

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

СОГЛАСОВАНО

Проректор

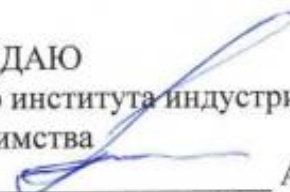


А.М.Каткова

«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института индустрии туризма и
гостеприимства



А.А.Иванцов

«__» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.03 СИСТЕМНЫЙ АНАЛИЗ ПРОБЛЕМНЫХ СИТУАЦИЙ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Управление бизнес-проектами в гостиничной
и ресторанной деятельности**

Форма обучения	очная	заочная
Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ)	108 час. / 3 ЗЕ	
Курс	I	I
Учебный семестр	2	2
Форма промежуточной аттестации	экзамен	

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины устанавливает требования к результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Рабочая программа дисциплины «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Управление бизнес-проектами в гостиничной и ресторанной деятельности».

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину, и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Разработчик(и) рабочей программы:

Доцент кафедры гостиничного
и ресторанного дела,
к.т.н.


«29» августа 2023 г.

И.В. Сергиенко

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела
Протокол № 1 «29» августа 2023 г.

Заведующий кафедрой
гостиничного и ресторанного дела
к.т.н., доцент


«29» августа 2023 г.

М.Е. Успенская

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела
методического обеспечения и
контроля качества
образовательного процесса


«29» августа 2023 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела
обеспечения и контроля
качества образовательного
процесса


«29» августа 2023 г.

О.В. Крылова

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – освоение принципов и элементов системного анализа проблемных ситуаций с учетом специфики сферы гостеприимства и общественного питания.

Задачи дисциплины «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания»:

- изучение особенностей разработки и реализации проектов предприятий индустрии гостеприимства;
- выявление основных направлений повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства;
- изучение дефиниции «системный анализ» и ее особенности в сфере гостеприимства;
- выявление понятия «проблемная ситуация» и ее место в теории системного анализа;
- изучение методики системного анализа и ее особенности в индустрии гостеприимства;
- выявление особенности системного анализа в общественном питании.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.03 «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания» реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений Блока I «Дисциплины (модули)» ООП ВО на протяжении 2 учебного семестра при заочной форме обучения и завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Изучение дисциплины «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания» осуществляется на основе логической и содержательно-методической взаимосвязи с дисциплинами модуля Б1.В.

Обучение по дисциплине «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания» способствует освоению следующих дисциплин: «Антикризисное управление предприятиями индустрии гостеприимства» и «Реализация функциональных стратегий предприятия индустрии гостеприимства».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенции ПК-4.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты обучения:

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПК-4 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Способен обосновывать необходимость разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства ПК-4.2. Способен организовать работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Знает: – основы организации и планирования проектов реформирования и реструктуризации деятельности в гостеприимстве. Умеет: – обосновывать необходимость разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства. Владеет: – навыками разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства.

4.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельная работа	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1 семестр												
1	Понятие системного анализа и его роль в проектной деятельности	14	6	2	4			8		ПТЗ.КР ПТЗ.Э	ПР	ПК-4
2	Проблемная ситуация и ее место в теории системного анализа	20	10	4	6			10		ПТЗ.О ПТЗ.Э	ПР	ПК-4
3	Методика системного анализа с позиции проектной деятельности	18	8	2	6			10		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
4	Системный анализ в индустрии гостеприимства	19	9	3	6			10		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
5	Системный анализ в общественном питании	19	9	3	6			10		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
	Промежуточная аттестация	18	-	-	-	-	-		Экзамен			
ВСЕГО:		108	12	14	28			48				

¹ Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

² К занятиям семинарского тапа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

³ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

⁴ Если предусмотрены учебным планом.

Заочная форма обучения

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ⁵		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельная работа	
				лекции	занятия семинарского типа ⁶	др. виды работ ⁷	консультации ⁸					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1 семестр												
1	Понятие системного анализа и его роль в проектной деятельности	21	3	1	2			18		ПТЗ.КР ПТЗ.Э	ПР	ПК-4
2	Проблемная ситуация и ее место в теории системного анализа	21	3	1	2			18		ПТЗ.О ПТЗ.Э	ПР	ПК-4
3	Методика системного анализа с позиции проектной деятельности	20	2	1	1			18		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
4	Системный анализ в индустрии гостеприимства	20	2	1	1			18		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
5	Системный анализ в общественном питании	17	2	-	2			15		ПТЗ.Э ПТЗ.О	ПР	ПК-4
	Промежуточная аттестация	9	-	-	-	-	-	9	Экзамен			
ВСЕГО:		108	12	4	8			96				

4.2. Тематическое содержание занятий

⁵ Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

⁶ К занятиям семинарского типа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

⁷ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

⁸ Если предусмотрены учебным планом.

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
1. Понятие системного анализа и его роль в проектной деятельности	Лекция (1 ак.ч.)	Понятие и свойства системы. Понятие, предмет и отличительные черты системного анализа. Особенности индустрии гостеприимства и место системного анализа в ней. Роль системного анализа в проектной деятельности гостиницы
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Написание эссе Написание контрольной работы
	Самостоятельная работа (18 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к контрольной работе
2. Проблемная ситуация и ее место в теории системного анализа	Лекция (1 ак.ч.)	Понятие проблемы и проблемной ситуации. Структуризация и формализация проблем. Алгоритм анализа проблемной ситуации.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос Сбор материала, написание эссе
	Самостоятельная работа (18 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу
3. Методика системного анализа с позиции проектной деятельности	Лекция (1 ак.ч.)	Основные этапы методики системного анализа. Метод Квейда. Методика Оптнера. Методика Черняка. Методика Янга. Методика Голубкова. Взаимосвязь с проектной деятельностью в гостиничной деятельности
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (1 ак.ч.)	Опрос Написание эссе
	Самостоятельная работа (18 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу
4. Системный анализ в	Лекция	Структурно-логическая схема системного анализа в индустрии гостеприимства.

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
индустрии гостеприимства	(1 ак.ч.)	Эмерджентность и холизм в индустрии гостеприимства. Индустрия гостеприимства как открытая система. Основные критические неустойчивые состояния российской индустрии гостеприимства XX-XXI веков
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (1 ак.ч.)	Написание эссе Опрос
	Самостоятельная работа (18 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу
5. Системный анализ в общественном питании	Лекция (0 ак.ч.)	Система с позиции Л. Берталанфи. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства»
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	Опрос Сбор материала, написание эссе
	Самостоятельная работа (20 ак.ч.)	Изучение лекционного материала Подготовка к написанию эссе Подготовка к опросу

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1. Основная литература

1. Прокофьева, Т. А. Системный анализ в менеджменте : учебник для вузов / Т. А. Прокофьева, В. В. Челноков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10451-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517550> (дата обращения: 02.02.2023).

2. Системный анализ : учебник и практикум для вузов / В. В. Кузнецов [и др.] ; под общей редакцией В. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8591-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512662> (дата обращения: 02.02.2023).

3. Экономическая теория. Экономические системы: формирование и развитие : учебник / ред.: И.К. Ларионов, С.Н. Сильвестров. — 2-е изд., стер. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019. — 874 с. — (Учебные издания для магистров). — ISBN 978-5-394-03090-1. — URL: <https://rucont.ru/efd/689355> (дата обращения: 02.02.2023)

5.2. Дополнительная литература

1. Горохов, А. В. Основы системного анализа : учебное пособие для вузов / А. В. Горохов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 140 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09459-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492860> (дата обращения: 02.02.2023).

2. Крумина, К.В. Управление проектами : учеб. пособие / С.Г. Полковникова; К.В. Крумина. — Электрон. изд. — Омск : Изд-во ОмГТУ, 2020. — 118 с. — Электрон. текст. дан. (2,9 Мб). — ISBN 978-5-8149-3133-7. — URL: <https://rucont.ru/efd/775172> (дата обращения: 02.02.2023)

6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Доступ к электронно-библиотечным системам:

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	www.lib.rucont.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) РУКОНТ	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2	www.urait.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) «Образовательная платформа ЮРАЙТ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

Доступ к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

1. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.

2. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг

3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
5. <http://www.hotelier.pro> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
6. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания
7. <http://rucont.ru/> - электронно-библиотечная система «Рукопт».
8. <https://urait.ru> - электронно-библиотечная система «Юрайт».
9. <https://www.book.ru/> - электронная библиотечная система
10. <https://znanium.com> - электронная библиотечная система

7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Пакет Microsoft Office
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- программный продукт «Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv)», лицензия на 50 номеров. Учебная версия.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории, библиотека с читальными залами, оснащенными компьютерной техникой, видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Оборудование и техническое оснащение стандартной учебной аудитории:

- компьютеризированное рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- мультимедийный проектор, экран;
- комплект учебно-методической, нормативно-правовой и научной литературы: учебники, книги, журналы;
- демонстрационные комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, рисунки, схемы, слайды, модели, муляжи);
- технические средства обучения: компьютеры, оснащенные программными пакетами Excel for Windows, Word for Windows, PowerPoint с доступом к библиотечным и сетевым источникам информации; программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения (при наличии заявления). Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы

дисциплины, с целями и задачами дисциплины, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся в ЭИОС и на сайте университета, с графиком консультаций преподавателей кафедры *указать наименование кафедры*.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины.

«Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к зачету с оценкой по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к зачету.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа

Студентам следует:

- до очередного занятия семинарского типа по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

- при подготовке к занятиям семинарского типа следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;

- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе занятия семинарского типа давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на занятиях семинарского типа и консультациях неясные вопросы;

- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение учебной дисциплины «Системный анализ проблемных ситуаций в сфере гостеприимства и общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий, в т.ч. интерактивных лекций, дискуссий, разбор и анализ конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации оформляется приложением к РПД.

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Системный анализ проблемных ситуаций
в сфере гостеприимства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
ПК-4 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Способен обосновывать необходимость разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства ПК-4.2. Способен организовать работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Знает: – основы организации и планирования проектов реформирования и реструктуризации деятельности в гостеприимстве. Умеет: – обосновывать необходимость разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства. Владеет: – навыками разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства.	опрос; реферат; контрольная работа; эссе; тестирование; экзамен

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Система и элементы системы.
2. Понятие структуры системы.
3. Свойства целостности и членимости систем.
4. Взаимодействие системы с внешней средой.
5. Анализ и синтез системы.
6. Основные способы исследования систем.
7. Понятие, предмет и отличительные черты системного анализа.
8. Особенности индустрии гостеприимства и место системного анализа в ней.
9. Роль системного анализа в проектной деятельности гостиницы
10. Понятие проблемы и проблемной ситуации.
11. Структуризация и формализация проблем.
12. Признаки проблемной ситуации.
13. Структуризация и формализация проблем.
14. Алгоритм анализа проблемной ситуации.
15. Анализ проблемы в сфере гостеприимства и общественного питания.
16. Анализ структуры системы в сфере гостеприимства и общественного питания.
17. Формулирование общей цели и параметров системы в сфере гостеприимства и общественного питания.
18. Декомпозиция цели, выявление потребностей в ресурсах и процессах предприятия гостеприимства

19. Выявление ресурсов и процессов, композиция цели.
20. Прогноз и анализ будущих условий.
21. Оценка целей и средств.
22. Выбор вариантов решения проблемы.
23. Диагностика существующей системы в сфере гостеприимства и общественного питания.
24. Построение комплексной программы развития предприятия сфер гостеприимства и общественного питания.
25. Конфликтные ситуации в сфере в сфере гостеприимства и общественного питания, и пути их решения.
26. Подходы к количественной оценке информации в системах.
27. Понятие энтропии системы и ее свойства.
28. Схема передачи информации между системами.
29. Основные понятия системного анализа.
30. Задачи системного анализа.
31. Принципы системного анализа.
32. Структура системного анализа.
33. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением.
34. Логистический подход при решении задач управления материальными и денежными потоками.
35. Области применения системного анализа.
36. Основные этапы методики системного анализа.
37. Метод Квейда.
38. Методика Оптнера.
39. Методика Черняка.
40. Методика Янга.
41. Методика Голубкова.
42. Система с позиции Л. Бергаланфи.
43. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
44. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства»
45. Эмерджентность и холизм в индустрии гостеприимства.
46. Индустрия гостеприимства как открытая система.
47. Основные критические неустойчивые состояния российской индустрии гостеприимства XX-XXI веков
48. Анализ процессов принятия решений на предприятии сферы гостеприимства.
49. Динамическая модель предприятия сферы гостеприимства.
50. Системный анализ организационной структуры управления предприятиями сферы гостеприимства.
51. Системный подход в управлении потребностями населения.
52. Анализ модели развития гостиничной инфраструктуры
53. Совершенствование механизмов государственного регулирования рыночных отношений в сфере гостеприимства.
54. Научно-методический подход к применению системного анализа в сфере гостеприимства.
55. Системный анализ маркетинговых стратегий в сфере общественного питания.
56. Системная методология анализа эффективности менеджмента в сфере общественного питания.
57. Многофакторная комплексная оценка деятельности предприятий сферы общественного питания.

58. Анализ проблемы человеческого фактора в процессе управления предприятием общественного питания.

59. Информационный подход в анализе структуры предприятия общественного питания.

60. Системный анализ в исследовании проблем управления конкурентоспособностью предприятий общественного питания.

2.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Тема 1. Понятие системного анализа и его роль в проектной деятельности

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы в рамках контрольной работы:

1. Понятие и свойства системы.
2. Понятие, предмет и отличительные черты системного анализа.
3. Понятие энтропии системы и ее свойства.
4. Задачи системного анализа.
5. Принципы системного анализа.
6. Особенности индустрии гостеприимства и место системного анализа в ней.

Написание эссе

Напишите эссе на тему: «Роль системного анализа в проектной деятельности гостиницы», выделив особенности системного анализа гостиницы, специфику и примеры проектов в гостиничном бизнесе и как системный подход помогает реализовывать проекты в индустрии гостеприимства (на 1-3 страницы 14 размер, 1,5 интервал, 1 см отступ абзаца, по 2 см отступ сверху, снизу, справа и слева)

Тема 2. Проблемная ситуация и ее место в теории системного анализа

Написание эссе

Напишите эссе на тему: «Решение конфликтных ситуаций в гостинице», включая группы и примеры конфликтных ситуаций и правила разрешения конфликтов».

Вопросы для проведения опроса по теме 2:

1. Понятие проблемы и проблемной ситуации.
2. Структуризация и формализация проблем.
3. Признаки проблемной ситуации.
4. Структуризация и формализация проблем.
5. Неопределенность системной проблемы.
6. Комплексность системной проблемы.
7. Многоаспектность системной проблемы.
8. Алгоритм анализа проблемной ситуации.
9. Анализ проблемы в сфере гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Методика системного анализа с позиции проектной деятельности

Написание эссе

Напишите эссе по одной из следующих тем:

1. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением.
2. Логистический подход при решении задач управления материальными и денежными потоками.

Вопросы для проведения опроса

1. Области применения системного анализа.
2. Основные этапы методики системного анализа.
3. Метод Квейда.
4. Методика Оптнера.
5. Методика Черняка.
6. Методика Янга.
7. Методика Голубкова.
8. Система с позиции Л. Берталанфи.
9. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
10. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства».

Тема 4. Системный анализ в индустрии гостеприимства

Написание эссе

Напишите эссе по одной из следующих тем:

1. Анализ процессов принятия решений на предприятии сферы гостеприимства.
2. Динамическая модель предприятия сферы гостеприимства.
3. Системный анализ организационной структуры управления предприятиями сферы гостеприимства.
4. Системный подход в управлении потребностями населения.
5. Анализ модели развития гостиничной инфраструктуры
6. Совершенствование механизмов государственного регулирования рыночных отношений в сфере гостеприимства.
7. Научно-методический подход к применению системного анализа в сфере гостеприимства.

Вопросы для проведения опроса:

1. Структурно-логическая схема системного анализа в индустрии гостеприимства.
2. Эмерджентность и холизм в индустрии гостеприимства.
3. Индустрия гостеприимства как открытая система.
4. Основные критические неустойчивые состояния российской индустрии гостеприимства XX-XXI веков

Тема 5. Системный анализ в общественном питании

Написание эссе

Напишите эссе по одной из следующих тем:

1. Системный анализ маркетинговых стратегий в сфере общественного питания.
2. Системная методология анализа эффективности менеджмента в сфере общественного питания.
3. Многофакторная комплексная оценка деятельности предприятий сферы общественного питания.
4. Анализ проблемы человеческого фактора в процессе управления предприятием общественного питания.
5. Информационный подход в анализе структуры предприятия общественного питания.
6. Системный анализ в исследовании проблем управления конкурентоспособностью предприятий общественного питания.

Вопросы для проведения опроса:

1. Система с позиции Л. Берталанфи.
2. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
3. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства»

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ/ДОКЛАДОВ

1. Система и элементы системы.
2. Взаимодействие систем с внешней средой.
3. Основные способы исследования систем.
4. Понятие, предмет и отличительные черты системного анализа.
5. Особенности индустрии гостеприимства и место системного анализа в ней.
6. Роль системного анализа в проектной деятельности гостиницы
7. Понятие проблемы и проблемной ситуации.
8. Алгоритм анализа проблемной ситуации и его применение в гостиничном бизнесе.
9. Конфликтные ситуации в сфере в сфере гостеприимства и общественного питания и пути их решения.
10. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением.
11. Логистический подход при решении задач управления материальными и денежными потоками.
12. Основные этапы методики системного анализа.
13. Метод Квейда.
14. Методика Оптнера.
15. Методика Черняка.
16. Методика Янга.
17. Методика Голубкова.
18. Система с позиции Л. Берталанфи.
19. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
20. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства»
21. Эмерджентность и холизм в индустрии гостеприимства.
22. Индустрия гостеприимства как открытая система.
23. Основные критические неустойчивые состояния российской индустрии гостеприимства XX-XXI веков
24. Анализ процессов принятия решений на предприятии сферы гостеприимства.
25. Динамическая модель предприятия сферы гостеприимства.
26. Системный анализ организационной структуры управления предприятиями сферы гостеприимства.
27. Анализ модели развития гостиничной инфраструктуры
28. Совершенствование механизмов государственного регулирования рыночных отношений в сфере гостеприимства.
29. Научно-методический подход к применению системного анализа в сфере гостеприимства.
30. Системный анализ маркетинговых стратегий в сфере общественного питания.
31. Многофакторная комплексная оценка деятельности предприятий сферы общественного питания.
32. Анализ проблемы человеческого фактора в процессе управления предприятием общественного питания.
33. Системный анализ в исследовании проблем управления конкурентоспособностью предприятий общественного питания.

Методические рекомендации по написанию рефератов:

Рекомендуемая логика построения работы такова. В начале следует показать значимость рассматриваемой проблемы в широком контексте, затем – в более «узком», прикладном значении. На втором этапе следует структурировать саму проблему: причины первого-второго-третьего уровня; генезис проблемы и ее последствия: близкие, ожидаемые, известные; и отдаленные, ранее не изученные. На этом этапе рекомендуем формализовать результаты с помощью таких способов, как диаграмма «средства», «связей», и их аналогов. На третьем этапе автору следует сфокусировать внимание на одной конкретной, сравнительно обособленной причине возникновения проблемы, рассмотреть ее детально, и предложить свой особый (ранее не разработанный) вариант решения. Завершая реферат, следует показать – какие последствия будет иметь предложенное автором решение, сначала в «узком», затем в «широком» контексте (это позволяет «закольцевать» тему, вернуться к началу реферата – постановке проблемы). Тематика не исчерпывается темами, приведенными в программе дисциплины. Студент вправе сформулировать собственную тему. Тема должна быть утверждена преподавателем заблаговременно, до начала выполнения работы.

Структура реферата должна состоять из трех разделов:

1. Вступление (введение, актуальность, цель, задачи, объект и предмет исследования).
2. Основная часть (раскрытие темы реферата).
3. Заключение (выводы, рекомендации, собственное мнение).

При изложении теоретического материала необходимо определять рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; использовать понятия, строго соответствующие теме реферата; выполнять работу самостоятельно.

Анализ и оценку информации осуществлять грамотно, применяя категории анализа; уметь использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; объяснять альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и приходить к сбалансированному заключению; использовать большое количество различных источников информации; давать личную оценку проблеме.

Построение суждений должно быть ясным с четким изложением выдвинутых тезисов, сопровождаться грамотной аргументацией, приведением различных точек зрения и своей личной оценки. Общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации должны соответствовать жанру проблемной научной статьи.

Требования к оформлению работы:

- соответствие основным требованиям к оформлению и использованию цитат;
- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;
- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	работа отвечает четырем критериям: - знание и понимание теоретического материала; - анализ и оценка информации; - построение суждений; - правильное оформление работы.
«хорошо»	работа отвечает трем критериям
«удовлетворительно»	работа отвечает двум критериям
«неудовлетворительно»	работа отвечает только одному или не отвечает ни одному критерию

ОПРОС

Тема 2. Проблемная ситуация и ее место в теории системного анализа

Вопросы для проведения опроса по теме 2:

1. Понятие проблемы и проблемной ситуации.
2. Структуризация и формализация проблем.
3. Признаки проблемной ситуации.
4. Структуризация и формализация проблем.
5. Неопределенность системной проблемы.
6. Комплексность системной проблемы.
7. Многоаспектность системной проблемы.
8. Алгоритм анализа проблемной ситуации.
9. Анализ проблемы в сфере гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Методика системного анализа с позиции проектной деятельности

Вопросы для проведения опроса

1. Области применения системного анализа.
2. Основные этапы методики системного анализа.
3. Метод Квейда.
4. Методика Оптнера.
5. Методика Черняка.
6. Методика Янга.
7. Методика Голубкова.
8. Система с позиции Л. Берталанфи.
9. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
10. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства».

Тема 4. Системный анализ в индустрии гостеприимства

Вопросы для проведения опроса:

1. Структурно-логическая схема системного анализа в индустрии гостеприимства.
2. Эмерджентность и холизм в индустрии гостеприимства.
3. Индустрия гостеприимства как открытая система.
4. Основные критические неустойчивые состояния российской индустрии гостеприимства XX-XXI веков

Тема 5. Системный анализ в общественном питании

Вопросы для проведения опроса:

1. Система с позиции Л. Берталанфи.
2. Основные признаки сложных систем с позиции Добкина.
3. Применение системного подхода в общественном питании как элемента «бережливого производства»

Критерии оценки:

оценка	показатели
«зачет»	получение правильных ответов на вопросы не менее 50%
«незачет»	получение правильных ответов на вопросы менее 50%

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ (КР)

Тема 1. Понятие системного анализа и его роль в проектной деятельности

Контрольная работа

Ответьте на следующие вопросы в рамках контрольной работы:

1. Понятие и свойства системы.
2. Понятие, предмет и отличительные черты системного анализа.
3. Понятие энтропии системы и ее свойства.
4. Задачи системного анализа.
5. Принципы системного анализа.
6. Особенности индустрии гостеприимства и место системного анализа в ней.

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	Правильные ответы на 90-100% вопросов
«хорошо»	Правильные ответы на 75-89% вопросов
«удовлетворительно»	Правильные ответы на 50-74% вопросов
«неудовлетворительно»	Правильные ответы на менее 50% вопросов