

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖАЮ
Проректор по учебной и
методической работе
Шубаева В.Г./
« 2 » 2021 г.



**СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень высшего образования	магистратура
Форма обучения	очная

Составитель: _____ / к.т.н., доцент Кущева Н.Б.

Санкт-Петербург
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	5
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	6
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	8
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины	8
7.2. Организация самостоятельной работы	9
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	11
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучение взаимоотношений людей в процессе их хозяйственной деятельности, связанной с созданием и применением инноваций, интеллектуализацией основных факторов производства и переходом к современному технологическому укладу, обеспечивающему гармоничное, непротиворечивое существование природы и общества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1. О2 «Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	Знать: принципы анализа информации, необходимой для решения задач стратегического развития предприятий сферы гостеприимства; Уметь: сопоставлять разные источники информации с целью выявления противоречий и поиска достоверных суждений.

<p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1. Способен занимать активную, ответственную, лидерскую позицию в команде, демонстрирует лидерские качества и умения</p>	<p>Знать: основы лидерства, необходимые для руководства командой на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания Уметь: организовывать и руководить коллективом, взаимодействовать в команде, занимать активную и ответственную позицию в команде, демонстрировать лидерские качества.</p>
	<p>УК-3.2. Понимает специфику организационной культуры и общения с руководством, умеет мотивировать отдельных сотрудников и коллектив в целом</p>	<p>Знать: специфику организационной культуры и общения с руководством, умеет мотивировать отдельных сотрудников и коллектив в целом на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания. Уметь: организовать деятельность на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания с учетом особенностей организационной культуры отдельных сотрудников и коллектива в целом.</p>
<p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования.</p>	<p>Знать: основные направления деятельности системы стратегического управления предприятием сферы гостеприимства; Уметь: определять функции реализации системы стратегического управления деятельности предприятий сферы гостеприимства;</p>
	<p>ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать: виды работ по организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь: определять виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию стратегической деятельности предприятия сферы гостеприимства;</p>

	ОПК-2.4. Разрабатывает систему стратегического контроля деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания с учетом государственного регулирования, а также саморегулирования.	Знать: систему контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; основы разработки маркетинговых стратегий предприятий; Уметь: разрабатывать систему стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: формулировать направление работ по разработке маркетинговых стратегий предприятия.
	ОПК-4.2. Демонстрирует навыки организации контроля внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет	Знать: методы контроля маркетинговых стратегий предприятий Уметь: применять навыки организации контроля внедрения маркетинговых стратегий предприятия;
	ОПК-4.3. Умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и программ в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: методы оценки результатов реализации маркетинговых стратегий предприятий. Уметь: проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий предприятия

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося согласно РУП отводится на подготовку и защиту экзамена

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 1 семестр

Распределение фонда времени по темам дисциплины представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем <i>и/или разделов/тем</i>	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1. Стратегический анализ и диагностика компании: концепции и модели	2	6		18
2. Стратегическое позиционирование предприятия сферы гостеприимства	4	8		18
3. Методы комплексной диагностики стратегической позиции предприятия сферы гостеприимства	4	8		18
4. Внутрифирменный стратегический анализ	4	8		18
5. Стратегические программы и проекты: методы разработки и реализации	4	8		20
6. Стратегические альянсы и совместные предприятия в сфере гостеприимства	4	8		20
Всего по дисциплине:	22	46		112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Стратегический анализ и диагностика компании: концепции и модели

Цели и задачи стратегического анализа и диагностики. Основные направления и этапы анализа внешней и внутренней среды предприятия. Ситуационный анализ. Выявление сложности, неопределенности и динамичности внешней среды. Методы анализа факторов, наиболее значимых для развития бизнеса, будущего и успешности предприятия. Методы количественного и качественного анализа, применяемые в стратегической диагностике.

Тема 2. Стратегическое позиционирование предприятия сферы гостеприимства

Концепции стратегического позиционирования предприятия: модель пяти сил конкуренции Портера. Главные задачи и критерии успешности позиционирования. Основные приоритеты при выборе стратегической позиции предприятия. Стратегические решения при выборе стратегической позиции. Методы позиционирования. Связь с источниками конкурентных преимуществ, стратегических приоритетов и конкурентных стратегий

предприятия. Особенности позиционирования глобальных и сетевых компаний.

Тема 3. Методы комплексной диагностики стратегической позиции предприятия сферы гостеприимства

Анализ конкурентной позиции предприятия сферы гостеприимства. Внешние ключевые факторы успеха и позиционные преимущества. Конкурентный GAP и SWOT–анализ. Использование бенчмаркинга в стратегическом управлении. Методы комплексной диагностики стратегической позиции предприятия и возможностей ее изменения в будущем. Анализ внешней и внутренней сбалансированности предприятия. Выявление проблем, причин и факторов, наиболее значимых для развития, успеха или провала предприятия сферы гостеприимства.

Тема 4. Внутрифирменный стратегический анализ

Цели, задачи и основные аспекты внутрифирменного анализа. Оценка рыночной ориентированности, стратегических ориентиров и приоритетов, реализуемых стратегических инициатив. Анализ динамики процессов развития и источников конкурентных преимуществ предприятия. Организационная диагностика. Методы анализа конкурентных преимуществ и потенциала развития. Компоненты стратегического потенциала предприятия. Стратегический анализ издержек и создания ценностей для покупателей услуг предприятий сферы гостеприимства. Особенности и совместимость стратегий, структуры, стиля управления и корпоративной культуры. Особенности систем мотивации, их влияние на реализуемые стратегии.

Тема 5. Стратегические программы и проекты: методы разработки и реализации

Стратегические программы и проекты, как инструмент реализации стратегий. Взаимосвязь стратегий и проектов. Основные типы программ и проектов. Программы обновления предприятия и проекты стратегических изменений. Программы и проекты стратегического партнерства: цели, основные задачи, критерии стратегического соответствия. Роль сценариев при разработке проекта и корректировке проектных решений, типовые задачи и используемые инструменты. Методы моделирования последствий реализации проекта. Определение сроков проекта разработки и вывода на рынок нового продукта предприятия сферы гостеприимства. Учет факторов неопределенности и стратегических намерений конкурента.

Тема 6. Стратегические альянсы и совместные предприятия в

сфере гостеприимства

Развитие сетевого гостиничного и ресторанного бизнеса на основе франчайзинга. Особенности франчайзинга в России. Одно- и мультибрендовые конкурентные стратегии в сфере гостеприимства. Выбор базовой стратегии конкуренции. Стратегия внедрения новшеств. Стратегия немедленного реагирования на потребности рынка. Особенности реализации контракта на управление в условиях сетевой формы организации бизнеса. Предмет контракта. Имущественные права сторон. Сроки и содержание этапов реализации проектов.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	Стратегический анализ и диагностика компании	ПЗ: коллоквиум
2.	Стратегическое позиционирование предприятия сферы гостеприимства	ПЗ: доклад
3	Методы комплексной диагностики	ПЗ: коллоквиум
4	Стратегический анализ	ПЗ: доклад
5	Методы разработки стратегических программ	ПЗ: коллоквиум
6	Стратегия внедрения новшеств	ПЗ: доклад

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
3	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
4	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
5	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
6	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 1,2,3);
- проблемная лекция (тема № 4,5,6);

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал.

В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры в виде ситуаций или кратко сформулированных проблем и предлагает студентам коротко обсудить, затем краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы ¹
Кущева Н. Б. Стратегическое управление гостиничным бизнесом: учебное пособие / Н.Б.Кущева; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2019 .— 119 с.: ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unicon.ru .	Основная	44	ЭБ OPAC.UNECON. RU.
Экономика, планирование и прогнозирование развития предприятий туристской индустрии: учебное пособие / [Н.В.Белякова и др.]; под ред. Е.Е.Шарафановой, Е.В.Печерица; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра туризма и гостиничного бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2015.— 195 с. — Сведения доступны по Интернету: opac.unicon.ru .	Дополнительная	105	ЭБ OPAC.UNECON. RU.
Печерица Е.В. Концептуальные основы управления конкурентоспособностью субъектов гостиничного бизнеса: [монография] / Е.В.Печерица ; М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. рекреации и туризма .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2014 .— 164 с.: ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unicon.ru .	Дополнительная	5	ЭБ OPAC.UNECON. RU.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)

4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

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

Таблица 9.2.1 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional
2	Microsoft Office Professional
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск

альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).