимосвязь целей и планов. Содержание целей (достижимость, специфичность, измеримость, ограниченность во времени). Поддержка целей. Трудовое поведение. Потенциальные проблемы формирования целей.</p> <p>Уровни планирования (стратегическое, тактическое, оперативное). Планирование повторяющихся и однократных видов деятельности. Временные горизонты целей и пла-</p>	<p>способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9)</p>	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и 	<p>Лекция, практическое занятие, тест</p>

		<p>нов. Управление по целям. Понятие аутсорсинга.</p> <p>Принятие решений. Типы проблем при принятии решений. Различия в ситуациях принятия решений. Менеджеры предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как ЛПР. Модели принятия решений. Этапы эффективного процесса принятия решений. Групповое принятие решений – преимущества и недостатки.</p> <p>Понятие о коммерческих, производственных и финансовых рисках на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Виды рисков и факторы их возникновения. Понятие о страховании коммерческого риска. Диагностика хозяйственной деятельности предприятий. Принципы диагностики и алгоритмы ее реализации.</p>		социальных данных.	
Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.					
7.	Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	<p>Процесс контроля, основные этапы и объекты. Типы контроля. Выбор стиля контроля. Понятие об оценочных показателях хозяйственной деятельности. Прямой и косвенный контроль хозяйственной деятельности. Внедрение контроля: управленческие подходы. Входной, текущий и выходной контроль. Понятие о контрольных параметрах. Способы генерации контрольных параметров. Принципы контроля и следствия их нарушения.</p> <p>Методы краткосрочного, среднесрочного и долгосрочного прогнозирования оценочных показателей в предприятиях РГБТ.</p>	<p>способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания</p>	<p>1. Знать: - методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов.</p> <p>2. Уметь: - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и мак-</p>	<p>Лекция, практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры</p>

		<p>Документация и делопроизводство в системе управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Организация делопроизводства на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Информационные потоки. Документооборот. Контроль и проверка исполнения. Внедрение автоматизированных систем обработки данных.</p> <p>Контроллинг - как современная концепция управления.</p>	<p>экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9)</p>	<p>роуровне.</p> <p>3. Владеть:</p> <p>- современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных.</p>	
8.	<p>Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма</p>	<p>Общее понятие об эффективности управления. Статическая и динамическая эффективность. Экономическая эффективность управления, система общих и частных показателей. Методики расчета эффективности управления и особенности их применения на предприятиях различного типа. Информационное обеспечение расчета экономической эффективности.</p> <p>Понятие о социальной эффективности управления предприятием. Критерии оценки социальной эффективности и методика ее расчета. Принципы согласования экономических и социальных критериев эффективности управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.</p> <p>Эффективность управления и фактор времени. Понятие о текущей и переменчивой эффективности управления. Методики расчета эффективности управления и особенности их применения на предприятиях различного типа</p>	<p>- способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3);</p> <p>- владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6);</p> <p>- способностью оценивать воздействие</p>	<p>1. Знать:</p> <p>1. кадровую политику, кадровую стратегию (ОПК-3);</p> <p>2. достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями (ОПК-6);</p> <p>3. методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов. (ПК-9);</p> <p>2. Уметь:</p> <p>1. применять кадровую стратегию (ОПК-3);</p> <p>2. использовать основные инструменты и методы внедрения организационных изменений (ОПК-6);</p>	<p>Лекция, практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры</p>

			<p>макрэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9).</p>	<p>3. прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне (ПК-9)</p> <p>3. Владеть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений (ОПК-3); 2. навыками процесса внедрения организационных изменений (ОПК-6); 3. современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных (ПК-9); 	
--	--	--	--	---	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Управление предприятием отрасли» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- письменные или устные домашние задания;
- расчетно-аналитические, расчетно-графические задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим/лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

1. Разработка алгоритма принятия управленческого решения (тема 4, продолжительность 2 учебных часа). Предлагаемая игра позволит её участникам определить логически обоснованную последовательность действий руководителей при выявлении, анализе и решении управленческих проблем, освоить технологию групповой работы, выделить ситуационного лидера, убедиться, как хорошая самоорганизация группы повышает эффективность её деятельности.

2. Ролевая игра «Стили руководства и темперамент» (тема 7, продолжительность 2 учебных часа), заключается в том, что участники делятся на руководителей и нанимаемых на работу сотрудников. Задача руководителей - определить темперамент каждого из нанимаемых сотрудников и выбрать наиболее подходящий к своему стилю руководства. Задача у нанимаемых –

обратная. Затем участники игры с помощью тестов определяют свой стиль руководства и свой темперамент. Правильно определившие эти параметры участники оцениваются наиболее высоко.

3. Деловая игра «Конфликт» (тема 7, продолжительность 2 учебных часа). Участники разбиваются на три группы и группу экспертов. Каждая группа придумывает конфликтную ситуацию и пути конструктивного выхода из неё (межличностный конфликт, между личностью и группой, межгрупповой конфликт). Эксперты анализируют и оценивают участников.

4. Соционика и социометрия (тема 7, продолжительность 2 учебных часа). Студенты в игровой форме проходят тестирование по определению типа характера и психологической совместимости коллектива, на практике знакомятся с методикой диагностики внутригрупповых отношений.

5. «Мозговой штурм» (тема 8, продолжительность 3 учебных часа). Участники, предварительно познакомившись с теорией способов организации творческого решения проблем, разделяются на две группы: аналитиков и генераторов идей. Затем разрабатывают практические предложения по повышению эффективности выбранных для обсуждения процессов в соответствии с тематикой курса.

6. Тест-кроссворд по определениям и понятиям темы курса «Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия РГБ и Т». Для лучшего усвоения учебного материала студенты самостоятельно и индивидуально составляют тест-кроссворд не менее чем из двадцати определений. После оценки преподавателем лучшие тест-кроссворды разгадываются коллективно на семинарском занятии.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

Нормативно-правовые документы:

1. Конституция РФ. Принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.
2. Гражданский кодекс РФ. – М.: Ось-89, 2012.
3. Налоговый кодекс РФ. – М.: АБАК, 2012.
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195-ФЗ (в ред. последних изменений).
5. Трудовой кодекс РФ. Новая редакция – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2012.
6. Бюджетный кодекс РФ. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2012.

Федеральные законы РФ

7. ФЗ от 8 августа 2001 г. № 129-ФЗ (в ред. последних изменений) «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
8. «О государственной поддержке малого предпринимательства в РФ». ФЗ от 18 июня 1995 г. № 88-ФЗ (в ред. последних изменений).

Базовые учебники:

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф
2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература:

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература:

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

2. Журнал «Управление компанией (ЖУК) 2008-2009 гг.

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. eda.msk.ru – специализированный сервер «Еда в Москве»
2. www.lunch.ru – сайт «Здоровье онлайн»
3. www.menu.ru – информация о кафе и ресторанах в Москве, России и во всём мире
4. www.susi.ru – сайт «Виртуальные Суси», информация о японской кухне
5. www.foodserviceworld.com – сайт канадского журнала «Фудсервис»
6. www.ih-ra.com – сайт Международной ассоциации отелей и ресторанов

7. www.restaurant.org – сайт Международной ассоциации ресторанов
8. www.cooking.ru – всё о еде и кулинарии
9. www.pir.ru – Международная выставка «Индустрия гостеприимства»
10. www.restaurantowner.com – английский журнал о ресторанном бизнесе
11. www.rosinter.ru – сайт компании «Росинтер Ресторантс Холдинг», лидирующей в сегменте сетевых семейных ресторанов на рынке России и СНГ
12. www.mcdonalds.com – сайт компании «Макдональдс»

4.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

№ п/п	Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
1.	Операционная система Microsoft Windows 2010	Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления
2.	Программа распознавания текста АBBYY FineReader 10.0;	Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма
3.	Microsoft Office SharePoint 2007 Rus;	Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

		Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма
--	--	--

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

Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде.

Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления. Вопросы для обсуждения

1. Характеристика предприятий РГБ как объектов управления.
2. Среда прямого воздействия на функционирование предприятий (рабочая среда) и ее основные элементы.
3. Среда косвенного воздействия (мега-среда) и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности.
4. Концепция продукта в ресторанно-гостиничном бизнесе.
5. Функции управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса.
6. Методы и стили управления в предприятиях РГБ.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный

- ресурс: портал <http://znanium.com>]
- Дополнительная литература**
1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Основное назначение гостиничных цепей, их функции.
2. Особенности франчайзинга в гостиничном бизнесе.
3. Особенности управления независимыми гостиницами, перспективы их развития.
4. Понятие контракта на управление.
5. Ассоциации в индустрии гостеприимства.

- Базовые учебники**
1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф
 2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

- Основная литература**
1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО
 2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ
 3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).- гриф УМО
 4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
 5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

- Дополнительная литература**
1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Линейная и линейно-функциональная структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса.

2. Линейно-штабная и дивизиональная структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса.

3. Методы и принципы проектирования структуры управления предприятий ресторано-гостиничного бизнеса.

4. Должностные обязанности руководителей основных служб предприятий ресторано-гостиничного бизнеса.

5. Критерии оценки существующей структуры управления предприятий ресторано-гостиничного бизнеса.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).- гриф УМО

Основная литература

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Классификация кадров предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
2. Кадровая политика на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Содержание работы менеджера на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
4. Оценка профпригодности кадров. Построение профессиограмм.
5. Мотивация персонала. Использование содержательных и процессуальных теорий мотивации на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
6. Содержание делового общения на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
7. Способы разрешения конфликтов в трудовом коллективе.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО

Основная литература

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Инновационный менеджмент: основные понятия, отличие от других видов функционального менеджмента.
2. Особенности управления инновациями на предприятиях РГБ.
3. Цикличность мирового развития. Волновая теория Н.Кондратьева.
4. Жизненный цикл предприятия и способы его продления.
5. Инновационный маркетинг. Классификация потребителей по отношению к нововведениям.
6. Составляющие конкурентоспособности, инновативность как фактор её повышения.
7. Социально-психологические аспекты организации творческой деятельности.
8. Инфраструктура поддержки малого предпринимательства в России.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

Основная литература

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с. - (Высшее образование).- гриф УМО

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учеб-

ное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений. Вопросы для обсуждения

1. Понятие и содержание стратегического менеджмента.
2. Формирование миссии и целей предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Понятие, классификация и характеристика стратегий предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
4. Понятие и виды рисков на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
5. Типы проблем при принятии решений. Методы принятия решений.
6. Средства планирования принятия решений. Методы прогнозирования.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО

Основная литература

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново:

Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Понятие и типы контроля.
2. Содержание процесса контроля на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Характеристика управленческого контроля.
4. Основные виды оценочных показателей, применяемых на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
5. Информационные потоки. Документооборот на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
6. Контроллинг - как современная концепция управления гостиничными комплексами.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО

2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ

3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО

Основная литература

4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторано-гостиничного бизнеса и туризма. Вопросы для обсуждения

1. Понятие и содержание эффективности управления.
2. Характеристика экономической эффективности управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса.
3. Содержание социальной эффективности управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса.
4. Особенности применения методик расчета эффективности управления на предприятиях ресторано-гостиничного бизнеса.

Базовые учебники

1. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. - Минск: БГЭУ, 2009. - 416 с. (в пер.), 1500 экз.-гриф
2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр, 2011. - 447 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Основная литература

1. Жукова М.А. Менеджмент в туристском бизнесе: учеб. пособие / М.А. Жукова. - 3-е изд. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с.-гриф УМО
2. Елиферов В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 319 с.-гриф МО РФ
3. Бочарова И.Ю. Корпоративное управление: учебник / И.Ю. Бочарова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 368 с.. - (Высшее образование).-гриф УМО
4. Саак А. Э. Управление развитием туристического комплекса муниципального образования: Учебное пособие / А.Э. Саак, Е.В. Жертовская. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012. - 304 с.-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]
5. Зайцева Н. А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).-гриф УМО. [Электронный ресурс: портал <http://znanium.com>]

Дополнительная литература

1. Кукукина И.Г. Стратегическое управление коммерческой деятельностью предприятия / И.Г.Кукукина, Г.Г.Гаврилов.-Иваново: изд-во Иван. гос. энерг. ун-та, 2012

4.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Книжный фонд библиотеки и компьютерный класс, фонд нормативных документов.

Практические занятия должны проводиться в специализированной аудитории, оснащенной современными персональными компьютерами и про-

граммным обеспечением в соответствии с тематикой. Число рабочих мест в аудитории должно быть таким, чтобы обеспечивалась индивидуальная работа студента на отдельном персональном компьютере. Аудитория также должны быть оснащенной современным компьютером с подключенным к нему проектором с видеотерминалом на настенный экран или иными аналогичными по функциональному назначению оборудованием.

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Управление предприятием отрасли» используются компьютерные классы № 507, 508, аудитория № 304, стенды, электронные образовательные программы, ноутбук, проектор, интерактивная доска и фонд библиотеки.

Общий фонд должен включать учебники и учебные пособия, научную литературу, в которую входят: диссертации, монографии, авторефераты, вся справочная литература, энциклопедии - универсальные и отраслевые, электронные учебники.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю вуза. Фонд периодических изданий комплектуется массовыми центральными и местными общественно-политическими изданиями.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/ рубежного контроля
		Аудиторные часы очная форма обучения						Часы в электронной форме обучения		формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные						
формы	часы					лекции	практические занятия					
Семестр 6. Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде												
1	Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления	1	2	-	3	-	-	-	-	Лит., П.з.	6	практическое занятие, тест
2	Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., индивидуальное задание	8	практическое занятие, тест
Семестр 6. Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
3	Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., П.т.	8	практическое занятие, тест
4	Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., П.з..	8	практическое занятие, тест, деловые и ролевые иг-

												ры
Семестр 6. Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
5	Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., П.з.	8	практическое занятие, тест
6	Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., П.т.	8	практическое занятие, тест
Семестр 6. Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
7	Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	1	2	-	3	-	-	-	2	Лит., П.з.	8	практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры
8	Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., П.т.	10	практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры
Итого:		14	28	-	42	-	-	-	2		64	144
Всего по дисциплине		14	28	-	42	-	-	-	2		64	144/экзамен

№ п/ п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/ рубежного контроля
		Аудиторные часы заочная форма обучения						Часы в электронной форме обучения		формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные						
формы	часы					лекции	практические занятия					
Семестр 6. Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде												
1	Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления	0,5	0,5	-	1	-	-	-	-	Лит., П.з.	16	практическое занятие, тест
2	Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	0,5	-	1	-	-	-	-	Лит., индивидуальное задание	16	практическое занятие, тест
Семестр 6. Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
3	Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	0,5	-	1	-	-	2	-	Лит., П.т.	11	практическое занятие, тест
4	Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	Лит., П.з..	16	практическое занятие, тест, деловые и ролевые иг-

												ры
Семестр 6. Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
5	Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	Лит., П.з.	16	практическое занятие, тест
6	Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	Лит., П.т.	12	практическое занятие, тест
Семестр 6. Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма												
7	Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	0,5	-	1	-	-	-	2	Лит., П.з.	11	практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры
8	Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	Лит., П.т.	18	практическое занятие, тест, деловые и ролевые игры
Итого:		4	6	-	10	-	-	2	2		121	135
Всего по дисциплине		4	6	-	10	-	-	2	2		121	135/экзамен

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Лит	Работа с литературой
2.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы
3.	П.т.	Подготовка к тестам

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Наименование	Формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ПК-9	способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы построения эконометрических моделей объектов, явлений и процессов. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных.
2.	ОПК-3	способность проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кадровую политику, кадровую стратегию; <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять кадровую стратегию. <p>3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками принятия решений относительно намерений и планов компании в области трудовых отношений
5.	ОПК-6	владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	<p>1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достоинства, недостатки, условия применения общих стратегий управления организационными изменениями. <p>2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные инструменты и методы внедрения организаци-

			онных изменений. 3. Владеть: - навыками процесса внедрения организационных изменений.
--	--	--	--

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)

№ п/п	Уровень сформированности компетенции	Показатель	Критерии оценивания	Шкала оценивания
способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли				
1	низкий	Знания и умения	неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания, умения и опыт.	По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание
	достаточный	Знания и умения	удовлетворительная оценка результатов обучения. Неполные представления о представленном вопросе. Несистематическое использование знаний. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание
	средний	Знания и умения	теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание
	высокий	Знания и умения	теоретическое содержа-	По результатам оцени-

		умения	ние курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	вания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание
способность проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия				
2	низкий	Знания и умения	неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания, умения и опыт.	По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание
	достаточный	Знания и умения	удовлетворительная оценка результатов обучения. Неполные представления о представленном вопросе. Несистематическое использование знаний. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание
	средний	Знания и умения	удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях и пробелы в умении использовать соотв. знания. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.	По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание
	высокий	Знания и умения	удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированные систематические представления о типах организационных структур, их основных параметрах и принципах их проекти-	По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание

			рования. Сформированное умение использовать полученные знания. Успешное и систематическое применение навыков.	
владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций				
3	низкий	Знания и умения	теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	По результатам оценивания задания студент получает менее 50% от максимально возможных баллов за это задание
	достаточный	Знания и умения	теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	По результатам оценивания задания студент получает от 50% до 70% от максимально возможных баллов за это задание
	средний	Знания и умения	теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным	По результатам оценивания заданий студент получает от 70% до 90% от максимально возможных баллов за это задание

			числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
	высокий	Знания и умения	теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	По результатам оценивания задания студент получает более 90% баллов от максимально возможных за это задание

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

- **Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Управление предприятием отрасли» не предусмотрена.

- **Вопросы к экзамену /зачету/зачету с оценкой**

1. Современные тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
2. Характеристика основных особенностей предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объектов управления.
3. Концепция продукта предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
4. Организационно-правовые формы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма, принципы классификации.
5. Жизненный цикл предприятия: понятие, основные этапы.
6. Инновативность, как фактор конкурентоспособности и продления жизненного цикла предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

7. Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма комплекса, её элементы и способы оптимизации.
8. Рабочая среда (среда прямого воздействия), ее элементы и оценка влияния на эффективность функционирования предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
9. Мега-среда (среда косвенного воздействия), ее элементы и оценка влияния на управление предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
10. Методы анализа мега-среды.
11. Методы взаимодействия с элементами мега-среды, их особенности.
12. Функции управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма (общие и специфические).
13. Анализ состояния и основные виды оценочных показателей, применяемых в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.
14. Методы и принципы планирования в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.
15. Процесс подготовки, принятия и реализации управленческих решений в индустрии гостеприимства.
16. Оценка степени неопределённости среды при принятии управленческих решений.
17. Содержательные теории мотивации и их использование в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
18. Процессуальные теории мотивации и их применение в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
19. Виды и методы контроля управленческих решений на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
20. Организация процесса контроля на предприятиях индустрии гостеприимства и его эффективность.

21. Понятие и виды рисков на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

22. Контроллинг как современная концепция управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

23. Методы и принципы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.

24. Административные методы управления.

25. Экономические методы управления.

26. Метод управления доходностью как современное направление повышения рентабельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

27. Социально-психологические методы управления.

28. Стили управления и типы руководителей.

29. Ситуационная модель Фидлера.

30. Организационная структура управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма, методы её оптимизации.

31. Норма управляемости и основные факторы, влияющие на неё.

32. Управление по целям и управление по отклонениям.

33. Методы и порядок проектирования структуры управления предприятием в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.

34. Линейная и линейно-функциональная структуры управления предприятием в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.

35. Дивизиональная структура управления.

36. Матричные структуры управления, их особенности.

37. Управление гостиницей и её основными службами (приёма и размещения, коммерческой, финансовой, административной, технической и т.д.)

38. Управление рестораном как подразделением гостиничного комплекса: структура, функции, совместимость с основными службами гостиниц.

39. Цель и задачи развития предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма. Методы ранжирования целей, использование в оптимизации системы управления.

40. Особенности управления независимыми гостиницами, перспективы их развития.

41. Система управления гостиницами на условиях франчайзинга.

42. Понятие контракта на управление.

43. Основное назначение гостиничных цепей, их функции.

44. Ассоциации в индустрии гостеприимства.

45. Организация информационных потоков в системе управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

46. Кадровая политика в гостиничном бизнесе и её влияние на эффективность управления.

47. Рынки рабочей силы.

48. Подбор и оценка персонала в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.

49. Факторы, определяющие профессиональную пригодность персонала предприятия, профессиограммы и их использование.

50. Корпоративная культура и принципы делового общения на предприятиях индустрии гостеприимства.

51. Конфликты в трудовом коллективе: понятие, роль, способы разрешения.

52. Социометрия – методика диагностики внутригрупповых отношений.

53. Социально-психологические аспекты организации продуктивной творческой деятельности.

54. Управление безопасностью на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

55. Управление качеством услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

56. Инновационный менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

57. Характеристика стратегий предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

58. Понятие и содержание эффективности управления.

59. Оценка экономической эффективности управления предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма: показатели, методы.

60. Характеристика социальной эффективности управления предприятием индустрии гостеприимства.

- **Тематика контрольных работ и методические указания по их выполнению**

Методические указания по выполнению контрольных работ

Выполненная контрольная работа сдается студентами очно-заочной и заочной форм обучения строго по срокам обозначенным в индивидуальном плане.

При оценке контрольной работы обращается внимание на полноту рассмотрения основных вопросов темы согласно плану, использования достаточного числа литературных источников, правильность практической части работы, оформление контрольной работы.

На защите контрольной работы студент в краткой форме излагает основное содержание работы, обосновывает выводы и предложения по рассматриваемой теме, а также отвечает на заданные ему вопросы. На основании этого оценивается контрольная работа и разрешается допуск к экзамену (зачету).

Задание к выполнению контрольной работы.

Контрольная работа состоит из двух частей: теоретической и практической. Первая часть содержит изучение и описание теоретического вопроса, выбранного студентом по последнему номеру зачетки. Вторая часть представляет собой составление Теста по тематике теоретического материала вашей контрольной работы. Тест должен содержать не менее 10 вопросов (с 3

вариантами ответов). Общий объем контрольной работы не менее 15 листов (А4), с соответствующим списком используемой литературы. Номер темы контрольной работы определяется последним номером зачетной книжки студента.

1. Методы и принципы управления предприятиями отрасли.
2. Внутренняя среда коммерческих предприятий в системе управления.
3. Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятиях малого бизнеса.
4. Управление производительностью труда на предприятиях розничной торговли.
5. Управление технологическими инновациями на предприятиях отрасли.
6. Диагностика профессиональной пригодности менеджеров на предприятии.
7. Организационно-функциональные системы управления коммерческим предприятием.
8. Технология принятия решений и коммуникации в управлении предприятием оптовой торговли.
9. Содержание и виды управленческих решений в процессе деятельности руководителя.
10. Социально-психологические основы руководства торговым предприятием.
11. Экономические методы управления и их развитие в условиях рыночных отношений.
12. Методы управления человеческими ресурсами на предприятиях отрасли.
13. Управление комплектованием кадров на предприятиях розничной торговой сети.

14. Развитие персонала на предприятии отрасли.
15. Теория мотивации персонала и ее применение на предприятиях торговли.
16. Деятельность менеджера и его функции. Профессиональные требования к менеджеру в сфере обслуживания.
17. Основные функции внутрифирменного управления предприятием и их распределение по структурным подразделениям.
18. Маркетинговые службы в системе управления предприятием, их функции и задачи.
19. Управление рекламой в системе обеспечения конкурентоспособности предприятий малого бизнеса.
20. Стратегический менеджмент и его применение на предприятиях торговли.
21. Управление безопасностью на предприятиях торговли
22. Конфликты в системе управления торговым предприятием и стратегии их преодоления.
23. Управление торговыми предприятиями на основе договора франчайзинга.
24. Управление качеством услуг на розничных предприятиях.
25. Управление инновациями на предприятиях торговли.
26. Эффективность управленческих решений и методы ее оценки.
27. Организационная структура управления торговым предприятием и методы ее оптимизации.

- **Тестовые задания**

Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде.

Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как объекты управления.

1. Характеристика предприятий РГБТ как объектов управления.

2. Среда прямого воздействия на функционирование предприятий (рабочая среда) и ее основные элементы.

3. Среда косвенного воздействия (мега-среда) и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности.

4. Концепция продукта в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме.

5. Функции управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

6. Методы и стили управления в предприятиях РГБТ.

Тест

1) Совокупность воспроизводственных пропорций, которые необходимо соблюдать для динамичного и эффективного функционирования государственной системы – это...

А) комплекс;

Б) сфера;

В) национальная экономика государства;

Г) сектор;

2) К нематериальному производству относятся:

А) здравоохранение

Б) промышленность;

В) торговля;

Г) культура;

Д) все вышеперечисленные

3) Субъектами предпринимательства могут быть:

А) объединение граждан;

Б) граждане иностранных государств;

В) лица без гражданства;

Г) граждане РФ;

Д) нет правильного ответа;

Е) А-Г;

4) На каком этапе зарождения предпринимательства в России происходит установление государственной монополии и централизации экономики:

- А) I;
- Б) II;
- В) IV;
- Г) VI;
- Д) нет правильного ответа;

5) Высшей целью в предпринимательской деятельности является:

- А) превышение результатов над затратами;
- Б) наращивание объемов выпуска продукции, работ, услуг;
- В) манёвренность и мобильность деятельности;
- Г) обеспечение оптимальных условий труда и социального развития участников производства;
- Д) все вышеперечисленные;

6) Ее сущность состоит в том, чтобы обеспечить такое соединение факторов производства, которое наилучшим образом будет способствовать достижению поставленной цели – это функция предпринимателя:

- А) творческая;
- Б) ресурсная;
- В) организаторская;

7) Сфера – это

- А) совокупность предприятий, производящих одинаковый или аналогичный продукт;
- Б) объединение предприятий по выпускаемой продукции, по той деятельности, которой они занимаются;

В) совокупность предприятий или отраслей, которые вместе полностью обеспечивают национальную экономику какой-либо продукцией или услугой

Г) крупная структурная единица национальной экономики;

8) К производственной сфере относятся:

А) культура;

Б) сельское хозяйство, рыболовство, лесничество;

В) искусство;

Г) промышленность;

9) Что включают в себя организационно-правовые и экономические составляющие инфраструктуры рынка:

А) биржи: товарно-сырьевые, фондовые, валютные, труда;

Б) транспорт и связь;

В) кредитная, банковская, налоговая, страховая, таможенная системы;

Г) правовая база;

Д) все выше перечисленные;

Е) нет правильного ответа;

10) Особый тип самовозрастающей стоимости экономических благ, при котором увеличение стоимости происходит без ее создания (за счет рыночных механизмов перераспределения стоимости экономических ресурсов через ценообразование) – это капитал:

А) реальный;

Б) добавочный;

В) резервный;

Г) фиктивный.

Тема 2. Системы управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

1. Основное назначение гостиничных цепей, их функции.

2. Особенности франчайзинга в гостиничном бизнесе и туризме.

3. Особенности управления независимыми гостиницами, перспективы их развития.

4. Понятие контракта на управление.

5. Ассоциации в индустрии гостеприимства.

Тест

1) Корпорация – это

А) добровольное объединение (союз) независимых производственных предприятий, научных, проектных, конструкторских, строительных и прочих организаций;

Б) одна из форм коллективного предпринимательства. Данная форма связана в основном со сбытом продукции и распространена главным образом в добывающих отраслях, сельском и лесном хозяйстве;

В) группа предприятий и организаций, которые размещаются на смежных территориях и совместно используют производственную и социально-бытовую инфраструктуру, природные и другие ресурсы, создают общие производства межотраслевого и регионального значения, сохраняя при этом свою самостоятельность;

Г) это договорные объединения на основе сочетания производственных, научных и коммерческих интересов с делегированием отдельных полномочий и центральным регулированием деятельности каждого из участников;

2) Главные принципы образования хозяйственных союзов:

А) синхронный рост технико-экономического уровня связанных производств;

Б) равноправие партнеров;

В) взаимозависимое развитие хозяйства;

Г) ответственность только по обязательствам, взятым каждым предприятием при вступлении в объединение;

3) Некоммерческие партнерства – это

А) некоммерческие организации, не имеющие членства;

Б) организации, созданные гражданами или юридическими лицами на основе добровольных взносов;

В) организации, основанные на членстве граждан и юридических лиц, которые их создают;

Г) некоммерческие организации, созданные собственником (государственными или муниципальными структурами) для осуществления управленческих, социально-культурных и иных функций;

4) Основные отличия некоммерческих организаций от коммерческих:

А) в значительно большей степени открыты для общественного контроля;

Б) рациональное использование всех ресурсов;

В) использование достижений научно-технического прогресса;

Г) не должны выплачивать дивиденды и обогащать своих учредителей;

5) Число членов в производственном кооперативе должно быть не менее:

А) 3

Б) 4

В) 5

Г) 7

6) Факторы косвенного воздействия:

А) профсоюзы;

Б) методы реализации государственной политики;

В) потребители;

Г) менталитет;

Д) поставщики ресурсов;

7) Группа предприятий и организаций, которые размещаются на смежных территориях и совместно используют производственную и социально-бытовую инфраструктуру, природные и другие ресурсы, создают общие производства межотраслевого и регионального значения, сохраняя при этом свою самостоятельность – это

А) корпорации;

Б) концерны;

В) ассоциации;

- Г) промышленные узлы;
- 8) Ни одно предприятие не освобождается от государственного контроля, которое ведется за:
- А) доходами предприятий и уплаты ими налогов;
 - Б) правовой защитой наёмного персонала;
 - В) сохранностью окружающей среды;
 - Г) все вышеперечисленные;
 - Д) нет правильного ответа;
- 9) Какие элементы входят во внутреннюю среду предприятия:
- А) взаимоотношения предприятия с клиентами;
 - Б) организация управления;
 - В) маркетинг;
 - Г) взаимоотношение предприятия с конкурентами;
 - Д) производство;
 - Е) все вышеперечисленные;
- 10) Численность работников на среднем предприятии:
- А) от 50 до 150 человек;
 - Б) до 50 человек;
 - В) от 50 до 500 человек;
- 11) Совокупность взаимосвязанных методов рационального сочетания живого труда со средствами производства, в результате которых создаются материальные блага – это _____

Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

1. Линейная и линейно-функциональная структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма.

2. Линейно-штабная и дивизиональная структуры управления предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма.

3. Методы и принципы проектирования структуры управления предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

4. Должностные обязанности руководителей основных служб предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

5. Критерии оценки существующей структуры управления предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

Тест

1. Организационная культура – это:

А) Облик организации, правила поведения и репутация в деловом мире

Б) Степень независимости и возможностей выражения инициативы в организации

В) Организационная структура взаимоотношений в организации

2. Культуру организации рассматривают как производную

А) Опыт и организация, привнесённые последователями

Б) Оба предыдущих ответа

В) Допущений и предпочтений создателей организации

3. Структура организации – это:

А) Фиксированные взаимосвязи, которые существуют между подразделениями и работниками организации

Б) Взаимосвязи, которые возникают между подразделениями и работниками организации при изменении внешней среды

4. Функциональные связи в организации отражают:

А) Регламентные связи (нормы)

Б) Характер разделения труда (как вертикальные, так и горизонтальные связи)

В) Отражают руководство и подчинение (вертикальные связи)

5. Термин «централизация» предполагает

А) Процесс принятия решений происходит все уровни организации, снизу вверх

Б) Процесс принятия решений сосредоточен в одних руках и связан только с формальной частью

6. Система имеет жесткие фиксированные границы и не зависит от окружающей среды. К какому типу систем ее следует отнести:

А) Открытой системе

Б) Закрытой системе

7. Организационная структура – это ...

А) документ, закрепляющий определенный способ группировки и соподчинения формальных групп в организации

Б) документ, закрепляющий распределение функциональных обязанностей в организации

В) одна из имитационных моделей организации

Г) перечень подразделений формальной организации

8. Линейно-функциональная структура не может обеспечить ...

А) быстрое прохождение информации сверху вниз

Б) быструю разработку новых изделий

В) контроль снижения издержек

Г) четкость и ясность в распределении обязанностей

9. Число уровней иерархии в системе управления определяется по ...

А) коэффициенту управляемости

Б) линейным руководителям

В) функциональным руководителям

Г) штатному расписанию

10. Линейные полномочия строятся по принципу ...

А) каждый делает свое дело и потому независим

Б) мы делаем общее дело, поэтому решаем вместе

В) я больше знаю, я советую

Г) подчинение нижестоящих уровней вышестоящим уровням

11. Лучший результат в условиях централизованного управления дает ... структура .

- А) дивизиональная
- Б) матричная
- В) проектная
- Г) линейно-функциональная

12. Матричная структура позволяет обеспечить ...

- А) быструю разработку новых изделий для производства
- Б) гибкость в использовании линейных руководителей
- В) ориентацию основных производственных единиц на рынок
- Г) полную прозрачность в распределении обязанностей

Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

1. Классификация кадров предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

2. Кадровая политика на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

3. Содержание работы менеджера на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

4. Оценка профпригодности кадров. Построение профессиограмм.

5. Мотивация персонала. Использование содержательных и процессуальных теорий мотивации на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

6. Содержание делового общения на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

7. Способы разрешения конфликтов в трудовом коллективе.

Тест

1) Основные формы мотивации работников предприятия:

- А) повышение содержательности труда;
- Б) создание благоприятной социальной атмосферы;
- В) система внутрифирменных льгот работникам;
- Г) А-В;

Д) нет правильного ответа;

2) Количество работников списочного состава, явившихся на работу – это

А) списочная численность;

Б) явочная численность;

В) среднесписочная численность;

Г) трудовые ресурсы;

3) Отличие рабочей силы от других товаров заключается в том, что он:

А) создает стоимость больше, чем он стоит;

Б) без его привлечения невозможно осуществлять любое производство;

В) от него во многом зависит степень (эффективность) использования основных и оборотных производственных фондов, экономика хозяйствования в целом;

Г) А, Б;

Д) А-В;

4) Основными направлениями кадровой политики являются:

А) формы привлечения;

Б) разработка мероприятий по улучшению использования кадров;

В) определение потребностей в рабочей силе как в количественном, так и в профессионально-квалификационном разрезах;

Г) все вышеперечисленные;

5) Показателем эффективности использования кадров предприятия является:

А) выработка одного рабочего в единицу времени;

Б) среднесписочная численность;

В) общий объем реализованной продукции;

Г) средняя заработная плата одного рабочего;

6) Оценка показателей движения кадров на предприятии проводится по коэффициентам;

А) структуры кадров;

Б) состава кадров;

В) учета кадров по их квалификации;

Г) приема, выбытия, текучести;

7) Изменение в улучшении организации труда связано с:

А) производительностью труда;

Б) фондоотдачей;

В) материалоёмкостью;

Г) оборачиваемостью запасов;

8) Безработица – это

А) невозможность трудоустройства из-за различий в структуре спроса и предложения рабочей силы различной квалификации;

Б) положение в экономике, когда часть способных и желающих трудиться по найму людей не может найти работу по своей специальности или трудоустроиться вообще;

В) безработица из-за необходимости для уволенного работника найти свободное место по своей специальности;

Г) невозможность трудоустройства по основной специальности заставляет человека соглашаться на неполный рабочий день или неполную рабочую неделю, что позволяет ему ждать, пока на рынке труда появится место и для него;

9) Элементы организации труда:

А) разделение труда;

Б) организация рабочих мест;

В) планирование и учет трудовой деятельности;

Г) обслуживание рабочих мест;

Д) нет правильного ответа

Е) А-Г

10) Виды сдельной оплаты труда:

А) простая – сдельная;

Б) сдельно-премиальная;

- В) аккордная;
- Г) сдельно-прогрессивная;
- Д) простая-повременная;
- Е) все вышеперечисленные;
- Д) нет правильного ответа

Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторано-гостиничного бизнеса и туризма

- 9. Инновационный менеджмент: основные понятия, отличие от других видов функционального менеджмента.
- 10. Особенности управления инновациями на предприятиях РГБТ.
- 11. Цикличность мирового развития. Волновая теория Н.Кондратьева.
- 12. Жизненный цикл предприятия и способы его продления.
- 13. Инновационный маркетинг. Классификация потребителей по отношению к нововведениям.
- 14. Составляющие конкурентоспособности, инновативность как фактор её повышения.
- 15. Социально-психологические аспекты организации творческой деятельности.
- 16. Инфраструктура поддержки малого предпринимательства в России.

Тест

1) комплекс мероприятий по повышению технико-экономического уровня отдельных производств, цехов и участков на основе внедрения передовой техники и технологии, механизации и автоматизации производства, замены устаревшего и изношенного оборудования более производительным и новым, а также совершенствование общезаводского хозяйства и вспомогательных служб относится к:

- А) реконструкции;
- Б) техническому перевооружению;
- В) строительству;
- Г) нет правильного ответа;

2) Источники формирования инвестиционных ресурсов делятся на:

- А) заемные;
- Б) резервные;
- В) собственные;
- Г) привлеченные;

3) Сколько этапов включает в себя методология управления инвестиционными процессами или проектами:

- А) 5;
- Б) 3;
- В) 4;
- Г) 6;

4) Коэффициент дисконтирования рассчитывается по формуле:

- А) $\alpha = 1 * (1 - E)$
- Б) $\alpha = 1 / (1 - E)t$
- В) $\alpha = 1 * (1 + E)t$
- Г) $\alpha = 1 / (1 + E)t$

5) Вложения финансовых средств в различные виды экономической деятельности с целью сохранения и увеличения капитала – это

- А) реальные инвестиции;
- Б) инвестиции;
- В) финансовые инвестиции;
- Г) пассивные инвестиции;

6) Научно-техническая политика предприятия включает в себя:

- А) изучения проекта создания новых продуктов;
- Б) обеспечение социальной и экологической направленности инноваций;

В) контроль за ходом разработки новой продукции и ее внедрением;

Г) все вышеперечисленные;

7) Субъектами инновационной деятельности являются:

А) предприятие;

Б) государство;

В) университеты;

Г) фонды;

Д) учреждения;

Е) А-Д

Ж) нет правильного ответа

8) Долгосрочные заемные средства включают:

А) коммерческий кредит;

Б) лизинг;

В) долгосрочные кредиты банков;

Г) средства от выпуска долгосрочных облигаций;

Д) все вышеперечисленные;

9) Какие функции включает в себя кредит:

А) ускорение концентрации капитала;

Б) перераспределительная;

В) ускорение научно-технического прогресса;

Г) все вышеперечисленные;

10) предоставление денег или товаров в долг, как правило, с уплатой процентов; стоимостная экономическая категория, неотъемлемый элемент товарно-денежных отношений – это

А) лизинг;

Б) займ;

В) кредит;

Г) факторинг;

Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений

1. Понятие и содержание стратегического менеджмента.
2. Формирование миссии и целей предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
3. Понятие, классификация и характеристика стратегий предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
4. Понятие и виды рисков на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
5. Типы проблем при принятии решений. Методы принятия решений.
6. Средства планирования принятия решений. Методы прогнозирования.

Тест

- 1) Коммерческий риск – это
 - А) риск, связанный с производством продукции (товаров, услуг), с осуществлением любой производственной деятельности;
 - Б) риск, возникающий в процессе реализации товаров и услуг, произведенных или закупленных фирмой;
 - В) риск, возникающий в сфере отношений с финансовыми институтами;
 - Г) нет правильного ответа;
- 2) Способы уменьшения рисков:
 - А) избежание – просто уклонение от риска, зачастую отказ от прибыли;
 - Б) удержание риска за инвестором – риск в пределах имеющихся собственных сумм для покрытия убытков в случае проигрыша;
 - В) передача риска страховому обществу;
 - Г) снижение риска – сокращение вероятности наступления рискового события и объема потерь.
 - Д) все вышеперечисленные;

3) Обеспеченность предприятия ресурсами, благоприятные условия внешней среды, отсутствие сильных конкурентов, наличие оригинальных технологий или товаров и многое другое – это

- А) слабая сторона деятельности предприятия;
- Б) сильная сторона деятельности предприятия;
- В) нет правильного ответа;

4) Характерной чертой стратегического планирования является:

А) составление только долгосрочных прогнозов развития предприятия;

Б) использование анализа внутренней среды и внешнего окружения предприятия как аналитической основы планирования;

В) возможность использования разных методов разработки перспективных планов, в т.ч. и методов экстраполяции;

Г) формирование высоких показателей будущего развития предприятия на основе SWOT-анализа;

Д) разработка альтернативных планов.

5) С чем связано третье направление формирования стратегии:

А) с достижением лидерства в области минимизации затрат. В результате предприятие может завоевать значительную долю рынка;

Б) с концентрированием внимания на внутреннем состоянии дел фирмы;

В) со специализацией;

Г) с фиксацией определенного сегмента рынка и концентрацией усилий предприятия на этом сегменте рынка;

б) Совокупность имеющихся либо доступных материальных и нематериальных составляющих деятельности предприятия: основных и оборотных фондов, финансовых и человеческих ресурсов, лицензий, патентов и т. п. – это

- А) ресурсы;
- Б) возможности;
- В) риск;

Г) стратегия;

7) По каким направлениям проводится оценка стратегии:

А) соответствие выбранной стратегии состоянию и требованиям субъектов окружения;

Б) социальный эффект – влияние на условия и привлекательность труда, развитие культуры и образования, качество жизни;

В) приемлемость риска, заложенная в стратегии;

Г) системный (синергический) эффект – дополнительный доход от продажи и эксплуатации взаимодополняющих и сопряженных изделий, систем, машин и т. п.;

Д) нет правильного ответа;

Е) А-Г;

8) Риск, результатом которого являются либо потери, либо отсутствие их, но возможности для выигрыша нет – это

А) спекулятивный риск;

Б) чистый риск;

В) фундаментальный риск;

Г) риск;

9) Предпринимательские риски в сфере производства:

А) снижение производительности труда, незапланированные простои оборудования и недоиспользование производственных мощностей, потери рабочего времени, отсутствие необходимого количества исходных материальных и трудовых ресурсов, повышение процента брака;

Б) рост цен на материальные и трудовые ресурсы ведет к росту затрат на производство готовой продукции и снижению массы прибыли предприятия;

В) непредвиденный рост транспортных и складских расходов, торговых издержек, накладных и прочих расходов, перерасход зарплаты, переплата налогов и прочих отчислений по различным причинам, включая ошибки бухгалтерии;

Г) снижение материальных затрат обусловлен перерасходом сырья, материалов, топлива, энергии;

10) Сколько существует направлений формирования стратегий:

А) 2;

Б) 3;

В) 4;

Г) 6;

Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

1. Понятие и типы контроля.

2. Содержание процесса контроля на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

3. Характеристика управленческого контроля.

4. Основные виды оценочных показателей, применяемых на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

5. Информационные потоки. Документооборот на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

6. Контроллинг - как современная концепция управления гостиничными комплексами и предприятиями туризма.

Тест

1. Цель контроля:

а) экономическая эффективность деятельности предприятия;

б) обеспечение выживаемости предприятия;

в) оптимизация соотношения затраты-прибыль.

2. Главное требование к информации в системе контроля:

а) достоверность;

б) релевантность;

в) регулярность.

3. Задачей текущего контроля являются:
- а) контроль ограничений;
 - б) контроль планов;
 - в) мониторинг внутренней среды с целью раннего обнаружения проблем.
4. Благоприятным моментом для начала построения системы контроллинга считается:
- а) резкое ухудшение показателей деятельности предприятия;
 - б) появление первых слабых сигналов о возможных рисках для перспективного успешного функционирования предприятия;
 - в) предприятие функционирует довольно успешно.
5. Независимый контроль осуществляется:
- а) работниками службы внутреннего контроля;
 - б) аудиторами;
 - в) ревизорами.

Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

1. Понятие и содержание эффективности управления.
2. Характеристика экономической эффективности управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
3. Содержание социальной эффективности управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
4. Особенности применения методик расчета эффективности управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

Тест

- 1) Эффективность к обновлению, когда выявляются факторы, влияющие на работу предприятия и способность к обновлению, т. е. определяется способность предприятия к освоению в текущем периоде новых изделий, требуемых рынком в последующие периоды – это
- А) ликвидность;

Б) рентабельность;

В) эффективность;

Г) оборачиваемость;

2) Прибыльность (рентабельность) предприятия находится по формуле:

А) $R_{п} = \text{Чистая прибыль} / \text{Рентабельность продаж}$;

Б) $R_{п} = \text{Чистая прибыль} * \text{Рентабельность продаж}$;

В) $R_{п} = \text{Рентабельность продаж} / \text{Чистая прибыль}$;

Г) нет правильного ответа;

3) Верно ли следующее суждение: «Показатель платежеспособности предприятия используется для оценки эффективности предприятия к гибкому развитию, где показателем может служить норма прибыли, направляемая на освоение (обновление) новой продукции для рынка?»:

А) да;

Б) нет;

4) Оценка эффективности хозяйственной деятельности включает в себя следующие анализы:

А) предварительный;

Б) текущий;

В) финансовой устойчивости;

Г) коэффициентов рентабельности и деловой активности;

Д) А-Г;

5) Какие цели реализуются при анализе структуры пассивов:

А) выявляются показатели, характеризующие финансовое положение предприятия и его эффективность;

Б) рассматриваются причины образования кредиторской задолженности, ее удельный вес в обязательствах предприятия, динамика, структура, доля просроченной задолженности;

В) определение платежеспособности и удовлетворительной структуры баланса предприятия;

Г) определяется соотношение между заемными и собственными источниками средств предприятия;

6) Какие существуют типы финансовой устойчивости:

А) абсолютная финансовая устойчивость;

Б) кризисная финансовая устойчивость;

В) нормальная финансовая устойчивость;

Г) абсолютно-нормальная финансовая устойчивость;

7) Верно ли суждение: «Анализ ликвидности баланса позволяет оценить кредитоспособность предприятия?»:

А) да;

Б) нет;

8) По какой формуле рассчитывается показатель оборачиваемости активов:

А) $O = RP * A$;

Б) $O = A / RP$;

В) $O = RP - A$;

Г) $O = RP / A$;

9) Основные пути повышения эффективности производства:

А) снижение трудоемкости;

Б) модернизация оборудования;

В) рациональное использование природных ресурсов;

Г) снижение издержек;

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова" (<http://www.rea.ru>)

вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.).
Контрольная работа / индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	21
Текущий и рубежный контроль	21
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	38
ИТОГО	100

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению 380302 «Менеджмент» профиль «Менеджмент на предприятии РГБиТ» по дисциплине предусмотрено:

- в 6 семестре 14 часов лекционных, 28 часов практических занятий.

За посещение 1 занятия студент набирает 1 балл.

2. Текущий рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля в 6 семестре:

Форма контроля	Наименование раздела/темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов, максимально
1. Текущий и рубежный	Тема 1. Предприятия ресторанно-гостиничного	Опрос, практическое занятие	5

контроль	бизнеса и туризма как объекты управления		
	Тема 2. Системы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	5
	Тема 3. Организационные структуры управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	5
	Тема 4. Персонал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	5
	Тема 5. Инновативность как фактор повышения конкурентоспособности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	5
	Тема 6. Стратегия предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма и принятие решений	Опрос, практическое занятие	6
	Тема 7. Контроль на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	5
	Тема 8. Эффективность управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма	Опрос, практическое занятие	6
Всего			42

3.Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Расчет баллов в 7 семестре:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Количество баллов
Раздел 1. Роль и место предприятия ресторанно-гостиничного и туристического бизнеса в экономической среде	тест	20
Раздел 2. Роль менеджмента на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.	тест	
Раздел 3. Современные тенденции в управлении предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.	тест	
Раздел 4. Эффективность управления и контроль на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.	тест	
ИТОГО		20

4. Промежуточная аттестация

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «Управление предприятием отрасли» проводится в устной форме. Оценка по результатам зачета выставляется студенту по решению преподавателя. Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к пятибалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную пятибалльную

100-балльная система оценки	Традиционная пятибалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”
Кафедра Менеджмента

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Управление предприятиями отрасли»

Направление «380302 Менеджмент»

Профиль «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма»

1. Инновационный менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
2. Характеристика стратегий предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

Утверждено на заседании кафедры «__» _____ 201__ года, протокол № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись)