

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.07.2023 12:02:06
Уникальный программный ключ:
798fda6555f3c6e827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной
программе по направлению подготовки 38.03.02
Менеджмент направленность (профиль) программы
Менеджмент
на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова
от « 28 » мая 2019 г. № 11
Председатель Г.Л. Авагян



Кафедра экономики и управления

**ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА
для студентов приема 2020 г.**

**Б1.В.12 Междисциплинарный проект по дисциплинам
«Организационное проектирование» и «Гостиничный и
ресторанный менеджмент»**

**Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль) программы Менеджмент на предприятиях
ресторанно-гостиничного бизнеса**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Краснодар
2019

Рецензенты:

1. Терещенко Т.А., к.э.н., доцент кафедры финансов и кредита Краснодарского филиала ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
2. Захарова Л.Н., к.э.н., доцент, доцент кафедры экономики предприятия, регионального и кадрового менеджмента КубГУ

Аннотация программы междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент»

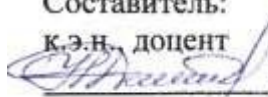
Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент», а также формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области организационного проектирования и гостиничного и ресторанного менеджмента.

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению.

Программа междисциплинарного проекта составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:

к.э.н., доцент

 Н.В.Демьянченко

(подпись)

доцент кафедры экономики и управления

Программа рекомендована к утверждению кафедрой экономики и управления
Протокол от «28» марта 2019 г. № 9

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент  И.В. Балашова

(Подпись)

Протокол заседания Учебно-методического совета от «18» апреля 2019 г. № 6

СОГЛАСОВАНО



Е.А. Резникова, директор ООО «Гостиница»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	4
3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО...4	4
4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ.....	5
5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА.....	8
6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.....	9
7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	10
8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11
9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
10 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	14
11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	15
12 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	15
Лист регистрации изменений.....	17
Приложения:	
А. Карта обеспеченности междисциплинарного проекта учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Междисциплинарный проект – это самостоятельная работа обучающихся, выполняемая в течении семестра по одной из актуальных проблем в соответствующей профессиональной области в рамках дисциплинарного модуля. Междисциплинарный проект по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» выполняется в рамках актуальной проблемы управления предприятиями индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

2.1 Цель междисциплинарного проекта

Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент», а также формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области организационного проектирования и гостиничного и ресторанного менеджмента.

2.2 Задачи междисциплинарного проекта

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению.

3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА ОПОП ВО

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» относится к вариативной части учебного плана.

Выполнение междисциплинарного проекта основывается на знании следующих дисциплин: «Методы принятия управленческих решений», «Стратегический менеджмент», «Производственный и операционный менеджмент», «Бизнес-планирование на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса», «Инновационный менеджмент на предприятиях-ресторанно-гостиничного бизнеса» и др.

Для успешного написания и защиты междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент», студент должен:

1. Знать теоретико-методологические основы управления гостиницами и ресторанами, методы экономического анализа результативности деятельности предприятия
2. Уметь разрабатывать алгоритмы технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и ресторанов
3. Владеть навыками эффективной коммуникации, методами менеджмента; способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность, руководить персоналом

Выполнение междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Прогнозирование и планирование в управлении», «Управление малыми предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса», а также для написания выпускной квалификационной работы

Распределение часов междисциплинарного проекта

Показатели объема междисциплинарного проекта	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем междисциплинарного проекта в зачетных единицах	2 ЗЕТ		
Объем междисциплинарного проекта в часах	72		

Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	5,5	5,5	5,5
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	4	4	4
В том числе:			
лекции	4	4	4
2.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5
3.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
Самостоятельная работа (СР)	48,5	48,5	48,5
самостоятельная работа на курсовую работу (Сркр)	18	18	18

Контактная работа при проведении учебных занятий осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им.Г.В.Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате выполнения междисциплинарного проекта в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК-7 Владение навыками поэтапного контроля реализации бизнес- планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

Знать: основы бизнес планирования, методики контроля и реализации бизнес-планов, знать базовые условия заключаемых соглашений, договоров и контрактов, знать методический инструментарий реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Уметь: поэтапно контролировать реализацию бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Владеть: навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

ПК-10 - владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам

управления

В результате освоения компетенции **ПК- 10** студент должен:

Знать: виды управленческих решений и методы их принятия, основы и принципы построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

Уметь: применять количественные и качественные методы анализа в ходе принятия управленческих решений, выбирать, анализировать и проводить адаптацию моделей к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

Владеть: навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» для студентов очной, заочной и очно-заочной форм обучения представляет содержание междисциплинарного проекта, структурированное по этапам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 - Тематический план Междисциплинарный проект по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» для студентов очной, заочной и очно-заочной форм обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактная работа/контактные часы			Самостоятельная работа			Формы текущего/рубежного контроля
		Ауд.час. (лекции)	Индивидуальная консультация, час (ИК)	Контактные часы по промежуточной аттестации (Катг)	Формы	Часы в семестре		
						в семестре, час	Сркр, час	
1	Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной проблематики проекта	2	-	-	Работа с литературой	24,25	9	проверка этапа на антиплагиат
2	Аналитическое обоснование управленческих решений по выбранной проблематике проекта	2	0,5	-	Работа с литературой	24,25	9	проверка этапа на антиплагиат
	Защита	-	-	1	-			
	Всего по проекту	4	0,5	1	-	48,5	18	72

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания. по междисциплинарному проекту по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» определены в «Методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта» для студентов направления подготовки программы прикладного бакалавриата 38.03.02 Менеджмент направленность (профиль) программы Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания определяются преподавателем, ведущим междисциплинарный проект, эмпирически.

6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента - КСР) осуществляется в процессе выполнения и защиты проекта лектором и преподавателем, ведущим занятия, в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по междисциплинарному проекту в виде проверки этапов выполнения проекта

Промежуточная аттестация – **защита междисциплинарного проекта.**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося 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 выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» осуществляется в соответствии с разделом 12.

7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице

Таблица 7.1

№ п/п	Содержание проекта	Формируемые компетенции
1	Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной проблематики проекта	ПК-7 ПК-10
2	Аналитическое обоснование управленческих решений по выбранной проблематике проекта	ПК-7 ПК-10

8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» используются следующие образовательные технологии:

- лекции;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит работа с литературой, подготовка и защита проекта.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

9.1 Литература

Основная литература (О):

1. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н. В. Дмитриева, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Р. Н. Ушаков ; под ред. Н. А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391634>
2. Баумгартен, Л. В. Менеджмент в туристской индустрии : учебник / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 236 с. - ISBN 978-5-9558-0480-4. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333408>

Нормативно-правовые документы (НПД):

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 18.07.2019). Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
3. Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 23.04.2018) "Об обществах с ограниченной ответственностью" Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/

Дополнительная литература (Д):

1. Менеджмент. Книга шестая. Управление человеческим потенциалом в социально-экономических системах : избр. статьи / С.Д. Резник. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 357 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/monography_59fae100e1d779.37669358. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=329254>
2. Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Библиотека малых словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-009748-0. - Текст : электронный.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=424723>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

Перечень информационно-справочных систем

Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.ru>

Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>

2. ЭБС «Лань» Книжная коллекция «Инженерно-технические науки» www.e.lanbook.com

3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>

Перечень профессиональных баз данных

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>

Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - <https://www.cfin.ru/rubricator.shtml>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <https://eios.reakf.ru/>

9.2 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows XP PRO

2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE

3. Office Professional Plus 2013 Rus OLP NL AE

4. CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License ML (1-60)

5. Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0

Corporate Edition. Одна именная лицензия Concurrent

6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

9.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методических указаниях по выполнению и защите междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>. Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

9.4 Материально-техническое обеспечение междисциплинарного проекта

Для выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение междисциплинарного проекта лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

10 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Оценочные и методические

материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Тематика проектов:

1. Аутсорсинг в менеджменте предприятия РГБ
2. Управление конфликтами и стрессами на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса
3. Аутстаффинг как современная кадровая технология предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
4. Совершенствование методов управления доходностью предприятия РГБ
5. Совершенствование технологии набора и отбора персонала предприятия РГБ
6. Управление мотивацией персонала на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса
7. Совершенствование стиля управления персоналом предприятия
8. Управление командопостроением (team-building) на предприятии РГБ
9. Методы управления персоналом и их использование на предприятии РГБ
10. Проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии на современном этапе
11. Повышение эффективности управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса
12. Оценка эффективности менеджмента персонала предприятия РГБ
13. Современные технологии менеджмента в деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
14. Развитие франчайзинга в ресторанном бизнесе
15. Совершенствование управления процессами обслуживания в ресторанном бизнесе
16. Процесс принятия управленческих решений в системе гостиничного и ресторанного менеджмента
17. Управление изменениями на предприятии РГБ
18. Гостиничный продукт как комплекс услуг и фактор конкурентоспособности предприятия РГБ
19. Современное состояние ресторанного бизнеса в России
20. Оптимизация организационной структуры управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса
21. Российская практика применения франчайзинга в индустрии гостеприимства
22. Управление изменениями на предприятии РГБ
23. Совершенствование организации обслуживания в гостиничном комплексе
24. Стратегическое планирование в системе гостиничного и ресторанного менеджмента
25. Внешняя среда предпринимательской деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и методы ее анализа
26. Повышение эффективности управления персоналом предприятия РГБ
27. Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и методы повышения эффективности ее функционирования
28. Проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии на современном этапе
29. Разработка кадровой политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
30. Экономические методы управления предприятием РГБ
31. Организация процессов контроля на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса
32. Система методов управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса

11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

Методические указания для обучающихся по междисциплинарному проекту представлены в нормативно-методических документах:

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 (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по междисциплинарному проекту представлена в таблице 11.1

Таблица 11.1

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать 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, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Самостоятельная работа	Выполнение заданий без участия преподавателя. К формам самостоятельной работы относятся выполнение курсовых и контрольных работ, проработка конспектов лекций, литературных источников, подготовка к практическим занятиям, к дискуссии, деловой игре, к групповому опросу, подготовка презентаций, выполнение кейс-заданий

12 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 ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 12.1

Таблица 12.1

Форма проведения текущего контроля	Номер этапа, выносимого на контроль	Количество баллов, максимально
Проверка содержательной составляющей проекта	1, 2	55
Проверка оформления и информационного сопровождения работы	1, 2	20
Защита проекта		25
Всего		100

Критерии оценки содержательной составляющей проекта:**45-55 баллов** - заслуживает работа, в которой:

- 100 % степень раскрытия темы
- полно охвачена научная литература
- использованы нормативные акты
- имеет место индивидуальность подхода к написанию
- материал изложен последовательно и логично.

Критерии оценки оформления и информационного сопровождения работы:**15-20 баллов** - заслуживает работа, в которой:

- высокое качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень работы
- используются иллюстрационный материал (рисунки, таблицы, графики, диаграммы и т.д.)

Критерии оценки защиты:**20-25 баллов** - заслуживает работа, по которой на защите даны полные и правильные ответы на все поставленные вопросы (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).**10-20 баллов** - заслуживает работа, по которой на защите даны неполные и неправильные ответы на более половины поставленных вопросов (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-7	<p>Знает верно и в полном объеме: основы бизнес планирования, методики контроля и реализации бизнес-планов, знать базовые условия заключаемых соглашений, договоров и контрактов, знать методический инструментарий реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: поэтапно контролировать реализацию бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса.</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками поэтапного контроля</p>

			<p>реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-10	<p>Знает верно и в полном объеме: виды управленческих решений и методы их принятия, основы и принципы построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять количественные и качественные методы анализа в ходе принятия управленческих решений, выбирать, анализировать и проводить адаптацию моделей к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-7	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы бизнес планирования, методики контроля и реализации бизнес-планов, знать базовые условия заключаемых соглашений, договоров и контрактов, знать методический инструментарий реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области</p>

			<p>функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p> <p>навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-10	<p>Знает с незначительными замечаниями:</p> <p>виды управленческих решений и методы их принятия, основы и принципы построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> <p>применять количественные и качественные методы анализа в ходе принятия управленческих решений, выбирать, анализировать и проводить адаптацию моделей к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p> <p>навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанный-гостиничного бизнеса</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-7	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>основы бизнес планирования, методики контроля и реализации бизнес-планов, знать базовые условия заключаемых соглашений, договоров и контрактов, знать методический инструментарий реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанный-</p>


			<p>гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-10	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды управленческих решений и методы их принятия, основы и принципы построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять количественные и качественные методы анализа в ходе принятия управленческих решений, выбирать, анализировать и проводить адаптацию моделей к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-7	<p>Не знает на базовом уровне: основы бизнес планирования, методики контроля и реализации бизнес-планов, знать базовые условия заключаемых соглашений, договоров и контрактов,</p>

			<p>знать методический инструментарий реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Не умеет на базовом уровне: бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-10	<p>Не знает на базовом уровне: виды управленческих решений и методы их принятия, основы и принципы построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять количественные и качественные методы анализа в ходе принятия управленческих решений, выбирать, анализировать и проводить адаптацию моделей к конкретным задачам управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Программа междисциплинарного проекта с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой

 И.В. Балашова

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 7 от 19.03.2020 г.

Председатель

 С.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 11 от 26.03.2020 г.

Председатель

 А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры корпоративного и государственного управления, протокол №7/1 от 10.03.2023 г.

Заведующий кафедрой

 И.В. Балашова

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель

 А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Карта обеспеченности междисциплинарного проекта по дисциплинам ««Организационное проектирование» и «Гостиничный и ресторанный менеджмент» учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра экономики и управления

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль) программы Менеджмент на предприятиях ресторано-гостиничного бизнеса

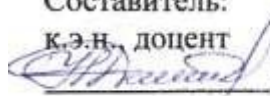
Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров в (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н. В. Дмитриева, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Р. Н. Ушаков ; под ред. Н. А. Зайцевой.	Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный.— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=391634	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
3	Баумгартен, Л. В. Менеджмент в туристской индустрии : учебник / Л.В. Баумгартен.	Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 236 с. - ISBN 978-5-9558-0480-4. - Текст : электронный. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=333408	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
Всего				3			1
Дополнительная литература							

2	Менеджмент. Книга шестая. Управление человеческим потенциалом в социально-экономических системах : избр. статьи / С.Д. Резник.	М.: ИНФРА-М, 2018. — 357 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/monography_59fae100e1d779.37669358 . - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329254	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова.	2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Библиотека малых словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-009748-0. - Текст : электронный.— Режим доступа: https://znanium.com/read?id=424723	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1

Составитель:

к.э.н., доцент

 Н.В.Демьянченко

(подпись)

Зав. кафедрой  И.В. Балашова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  И.Р. Савина
(подпись)