

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca164840368abb3c509a9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

17.12.2020 г.  
протокол № 6  
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
20 января 2021 г.  
протокол № 6  
Председатель \_\_\_\_\_ Карх Д.А.  
(подпись)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Наименование дисциплины	Стратегический менеджмент в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного сервиса
Направление подготовки	38.04.02 Менеджмент
Профиль	Управление в туризме и индустрии гостеприимства
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Разработана:  
Доцент, к.э.н.  
Огурцова Ю.Н.

Екатеринбург  
2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>6</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>13</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 952)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является формирование компетенций, обучение приемам и технологиям стратегического менеджмента, методикам разработки эффективных стратегических решений в условиях неопределенности и быстрого изменения внешней среды

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 1						
Зачет	144	28	8	20	112	4
Семестр 2						
Экзамен, Курсовая работа	144	16	4	12	119	4
	288	44	12	32	231	8

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
информационно-аналитический	
ПК-1 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания	ИД-1.ПК-1 Знать: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг и предприятий питания; Формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства и на предприятиях питания; Технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства и предприятиях питания; Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия и предприятия питания

<p>ПК-1 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства и на предприятиях питания; Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания; Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, о продукции и услугах предприятия питания; Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания</p> <p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса; Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса и предприятий питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса и предприятий питания; Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-2 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг и предприятий питания; Основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса и на предприятиях питания; Основы риск-менеджмента и антикризисного управления</p> <p>ИД-2.ПК-2 Уметь: Формулировать миссию и цели развития гостиничного комплекса и предприятия питания, отражающие интересы собственников, заинтересованных сторон; Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; Владеть навыками выявления проблемы развития гостиничного комплекса и предприятия питания; Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса и предприятия питания; Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт: Определение миссии и целей развития гостиничного комплекса и предприятия питания; Формирование конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания; Реализация стратегии гостиничного комплекса и предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие; Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры гостиничного комплекса и предприятия питания; Стратегический контроль деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания; Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию гостиничного комплекса и предприятия питания; Оценка эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания; Выявление стратегических проблем развития гостиничного комплекса и предприятия питания и разработка мер по их устранению</p>

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<b>предпринимательский</b>	
ПК-4 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе и на предприятии питания	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг и предприятий питания; Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; Теория конфликтологии и психологии делового общения; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала</p> <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: Владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и предприятия питания; Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и предприятия питания; Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса и предприятия питания; Владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе и на предприятии питания; Владеть навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений; Контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p> <p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: Выявление потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания; Управление разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса и предприятия питания; Планирование и управление внедрением изменений в деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания</p>

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<b>консультационный</b>	
ПК-5 Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля	<p>ИД-1.ПК-5 Знать: Теория и практика построения систем внутреннего нормативного регулирования в экономических субъектах; Основы информационных технологий и информационной безопасности; Программные средства автоматизации офисной деятельности; Основы деловой документации, делопроизводства в экономическом субъекте; Требования профессиональной этики</p> <p>ИД-2.ПК-5 Уметь: Сравнивать по содержанию и выявлять несоответствие внутренних регламентов работы субъектов внутреннего контроля на всех уровнях управления экономическим субъектом, вырабатывать предложения по их корректировке; Разрабатывать обоснованные изменения в действующую нормативную базу внутреннего контроля</p>

ПК-5 Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля	ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: Анализ действующей нормативной базы внутреннего контроля, в том числе внутренних стандартов и требований профессиональной этики, а также методического обеспечения проведения внутреннего контроля; Разработка предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики внутреннего контроля, в требования профессиональной этики, проекты внутренних стандартов по построению и функционированию системы внутреннего контроля на всех уровнях управления экономическим субъектом, нормативные и методические материалы для работы специалистов по внутреннему контролю; их оценка и представление на утверждение уполномоченному руководителю экономического субъекта
---	--

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 1		76					
Тема 1.	Видение, миссия и стратегические цели компании	76	4		6	66	
Семестр 1		64					
Тема 2.	2. Методы стратегического анализа в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания	64	4		14	46	
Семестр 2		63					
Тема 3.	Общекорпоративные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса	63	2		6	55	
Семестр 2		72					
Тема 4.	Конкурентные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего	72	2		6	64	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
тема 1 Видение, миссия и стратегические цели компании	Презентации (Приложение 4)	Темы презентаций приведены в Приложении 4	5 баллов

Тема 2 Методы стратегического анализа в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса	Контрольная работа (Приложение 4)	1 теоретический вопрос. Вопросы к контрольной работе приведены в приложении 4	5 баллов
Темы 3-4	Решение кейса (Приложение 4)	Примеры кейсов приведены в приложении 4	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
1 семестр (За)	Билеты к зачету (приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса	5 баллов
2 семестр (Эк)	Экзамен (Приложение 5)	в билете 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	5 баллов
2 семестр (КР)	Курсовая работа (Приложение 3, 7)	раскрытие выбранной темы	5 баллов

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций



<p>Тема 1. Видение, миссия и стратегические цели компании  Формирование видения фирмы. Понятие миссии фирмы. Назначение миссии. Составляющие миссии. Формулировка миссии.  Взаимосвязь стратегического менеджмента и стратегического маркетинга. Вклад маркетинга в стратегический менеджмент. Особенности стратегического менеджмента как комплекса стратегических решений. Эффективность стратегического менеджмента. Недостатки и ограничения стратегического менеджмента. Этапы стратегического менеджмента. Виды стратегического менеджмента. Понятие стратегии. Алгоритм разработки стратегии.</p>
<p>Тема 2. 2. Методы стратегического анализа в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания  Анализ среды фирмы как важнейший этап стратегического менеджмента. ПЭСТ-анализ. Свот-анализ. Анализ внешней среды фирмы. Типы внешнего окружения. Отраслевой и конкурентный анализ. Ключевые факторы успеха. Анализ микроокружения.</p>
<p>Тема 4 Стратегический анализ внутренней среды фирмы  Анализ внутренней среды фирмы. Управленческий анализ: понятие и особенности. Цели, принципы и методы управленческого анализа. Факторы внутренней среды и их оценка. Сильные и слабые стороны фирмы. Определение стратегических ресурсов предприятия и сфер деятельности.</p>
<p>Тема 3. Общекорпоративные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса  Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе и на предприятии питания. Классификация стратегий. Ключевые характеристики эффективной стратегии. Классификационные признаки стратегий. Базовые стратегии. Стратегии достижения конкурентных преимуществ. Отраслевые стратегии. Портфельные стратегии.</p>
<p>Тема 4. Конкурентные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса.  Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля  Оценка конкурентной позиции. Отраслевой анализ. Пятифакторная модель Портера. Оценка конкурентной позиции. Анализ стратегических групп и конкурентов. Оценка конкурентной позиции. Отраслевые и рыночные критические факторы успеха. Ресурсный анализ. Анализ компетенций и стержневых компетенций. Схема ресурсного подхода. Товар и рынок. Определение рынков и рыночной доли.  Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Видение, миссия и стратегические цели компании  Эталонные стратегии организации как один из способов обоснования стратегии корпорации.  Подходы к разработке стратегии организации.  Стратегические модели. Стратегические матрицы.  Удачные и неудачные миссии компаний. . На основании материалов представленных преподавателем или предложенных обучаемыми выполняется предварительный анализ ситуации, затем выносятся для обсуждения в группе. По результатам дискуссии выносятся суждения о качестве предложенных решений и производится оценивание разработчиков вариантов решений</p>
<p>Тема 2. 2. Методы стратегического анализа в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания  Эталонные стратегии организации как один из способов обоснования стратегии корпорации.  Подходы к разработке стратегии организации.  Стратегические модели. Стратегические матрицы.</p>
<p>Тема 3. Общекорпоративные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса  Эталонные стратегии организации как один из способов обоснования стратегии корпорации.  Подходы к разработке стратегии организации.  Стратегические модели. Стратегические матрицы.</p>

Тема 4. Конкурентные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля

- 1) Оценка конкурентной позиции. Отраслевой анализ. Пятифакторная модель Портера. Составление ромба Портера для сфер туризма и гостеприимства
- 2) Оценка конкурентной позиции. Анализ стратегических групп и конкурентов на примере деятельности своей организации.
- 3) Оценка конкурентной позиции. Отраслевые и рыночные критические факторы успеха. Обсуждение в группах
- 4) Ресурсный анализ. Анализ компетенций и стержневых компетенций. Схема ресурсного подхода.
- 5) Товар и рынок. Определение рынков и рыночной доли.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Видение, миссия и стратегические цели компании  
Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников. Предпосылки развития стратегического управления. Причины планирования стратегии. Уровни стратегического планирования. Преимущества стратегического планирования.

Тема 2. 2. Методы стратегического анализа в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса и предприятия питания

1. Анализ внешней среды организации.
2. PEST- анализ.
3. SWOT- анализ.
4. Многофакторный системный анализ.
5. Требования и особенности анализа внешней среды.
6. Отраслевой анализ.
7. Пятифакторная модель Портера. Пятифакторная модель и доходность.
8. Анализ стратегических групп и конкурентов.
9. Отраслевые и рыночные критические факторы успеха. Оценка конкурентной позиции.
10. Ресурсный анализ. Анализ ресурсов. Анализ компетенций и стержневых компетенций.
11. Товар и рынок. Определение рынков и рыночной доли.
12. Анализ видов деятельности в ценностной цепочке. Ценностная цепочка.
13. Схема ресурсного подхода.
14. SNW-анализ внутренних ресурсов.
15. Стратегический потенциал организации

Тема 3. Общекорпоративные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса

Повторение лекционного материала. Эталонные стратегии организации как один из способов обоснования стратегии корпорации.

Подходы к разработке стратегии организации.

Стратегические модели. Стратегические матрицы.

Тема 4. Конкурентные стратегии в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. Руководство разработкой предложений по внесению изменений в действующую нормативную базу и в методики проведения внутреннего контроля

1. изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов;
2. подготовка к семинару4;

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося

В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается

<http://portfolio.usue.ru>

- курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Приложение 6

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Скобкин С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма. [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 442 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/453851>

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме. [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 366 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/453849>

3. Ергунова О. Т., Стожко Д. К. Стратегический менеджмент в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса. [Электронный ресурс]: электронное учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2019. - 225 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/e494.pdf>

4. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов.:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Менеджмент организации". - Москва: КноРус, 2019. - 413

**Дополнительная литература:**

1. Милл Р. К. Управление рестораном. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление персоналом" : пер. с англ.. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 535 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028831>

2. Грошев И.В., Корчагин Е.П. Туризм для лиц пожилого возраста. [Электронный ресурс]:Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 303 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1150851>

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.