

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 07.06.2026 19:52:11  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4  
к образовательной программе

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДЭ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства /  
Corporate management in the hospitality industry»  
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.04.03 «Гостиничное дело»  
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»  
(наименование образовательной программы)

Очная и заочная формы обучения  
(форма обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

**Автор–составитель РПД:**

*Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса*

**Заведующий кафедрой:**

*Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса*

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства / Corporate management in the hospitality industry» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол № 13 от 06.04.2026 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДЭ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства / Corporate management in the hospitality industry» обеспечивает формирование у обучающихся следующих компетенций (с учётом этапа их формирования):

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Образовательный результат (знает, умеет, владеет)
33.008 Руководитель предприятия питания; С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПКс-5	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-5.1	Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания. Умеет: владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;; С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПКс-7	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ПКс-7.1	Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг. Умеет: формулировать миссию и цели развития гостиничного комплекса, отражающие интересы собственников, заинтересованных сторон; владеть навыками выявления проблемы развития гостиничного комплекса; владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса.

*Соответствие планируемых результатов обучения по дисциплине планируемым результатам освоения образовательной программы установлено в соответствии с Приложением 1 к образовательной программе.*

## **2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы**

### **Объём дисциплины**

Общий объём дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 29 ак. часов (лекции — 8 ак. ч., практические занятия — 12 ак. ч., консультации — 0 ак. ч., контактная работа на аттестацию — 9 ак. ч.); самостоятельная работа — 79 ак. часов. Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой.

Заочная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 10 ак. часов (лекции — 4 ак. ч., практические занятия — 6 ак. ч., консультации — 0 ак. ч.); контроль — 4 ак. ч.; самостоятельная работа — 94 ак. часов. Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДЭ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства / Corporate management in the hospitality industry» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса». Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по заочной форме обучения, на 1 курсе во 2 семестре по очной форме обучения.

Целью дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства» / «Corporate management in the hospitality industry» является изучение студентами основных теорий, концепций и ключевых проблем современного гостиничного менеджмента, а также выработка базовых навыков в области руководства гостиничными предприятиями, либо

определенными направлениями деятельности гостиниц. Программа курса нацелена на формирование стройной системы взглядов и навыков в гостиничной сфере. В процессе освоения дисциплины анализируется возможность использования передового зарубежного опыта управления гостиничными предприятиями в российской практике.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Доступ к системе ДОТ осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету предоставляется обучающемуся в деканате.

### **3. Содержание и структура дисциплины**

#### **3.1. Структура дисциплины**

*Структурные таблицы по очной и заочной формам обучения приведены ниже.*

## Очная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа				
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттэ к	Конт роль	СРкр	СРэк		СР
1	Тема 1. Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Системы связи и управленческие решения на гостиничных предприятиях	25	2			3								20	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Содержание и состав функций управления гостиницей. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии	25	2			3								20	Доклад (КТ-1)
3	Тема 3. Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии. Управление конфликтами и стрессами в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства. Управление персоналом гостиничных предприятий	25	2			3								20	Реферат (КТ-2)
4	Тема 4. Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства	24	2			3								19	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой	9								9					зачёт с оценкой
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>8</b>			<b>12</b>				<b>9</b>				<b>79</b>	<b>зачёт с оценкой</b>

## Заочная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа			
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттэ к	Конт роль	СРкр	СРэк	

1	Тема 1. Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Системы связи и управленческие решения на гостиничных предприятиях	27	1		2							24	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Содержание и состав функций управления гостиницей. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии	27	1		2							24	Доклад (КТ-1)
3	Тема 3. Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии. Управление конфликтами и стрессами в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства. Управление персоналом гостиничных предприятий	25	1		1							23	Реферат (КТ-2)
4	Тема 4. Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства	25	1		1							23	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой	4							4				зачёт с оценкой
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>4</b>		<b>6</b>				<b>4</b>			<b>94</b>	<b>зачёт с оценкой</b>

#### Используемые сокращения:

Л – лекции; ВЛ – видеолекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; ИК – индивидуальные консультации; КСР – контроль самостоятельной работы; КЭ – консультации перед экзаменом; Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий; Контроль – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения; СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы / курсового проекта; СРэж – самостоятельная работа на подготовку к экзамену; СР – самостоятельная работа в семестре; УО – устный опрос; ГЗ – групповое задание; Д – доклад; КТ – контрольная точка.

### **3.2. Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Системы связи и управленческие решения на гостиничных предприятиях (ПКс-5.1)**

Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях.

#### **Тема 2. Содержание и состав функций управления гостиницей. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии (ПКс-7.1)**

Сущность, сущность и состав функций управления гостиницей. Состав и характеристика общих функций (координация, планирование, организация, мотивация, контроль). Специфические функции управления гостиничным хозяйством. Состав конкретных функций управления, их классификация. Координация как центральная функция гостиничного менеджмента. Метод координации. Взаимосвязь координации и стимуляции. Координация как согласование экономических интересов. механизм управления. Планирование как исходная общая функция управления, ее сущность. Современные особенности и свойства планирования в гостиничном хозяйстве. Стратегическое планирование, его место в системе управления гостиницей. Суть стратегии. Этапы процесса стратегического планирования: анализ наиболее важных тенденций внешней среды, установление миссии и целей гостиницы, анализ факторов внешней среды, управленческое обследование внутренней среды гостиницы, изучение и оценка стратегических альтернатив, выбор стратегии, ее реализация, контроль и оценка. Текущее планирование и контроль. Понятие тактики. Контроль реализации стратегии, ее инструментов (тактических и оперативных планов, бюджета). Организация как общая функция гостиничного менеджмента. организационные отношения. Делегирование ответственности и полномочий.

Концепция делегирования полномочий. Эффективное распределение полномочий. Эффективная организация трудового процесса менеджера гостиницы как необходимое условие эффективности организационных отношений. Организация личной работы менеджера гостиничного предприятия. Принципы и правила планирования рабочего времени, режима дня. Организация и осуществление рабочего процесса руководителя, рациональное распределение времени и сил. Эффективное и неэффективное делегирование. Деловой аспект и личностный аспект социального взаимодействия. Индивидуальные особенности личности и факторы, их формирующие. Понятие групповой динамики. Концепция небольшой группы в отеле. Формальные и неформальные группы, их отличительные характеристики. Основные виды и характеристики формальных групп. Связь между эффективностью управления группой и социальными отношениями в ней. Неформальные группы в отеле, их возникновение и формирование. Различие в механизме образования формальных и неформальных групп. Основными причинами вступления людей в неформальные группы являются: чувство принадлежности, взаимопомощи, взаимной защиты, общения и симпатии. Отрицательный и положительный потенциал неформальных групп. Управленческая коммуникация: сущность, функции, закономерности. Приемы и принципы личного влияния лидера на членов команды. Образ лидера. Основные виды коммуникативной деятельности руководителя гостиницы. Деловые презентации (подготовка, способы удержания внимания, логика построения, эффективность языка и жестов). Деловые беседы (система обучения, структура и содержание, искусство аргументации). Особенности делового разговора по телефону. Правила подготовки и проведения переговоров. Деловые встречи: технология подготовки и проведения.

### **Тема 3. Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии. Управление конфликтами и стрессами в гостиничном**

**менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства.**

### **Управление персоналом гостиничных предприятий (ПКс-5.1)**

Власть в управлении: влияние, сила, зависимость, авторитет. Официальная и личная власть в гостиничном бизнесе. Власть как право, возможность и способность влиять на поведение людей. Формы административной власти. Система управленческой власти: основы, основы, источники, средства. Природа и сущность лидерства. Лидерство как особая форма управленческой власти и особый тип управленческих отношений. Лидер по сравнению с менеджером гостиничного предприятия. Подходы к определению факторов эффективного лидерства: личностный, поведенческий, системно-ситуационный. Традиционные концепции лидерских качеств. Поведенческий подход к лидерству. Понятие стиля руководства. Системно-ситуационный подход к эффективному управлению (лидерству). Интегративный подход как решение проблемы эффективного лидерства. Понятие конфликта.

### **Тема 4. Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства (ПКс-7.1)**

Управление проектом. Современные тенденции применения методов управления проектами в гостиницах. Управление качеством в гостиничном бизнесе. различные аспекты качества. Обеспечение качества услуг и методы его контроля. Программы управления качеством. Всеохватывающее качество – путь к высочайшей эффективности и результативности отелей. Инновационный менеджмент как составляющая стратегического управления гостиницей. Инновационный менеджмент как философия, метод и стиль современного менеджмента. Место, цели и основные особенности инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе. Основные понятия инновационного менеджмента. Инновации (нововведения). Инновационный процесс. Инновационный проект. Инновационная деятельность. Инновационная политика. Инновационный потенциал. Инновационная инфраструктура. Туристская организация инновационного типа.

Воспроизводство условий, способствующих инновациям. Инновационная методология управления. Инновационная организационная культура. Инновационные механизмы стимулирования и мотивации. Инновационная структура внутриорганизационных отношений. Преодоление сопротивления инновациям. Причины сопротивления инновациям. Управление изменениями в отеле. Эффективность управления гостиницей. Экономическая эффективность: частота поездок, интенсивность поездок, измерение экономической эффективности, определение затрат, связанных с туризмом. Социальная эффективность гостиничного менеджмента: формирование эффективной организационной структуры, эффективность управленческих решений, эффективность управления персоналом. Возможности адаптации зарубежного опыта менеджмента в практику российского гостиничного бизнеса.

#### **4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания**

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.01.02 «Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства / Corporate management in the hospitality industry» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочей программе дисциплины размещены типовые проверочные задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

#### 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких предложенных вариантов	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких предложенных вариантов	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать номера (или буквы) выбранных вариантов ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно указаны все варианты
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность
Задание комбинированного	Прочитайте текст,	1. Внимательно прочитать	Ответ считается верным,

типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор	текст задания. 2. Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.	если правильно указан вариант и приведены корректные аргументы
Задание открытого типа с развёрнутым ответом	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитайте текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя чёткие компактные формулировки.	Ответ считается верным при отсутствии фактических ошибок, полноте раскрытия понятий, обоснованности и логической последовательности изложения

#### 4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением балльно-рейтинговой системы (БРС)

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	Шкала ECTS
95–100	отлично	зачтено	A
85–94	отлично	зачтено	B
75–84	хорошо	зачтено	C
65–74	хорошо	зачтено	D
55–64	удовлетворительно	зачтено	E
0–54	неудовлетворительно	не зачтено	F
Соотношение баллов: текущий контроль успеваемости — 60 баллов; промежуточная аттестация — 40 баллов; итого — 100 баллов.			

#### 5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе задания к контрольным точкам): устный опрос (УО), доклад (Д), реферат (Р), тестирование (Т).

#### 5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся

**Тема 1. Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Системы связи и управленческие решения на гостиничных предприятиях (ПКс-5.1). Форма текущего контроля — устный опрос (УО).**

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Содержание и развитие теории и практики гостиничного менеджмента. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия. Системы связи и управленческие решения на гостиничных предприятиях», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

**Тема 2. Содержание и состав функций управления гостиницей. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии (ПКс-7.1). Форма текущего контроля — доклад (Д).**

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Содержание и состав функций управления гостиницей. Управление человеком и группой на гостиничном предприятии», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

**Тема 3. Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии. Управление конфликтами и стрессами в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства. Управление персоналом гостиничных предприятий (ПКс-5.1). Форма текущего контроля — реферат (Р).**

Темы для подготовки докладов по теме «Управленческая власть и лидерство на гостиничном предприятии. Управление конфликтами и стрессами в гостиничном менеджменте. Организационная культура предприятий гостеприимства. Управление персоналом гостиничных предприятий»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

#### **Тема 4. Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства (ПКс-7.1). Форма текущего контроля — тестирование (Т).**

Темы для подготовки докладов по теме «Инновационный гостиничный менеджмент. Эффективность менеджмента в индустрии гостеприимства»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

#### **5.3. Контрольные точки и весовые коэффициенты**

Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает 2 (две) контрольные точки. Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ — 100. Результат КТ = баллы за работу × коэффициент веса КТ.

КТ	Темы / форма контроля	Макс. баллов	Коэффициент веса	Результат КТ
КТ-1	Темы 1–2. Устный опрос, доклад	100	0,30	30
КТ-2	Темы 3–4. Реферат, тестирование	100	0,30	30
<b>Итого</b>	—	—	<b>0,60</b>	<b>60</b>

#### **5.4. Критерии оценивания заданий текущего контроля успеваемости**

Критерий оценивания	Баллы
Полнота и корректность анализа, обоснованность решения	0–40
Практическая применимость результата	0–35

Качество презентации и защиты	0–25
-------------------------------	------

### **Критерии оценивания доклада и реферата**

<b>Критерий оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Раскрытие темы, полнота и достоверность содержания	0–40
Структура, логика изложения, аргументированность выводов	0–35
Качество устного выступления, соблюдение регламента	0–25

### **5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)**

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

### **6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине**

6.1. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта с оценкой. Предусматривается устный ответ обучающегося на вопросы и прохождение тестирования.

#### **6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**

#### **Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (зачёт с оценкой):**

1. Предмет и сущность корпоративного управления в гостиницах.
2. Предпосылки развития теории корпоративного управления в сфере гостеприимства.
3. Основные постулаты теории корпоративного управления.
4. Понятие «корпорация», ее содержание и особенности.
5. Становление и развитие корпораций в России в сфере гостеприимства.
6. Функционирование корпораций в сфере гостеприимства.
7. Участники корпоративных отношений в сфере гостеприимства.
8. Англо-американская модель корпоративного управления.
9. Континентальная (немецкая) модель корпоративного управления.
10. Японская модель корпоративного управления.
11. Предпринимательская модель корпоративного управления в странах с переходной экономикой.
12. Факторы формирования российской версии корпоративного управления.
13. Современное состояние развития корпоративного управления в России в сфере гостеприимства.
14. Тенденции развития корпоративного управления в России в сфере гостеприимства.
15. Понятие и содержание корпорации.
16. Организационные формы корпоративной бизнес-модели в сфере гостеприимства.

17. Транснациональные корпорации.
18. Россия и ТНК.
19. Мировой рынок иностранных инвестиций в сфере гостеприимства.
20. Методы корпоративного управления в сфере гостеприимства.
21. Реинжиниринг: общее понятие и содержание.
22. Основные принципы реинжиниринга.
23. Реинжиниринг в России.
24. Корпорация с организационно-экономической точки зрения.
25. Особенности корпоративного предпринимательства в сфере гостеприимства.
26. Цели и задачи финансового менеджмента в корпорациях.
27. Инвестиционная и дивидендная политика корпораций.
28. Основные подходы к классификации корпоративных стратегий.
29. Общая характеристика корпоративных стратегий.
30. Особенности стратегий диверсификации.
31. Корпоративные стратегии слияний и поглощений.
32. Сбалансированная система показателей как инструмент реализации стратегии корпорации.

**Типовые тестовые задания для подготовки к промежуточной аттестации  
(6 типов заданий, по 2 примера на каждый тип):**

**1. Задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа**

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите **ОДИН** правильный ответ.

Задание 1. Менеджмент гостиничного предприятия — это:

- А. система управления предприятием для достижения его целей;
- Б. процесс уборки номеров;
- В. бухгалтерский баланс;
- Г. рекламный буклет.

Задание 2. Корпоративная культура гостиницы — это:

- А. система ценностей, норм и правил поведения сотрудников;
- Б. перечень номеров;
- В. налоговая декларация;
- Г. план эвакуации.

**2. Задания закрытого типа на установление соответствия**

ИНСТРУКЦИЯ: установите соответствие; ответ запишите парами «цифра-буква».

Задание 1. Установите соответствие между функцией управления и её содержанием:

1. Планирование — А. определение целей и путей их достижения;
2. Организация — Б. создание структуры и распределение ресурсов;
3. Контроль — В. сопоставление результатов с целями.

Задание 2. Установите соответствие между уровнем менеджмента и его задачами:

1. Высший — А. стратегические решения;
2. Средний — Б. тактическое управление подразделениями;
3. Низовой — В. оперативное руководство персоналом.

### **3. Задания закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов**

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите ВСЕ правильные ответы.

Задание 1. Какие функции относятся к общим функциям управления?

- А. планирование;
- Б. организация;
- В. мотивация;
- Г. бронирование такси для гостя;
- Д. контроль.

Задание 2. Какие элементы характеризуют управленческую власть в гостинице?

- А. полномочия руководителя;
- Б. ответственность;
- В. влияние на подчинённых;
- Г. площадь кабинета;
- Д. способность мотивировать.

### **4. Задания закрытого типа на установление последовательности**

**ИНСТРУКЦИЯ:** установите верную последовательность; ответ запишите буквами.

Задание 1. Расположите функции управленческого цикла в правильной последовательности:

А. планирование;

Б. организация;

В. мотивация;

Г. контроль.

Задание 2. Расположите уровни менеджмента гостиницы от высшего к низовому:

А. генеральный директор;

Б. руководитель службы;

В. старший смены;

Г. линейный сотрудник.

### **5. Задания комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием**

**ИНСТРУКЦИЯ:** выберите ответ (А — согласен, Б — не согласен) и приведите аргументы.

Задание 1. Власть и лидерство в гостиничном менеджменте — это тождественные понятия. Согласны ли Вы?

Задание 2. Эффективность менеджмента определяется только размером прибыли гостиницы. Согласны ли Вы?

### **6. Задания открытого типа с развёрнутым ответом**

**ИНСТРУКЦИЯ:** запишите развёрнутый обоснованный ответ (2–3 предложения).

Задание 1. Раскройте роль функций управления в обеспечении результативности гостиничного предприятия.

Задание 2. Объясните соотношение управленческой власти и лидерства в работе руководителя гостиницы.

### **6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС**

Оценка	Критерии оценивания
<b>Отлично / зачтено</b> (35–40 б.)	Дан полный, логически последовательный ответ; обучающийся свободно владеет терминологией, аргументирует положения примерами; тестирование пройдено успешно.
<b>Хорошо / зачтено</b> (28–34 б.)	Ответ в целом полный и логичный, допущены незначительные неточности; тестирование пройдено с отдельными ошибками.
<b>Удовлетворительно / зачтено</b> (22–27 б.)	Ответ раскрывает основное содержание на поверхностном уровне; тестирование пройдено на минимально допустимом уровне.
<b>Неудовлетворительно / не зачтено</b> (0–21 б.)	Ответ не раскрывает содержание вопросов, содержит существенные ошибки; тестирование не пройдено.

#### **6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)**

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

### **7. Методические материалы по освоению дисциплины**

Освоение дисциплины предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельную работу обучающихся. Практические занятия проводятся в различных формах (групповые задания, доклады, обсуждение практических ситуаций) с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и сформированности компетенций.

Подготовка к лекции: внимательно прочитать материал предыдущей лекции; ознакомиться с темой предстоящей лекции; изучить учебный материал по учебникам и учебным пособиям; записать возможные вопросы преподавателю.

Подготовка к практическим занятиям: прочитать материал лекций; ознакомиться с учебным материалом по учебникам и учебным пособиям; выписать основные термины; подготовить развёрнутые ответы на контрольные вопросы.

Методические рекомендации по подготовке доклада. Доклад — официальное сообщение по заданной теме; структура доклада включает введение (тема, цель, проблемное поле), основное содержание

(последовательное раскрытие тематических разделов) и заключение (основные результаты и рекомендации). Регламент устного выступления — не более 10 минут.

Методические рекомендации по выполнению группового задания. Группа делится на подгруппы; каждая подгруппа анализирует задачу, распределяет роли, разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Самостоятельная работа предполагает изучение учебной и научной литературы, нормативных документов, интернет-источников, выполнение практических заданий и подготовку к промежуточной аттестации. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии выполнения всех заданий, предусмотренных программой дисциплины.

## **8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **8.1. Основная литература**

1. Гречко, Е. А. Географические различия систем корпоративного управления : учебное пособие для вузов / Е. А. Гречко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13693-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472570>
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471505>
3. Корпоративное управление : учебник для вузов / С. А. Орехов [и др.] ; под общей редакцией С. А. Орехова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 312 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05902-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472874>
4. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474704>
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
6. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко, М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

7. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. Электронно-библиотечная система "znanium.com" <http://znanium.com/bookread.php?book=222931>
8. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>
9. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 0 7506 4115 0 (англ.), ISBN 5-238-00792-2 (русск.) <http://www.znanium.com/bookread.php?book=390761>
10. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

## **8.2. Дополнительная литература**

1. Восколович, Н. А. Маркетинг туристских услуг : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Восколович. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-08265-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/424719>
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме : практическое пособие / Г. М. Дехтярь. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-13510-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/448681>
3. Катькало, В. С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса : монография / В. С. Катькало, В. Н. Шемракова ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2008. - 384 с. - ISBN 978-5-9924-0006-9.
4. Корпоративный финансовый менеджмент [Электронный ресурс] : финансовый менеджмент как сфера прикладного использования корпоративных финансов : учебно-практ. пособие / М. А. Лимитовский [и др.]. - Электрон. дан. - М. : Юрайт, 2017. - 990 с. - (Прогрессивный учебник). Загл. с экрана. - ISBN 978-5-9916-3708-4 : 0.00.
5. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте : учебное пособие / Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0020-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40922.html>
6. Мирвис, Филип. В пустыню и обратно [Электронный ресурс] : величайший корпоративный тренинг в истории бизнеса / Филип Мирвис, Карен Аяс, Джорж Рот ; пер. с англ. [И. Окуньковой]. - Электрон. дан. - М. : Альпина Паблишер, 2016. - 266 с. Загл. с экрана. - ISBN 5-9614-0268-1 : 0.00.

## **8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов РФ от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ)
3. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства

размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»

4. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 № 1085 «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
10. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
11. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования
12. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
13. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

#### **8.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

СЗИУ РАНХиГС располагает доступом через сайт научной библиотеки (<http://nwapr.spb.ru/>) к подписным электронным ресурсам: ЭБС «Юрайт», ЭБС «Znanium», ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», информационно-правовые системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».

#### **9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Специализированные аудитории для проведения лекций, оснащённые персональным компьютером и мультимедийным проектором.
2	Аудитории и компьютерные классы с посадочными местами и персональными компьютерами с выходом в сеть «Интернет» для проведения практических занятий.
3	Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение: пакет офисных приложений, программы для работы с электронными таблицами и подготовки презентаций.
4	Платформы для онлайн-коммуникаций, используемые при реализации ДОТ.
5	Электронная информационно-образовательная среда СЗИУ РАНХиГС; научная библиотека, справочные системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».