

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

СОГЛАСОВАНО
Первый проректор

Н.Л. Ткаченко
«30» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Иванцов А.А.
«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль (направленность): **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	108 часов / 3 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)	42	16
из них:		
лекции	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	22	8
<i>Самостоятельная работа</i>	30	83
<i>Контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации Экзамен	4 семестр	3 семестр

Рабочая программа дисциплины «Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



к.э.н., доцент С.Г. Федорчукова

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 « 30 » августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМП отдела методического обеспечения
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства и студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе магистратуры.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15 июня 2017 г. № 558 (Зарегистрирован в Минюсте России 06 июля 2017 г. № 47328).
- Учебным планом по образовательной программе магистратуры, утвержденным в 2020 г.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель обучения по дисциплине Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства – освоение основ планирования на гостиничных предприятиях; методического и информационного обеспечения планирования, инструментальных средств планирования, структуры, содержания разделов бизнес-плана его оценки и экспертизы.

Задачи изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства:

- систематизация и углубление базовых знаний о разработке и практическом осуществлении планов, определяющих будущее состояние экономической системы, способов и средств его достижения;
- повышение уровня знаний о практических аспектах процесса планирования, методах и показателях оценки его эффективности;
- воспитание ответственности исполнителей за анализ факторов и показателей процесса планирования гостиничного предприятия, комплексность обслуживания гостей, обеспечение минимума затрат на содержание предприятия сферы гостеприимства с целью извлечения планируемой прибыли.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства реализуется в рамках вариативной части Блока I «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору программы магистратуры.

Изучение данной дисциплины базируется на следующих дисциплинах:

- Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания;
- Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания;
- Инновационные технологии профессиональных коммуникаций в сфере "HORECA";
- Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;
- Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны владеть следующими знаниями и компетенциями:

ОПК-1- способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-4 - способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКР-3 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий;

ПКР-4 - способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускной квалификационной работы. В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 3-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен на втором курсе у обучающихся по заочной форме обучения.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ПКР-1 определяется в период государственной итоговой аттестации.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе магистратуры – по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе» профессиональные компетенции рекомендуемые ПКР-1.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПКР-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-1.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по	Знает: основные понятия, методологию, методы планирования, прогнозирования, количественного и качественного анализа, а также методы оценки эффективности инновационных проектов Умеет: формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов гостиничных предприятий, организовывать и

	стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-1.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.	участвовать в бизнес-проектах Владеет: теоретическими подходами и успешной практикой бизнес-планирования гостиниц и других средств размещения, сценарным подходом к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на результативность инноваций в гостиничной индустрии
--	---	--

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов

Объем дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов, включая сдачу экзамена.

5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Основы планирования на гостиничном предприятии	10	6	4	2		4	ПКР-1
2	Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования	12	8	4	4		4	ПКР-1
3	Структура и содержание разделов бизнес-плана	24	14	6	8		10	ПКР-1
4	Оценка и экспертиза бизнес-плана	26	14	6	8		12	ПКР-1
	Итого	72	42	20	22		30	
	Экзамен	36	2	-	-		34	
	Всего часов	108	44	20	22		64	

Заочная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			все го	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
1	Основы планирования на гостиничном предприятии	5	2	2			3	ПКР-1

¹ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

² Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

2	Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования	22	2	2				20	ПКР-1
3	Структура и содержание разделов бизнес-плана	36	6	4	2			30	ПКР-1
4	Оценка и экспертиза бизнес-плана	36	6	4	2			30	ПКР-1
	Итого	99	16	12	4			83	
	Экзамен	9	2	-	-			7	
	Всего часов	108	18	12	4			90	

5.2. Тематическое содержание дисциплины

Тема 1. Основы планирования на гостиничном предприятии (ПКР-1).

Сущность планирования и плана. Проблемы практики планирования. Методология и организация планирования. Типы планирования и виды планов. Подходы и принципы планирования. Стратегическое планирование и бизнес-план. Роль бизнес-планирования в гостиничной индустрии. Цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования. Место бизнес-плана в системе планирования и отличие его от других плановых документов.

Тема 2. Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования. (ПКР-1).

Методы планирования и прогнозирования. Информационное обеспечение планирования. Обзор программ бизнес-планирования. Логика программ бизнес-планирования.

Тема 3. Структура и содержание разделов бизнес-плана (ПКР-1).

Источники и методы формирования бизнес-идей. Презентация бизнес-идей. Структура бизнес-плана. Описание бизнеса. Анализ рынка гостиничных услуг. Планирование маркетинга. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда

Тема 4. Оценка и экспертиза бизнес-плана (ПКР-1).

Планирование издержек и финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия Моделирование схем финансирования проектов гостиничной компании. Моделирование альтернативных вариантов бизнес-планов. Учет неопределённостей и рисков в принятии управленческих решений

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1. Основная литература

1. Сергеев А.А. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Научная школа: Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (г. Москва), 2018.

6.2. Дополнительная литература

1. Федеральный закон от 24.11.1996г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (ред. от 04.06.2018).
2. Федеральный закон от 02.03.2016г. N 49-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность».
3. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 29.07.2018)
4. Постановление Правительства РФ от 18.07.2007г. № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (ред. от 07.11.2015г. 30.11.2018).

5. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (ред. от 30.11.2018).
6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (ред. от 04.10.2012г.).
7. Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"
8. Шкурко В.Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Е. Шкурко, И.Ю. Никитина. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 172 с. — 978-5-7996-1803-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65916.html>
9. Горбунов В.Л. Бизнес-планирование [Электронный ресурс] / В.Л. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016. — 141 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/56371.html>

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. <http://www.hotelmaster.ru/dopuslugi/>
2. <http://www.hotelline.ru>
3. <http://www.horeca-portal.ru/>
4. <http://www.hotres.ru/>
5. <http://www.prohotel.ru>
6. <http://www.hospitality.ru>
7. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
8. <http://uchebnikionline.com/>
9. <http://www.consultant.ru/>
10. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
11. <http://www.hotelier.pro>– сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
12. <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии
13. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы;
- мультимедийные презентации лекционного материала;

- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной 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 экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)

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 практическим (семинарским) занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;

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

- при подготовке к практическим занятиям 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 семинара 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:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах 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. 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. 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.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования ПКР-1 при изучении дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

Этапы формирования компетенций

Компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
ПКР-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает основные понятия, методологию, методы планирования, прогнозирования, количественного и качественного анализа, а также методы оценки эффективности инновационных проектов	Этап 1: Формирование базы знаний
	Умеет формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов гостиничных предприятий, организовывать и участвовать в бизнес-проектах	Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний
	Владеет теоретическими подходами и успешной практикой бизнес-планирования гостиниц и других средств размещения, сценарным подходом к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на результативность инноваций в гостиничной индустрии	Этап 3: Проверка усвоения материала

12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	Способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для построения разделов бизнес-плана и оценки его проекта .
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	Использовать полученные знания по бизнес-планированию для разработки бизнес-плана гостиничного предприятия и инновационных проектов в индустрии гостеприимства на примере конкретного гостиничного предприятия
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	Способность выполнять необходимые процедуры при осуществлении процесса бизнес-планирования на гостиничных предприятиях, обосновывать, презентовать и оценивать бизнес-проекты.
Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	Соответствие выбранных методов их целям и задачам исследования.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	Аргументированность и обоснованность устного сообщения в условиях проблемно-ориентированного группового обсуждения вопросов темы.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	Полные, аргументированные ответы на вопросы. Соответствие написанного научного реферата заданной теме и правилам оформления.
Описание шкал оценивания	
Оценивание результатов устных опросов на зачете с оценкой и экзамене	<p>Оценка отлично - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Федеральных Государственных образовательных стандартов высшего образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;</p> <p>Оценка хорошо – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;</p> <p>Оценка удовлетворительно – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;</p> <p>Оценка неудовлетворительно – если не выполнены</p>

	условия для получения оценки «удовлетворительно».
Оценивание результатов работы на практических занятиях (презентации, доклады, эссе)	<p>Оценка отлично: - если студент за выступление суммарно получит 19-20 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка хорошо: - если студент за выступление суммарно получит 15-18 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка удовлетворительно : - если студент за выступление суммарно получит 12-14 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p> <p>Оценка неудовлетворительно: - если студент за выступление суммарно получит менее 12 баллов по 4 критериям: ораторское мастерство, раскрытие темы, наглядность, ответы на вопросы после выступления.</p>
Оценивание результатов контрольных срезов - интерактивный контроль (18 слайдов)	<p>Оценка отлично: - если студент даст правильные ответы на 16-18 слайдов</p> <p>Оценка хорошо : - если студент даст правильные ответы на 11-15 слайдов</p> <p>Оценка удовлетворительно: - если студент даст правильные ответы на 8-10 слайдов</p> <p>Оценка неудовлетворительно : - если студент даст правильные ответы на менее 8 слайдов</p>

12.3. 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

Примерный комплект заданий для текущего контроля успеваемости

Темы рефератов (эссе, докладов) (ПКР-1)

1. Роль предпринимательской идеи в повышении эффективности деятельности отеля.
2. Особенности бизнес-плана для гостиничного предприятия.
3. Роль бизнес-планирования при организации нового предприятия гостиничной индустрии.
4. Формы планирования на российских гостиничных предприятиях.
5. Бизнес-план как инструмент выживания гостиничного предприятия в российской экономике.
6. Достоинства и недостатки бизнес-планов, разрабатываемых на российских гостиничных предприятиях.
7. Виды исходной информации для составления бизнес-плана.
8. Конкурентная ситуация на российском рынке гостиничных услуг.
9. Анализ маркетинговой среды гостиничного предприятия.
10. Роль аутсорсинга в составлении разделов бизнес-плана.
11. Виды маркетинговых стратегий, применяемых при планировании бизнеса.
12. Финансовое состояние российских гостиничных предприятий.
13. Организационные проблемы создания гостиничных предприятий.

14. Особенности бизнес-плана инвестиционного проекта.
15. Значение финансового планирования для управления предприятием гостиничной индустрии.
16. Жизненный цикл проекта.
17. Использование возможностей компьютера при разработке бизнес-плана.
18. Особенности управленческого бизнес-плана.
19. Роль бенчмарков в контроле выполнения бизнес-плана.
20. Проблемы корректировки бизнес-плана.
21. Направления использования целевых бизнес-планов в российской экономике.
22. Бизнес-план инновационного проекта.
23. Проблемы составления целевых бизнес-планов.

Контрольная работа № 1 (в форме интерактивного контроля) (ПКР-1)

Интерактивный контроль. На практическом занятии студентам нужно заполнить пропущенные на слайдах слова

Контрольная работа № 2 (в форме интерактивного контроля) (ПКР-1)

Интерактивный контроль. На практическом занятии студентам нужно заполнить пропущенные на слайдах слова

Ситуационные задачи (ПКР-1)

Задача 1. Комплексная оценка гостиничного предприятия как организационной экономической системы для осуществления новых инновационных проектов

Характеристика отеля

1. Полное и сокращенное наименование отеля.
2. Почтовый и юридический адреса отеля.
3. Миссия гостиничного предприятия.
4. Перечень основных и дополнительных услуг, предлагаемых рынку данным сектором отрасли.
5. Географическое положение рынка гостиничных услуг (локальный, региональный, национальный, международный).
6. Основной вид деятельности отеля.
7. Характерные условия работы отеля (циклы деловой активности, взаимодействие с государственными и муниципальными органами управления и т.п.).
8. Характеристика основных клиентов гостиницы (имеющихся и потенциальных).
9. Организационно-правовая форма гостиницы.
10. Наименование и местоположение дочерних компаний и филиалов (если имеются).
11. Продолжительность работы на отраслевом рынке.
12. Число работников в отеле, в том числе специалистов, административно-управленческого персонала.
13. Уровень качества и конкурентоспособности гостиничных услуг отеля.
14. Объем продаж гостиничных услуг и доля рынка услуг гостиницы
15. Сертифицирована ли гостиница, к какой категории относится.
16. Программа и главная цель деятельности отеля.
17. Стратегия гостиничного предприятия и ее реализация в отборе данного инновационного проекта.
18. Характеристика портфеля инновационных проектов гостиницы. Соответствие предлагаемого инновационного проекта требованиям портфеля.

Задача 2. Комплексная оценка экономической выгоды для фирмы от осуществления предлагаемого инновационного проекта.

Возможности гостиничного предприятия

1. Главная цель предлагаемого проекта, вид инновации (реструктуризация, внедрение новых технологий, разработка принципиально новых услуг и т.д.), соответствие проекта общим целям отеля.
2. Конкретные цели отеля, которые он стремится достигнуть в результате реализации проекта:
 - увеличение общего объема продаж до ____, или на ____%, по сравнению с предшествующим периодом;
 - получение чистой прибыли в размере _____, на _____% больше, чем в предшествующем периоде;
 - увеличение доли гостиничного предприятия на существующем рынке с ____% до ____%;
 - завоевание нового рынка емкостью _____.
3. Стратегия гостиничного предприятия по достижению поставленных целей реализации проекта.
4. Состав конкретных мероприятий, которые необходимо реализовывать в рамках принятой стратегии:

Состав мероприятий	Должность ответственного за мероприятие	Период реализации мероприятий
Мероприятие №1		
Мероприятие №2		

5. Предлагаемые формы участия инвесторов в осуществлении проекта.
6. Новые услуги, которые будут предлагаться отелем в результате реализации проекта.
7. Наиболее перспективные потребители этих новых услуг.
8. Преимущества услуг по сравнению с аналогами конкурентов.
9. Совокупная стоимость предлагаемого проекта и потребность в финансировании.
10. Возможные источники финансового проекта.
11. Гарантии по возврату денег, взятых в кредит.
12. Прогноз объемов продаж в планируемом периоде.
13. Ожидаемая выручка от продаж в планируемом периоде.
14. Основные финансовые результаты, которые могут быть получены.
15. Уровень прибыльности инвестиций в рассматриваемый проект.
16. Срок окупаемости проекта.
17. Жизненный цикл проекта.
18. Перспективы дальнейшего развития бизнеса гостиничного предприятия на основе данного проекта.

Задача 3. Определение бизнес-проекта гостиничного предприятия

1. Главная цель и суть предлагаемого инновационного проекта.
2. Предлагаемый вид инноваций (реструктуризация, внедрение новых технологий, разработка принципиально новых услуг и т.д.).
3. Плановые цели всех задач, решаемых при реализации данного проекта.
4. Какие реальные выгоды получит гостиничное предприятие от реализации проекта (новые услуги, повышение качества услуг, сокращение затрат на производство и реализацию услуг, предотвращение существующих потерь и др.).
5. Виды и величины затраты на реализацию проекта.
6. Ожидаемые экономические и финансовые выгоды отеля от реализации проекта.

7. Критерии и технические параметры проекта, определяющие достижение поставленных целей.
8. Срок жизни проекта.
9. Основные этапы жизненного цикла проекта.
10. Результаты экспертизы проекта (технические, коммерческие, финансовые, экологические, организационные, социальные).
11. Степень реализации данного проекта на момент составления бизнес-плана (эскизный проект, технический проект, рабочие чертежи, строительство объекта, пуск, опытный образец и т.д.).
12. Финансовые возможности отеля по инвестированию проекта.
13. Гарантии возврата внешних инвестиций.
14. Риск проекта (экономический, политический, юридический, экологический, финансовый, маркетинговый).
15. Распределение риска. Риск инвесторов проекта. Страхование риска.
16. Резерв на покрытие непредвиденных расходов по осуществлению проекта.
17. Коммерческая состоятельность данного инновационного проекта.

Задача 4. Характеристика инновационных гостиничных услуг

1. Какие виды услуг будут предлагаться отелем в результате реализации проекта, их название, описание и область использования?
2. Являются ли предлагаемые услуги совершенно новыми или являются модификацией ранее предоставляемых гостям услуг?
3. Особенности этих услуг. Наглядное изображение их на рисунках.
4. Основные технико-экономические и потребительские характеристики предлагаемых услуг. Сравнение свойств новых услуг с их конкурентами.
5. Насколько предлагаемые услуги отвечают требованиям законодательства, традициям и обычаям страны-рынка, где предлагается их реализация?
6. Наличие у фирмы лицензии на оказание новых услуг.
7. Какие потребности покупателей призваны удовлетворять предлагаемые отелем новые услуги?
8. Преимущества предлагаемых услуг.
9. Будут ли предлагаемые услуги иметь фирменную марку?
10. Каким гостям предлагаемые услуги будут продаваться?
11. Какой ожидается спрос на предлагаемые отелем услуги и его возможные изменения?
12. Какие методы продажи предлагаемых услуг наиболее предпочтительны и эффективны на рынке гостиничных услуг?
13. Почему покупатели будут отдавать предпочтение предлагаемым отелем новым услугам? В чем будет состоять основное преимущество предлагаемых услуг? Будут ли у них недостатки?
14. Дорогие это будут услуги или нет?
15. Имеются ли особенности в технологии предоставления новых услуг?
16. Какими патентами или авторскими свидетельствами будут защищены особенности предлагаемых новых услуг или технология их оказания?
17. Будут ли предлагаемые услуги сертифицированы?
18. Могут ли конкуренты в ближайшее время иметь подобные услуги?

Примерный комплект заданий для промежуточной аттестации успеваемости

Экзамен проводится в виде устного ответа на вопросы билета. Билет включает 2 теоретических вопроса из списка и одно практическое задание.

Теоретические вопросы для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности знаний, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям

на данном этапе их формирования.

Практические задания для подготовки к экзамену позволяют оценить уровень сформированности умений и навыков, соответствующих закреплённым за дисциплиной компетенциям на данном этапе их формирования. Практические задания экзаменационного билета формируются из заданий, представленных в разделе оценочных материалов для текущего контроля успеваемости.

Вопросы для проведения экзамена (ПКР-1)

1. Назначение и функции бизнес-плана.
2. Структура бизнес-плана.
3. Последовательность разработки бизнес-плана.
4. Выработка идеи проекта.
5. Процесс создания и продвижения проекта.
6. Источники формирования идеи проекта.
7. Методы выработки идеи проекта.
8. Основные характеристики этапов жизненного цикла новых товаров и ответные реакции производителей.
9. Анализ внешней и внутренней среды проекта.
10. Анализ производственных возможностей фирмы в реализации идеи проекта.
11. Оценка конкурентоспособности.
12. Условно-постоянные и условно-переменные затраты.
13. Оценка стоимости проекта (инвестиций).
14. Источники финансирования.
15. Оценка рынка сбыта.
16. Сегментация рынка по группам потребителей. Критерии сегментации.
17. Сегментация рынка по группам товаров. Метод составления функциональных карт (метод двойной сегментации).
18. Оценка конкурентоспособности.
19. Политика ценообразования. Типы ценовой политики.
20. Система товаропродвижения и сбыта. Система стимулирования продаж.
21. Понятие бизнес-планирования. Цели и задачи бизнес-планирования.
22. Источники бизнес-идей.
23. Система и разновидности планов организации.
24. Особенности бизнес-планирования в РФ и за рубежом.
25. Причины ограниченного применения бизнес-планирования.
26. Процесс бизнес-планирования.
27. Последовательность разработки бизнес-плана.
28. Анализ внутренней и внешней среды организации.
29. Определение видения и миссии организации.
30. Цели развития организации.
31. Выбор стратегических ориентиров.
32. Основные стратегические принципы.
33. Разработка стратегии бизнес-проекта.
34. Понятие бизнес-проекта.
35. Классификация бизнес-проектов.
36. Бизнес-план – основная составляющая делового проекта.
37. Внутренние и внешние функции бизнес-плана.
38. Планирование бюджета маркетинга.
40. План производства.
41. Планирование себестоимости единицы продукции.
42. Разработка организационного плана.
43. Разработка финансового плана.

44. Точка безубыточности проекта.

45. Основные показатели экономической эффективности проекта.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой _____ канд. техн. наук, доц. М. Е. Успенская

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса _____ О.В. Федорова

«__» _____ 20__ г.