

**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«Российская международная академия туризма»**

**Московский филиал РМАТ**  
Факультет гостеприимства и туристской индустрии  
Кафедра менеджмента и индустрии гостеприимства

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор-директор  
Московского филиала РМАТ

**М.В. Томилова**

«30» августа 2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**по выполнению курсового проекта**  
**по дисциплине**  
**Б1.В.11 Менеджмент гостеприимства**

по направлению подготовки  
**43.03.03 Гостиничное дело**  
направленности «**Организация гостиничной и ресторанной  
деятельности**»

квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Москва

2024 г.

### *Общие положения*

Подготовка и защита курсового проекта является завершающим этапом по изучению дисциплины «Менеджмент гостеприимства». На основании защиты курсового проекта студент допускается к сдаче дисциплинарного экзамена.

Курсовой проект – самостоятельная работа на определенную тему, выполненная студентом под руководством научного руководителя. В основе ее выполнения лежит углубленное изучение и осмысливание студентами трудов ученых, специалистов, законов страны, постановлений правительства в области маркетинга, а также статистической и специальной экономической литературы.

В методических указаниях отражены цель и задачи курсового проекта, требования к ее структуре и содержанию, правила оформления, порядок подготовки и защиты.

Курсовой проект должна быть выполнена и защищена в сроки, установленные учебным планом.

#### *Цели и задачи курсового проекта*

Цель - выявление сформированности способности обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; способности обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

В процессе подготовки курсового проекта студент расширяет и углубляет свои профессиональные знания, полученные в процессе изучения дисциплины, приобретает опыт научного исследования, совершенствует навыки в решении конкретных задач маркетинговой деятельности предприятия.

Курсовой проект имеет своей целью:

- \* систематизировать, закрепить и расширить теоретические знания по дисциплине «Менеджмент гостеприимства»;
- \* применить эти знания при решении практических задач;
- \* овладеть методикой исследования проблем темы курсового проекта.
- \* использовать отечественный и зарубежный опыт в области управления предприятием гостинично-ресторанного бизнеса;
- \* определить пути повышения культуры и качества обслуживания в гостиничном и ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий,
- \* изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.
- \* сформировать навыки самостоятельного творческого использования

теоретических знаний и умений управления производством и обслуживанием в практической деятельности экономиста-менеджера на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса.

В процессе подготовки курсового проекта студент должен решить следующие задачи:

- \* показать, в какой степени он владеет специальными знаниями и умением их применять в ходе исследования, творчески и аналитически аргументировать выдвигаемые научные положения и практические рекомендации;

- \* продемонстрировать умения использования методы экономического анализа и математической статистики, экономико-математического моделирования, системного анализа, сетевые методы планирования и управления при обработке и анализе первичных материалов.

- \* показать тенденции развития форм и методов управления в современных условиях хозяйствования;

- \* применить на практике принципы, методы и модели управления предприятием гостинично-ресторанного бизнеса;

- \* показать умения оценивать ситуацию в соответствии с условиями внешней и внутренней среды;

- \* быть в состоянии осуществлять выбор целей, задач и стратегий развития предприятия гостинично-ресторанного бизнеса;

- \* уметь оценивать эффективность управленческих решений.

*Формирование и закрепление темы курсового проекта*

Тематика курсовых проектов утверждается кафедрой Менеджмента гостеприимства.

Тема должна соответствовать индивидуальным научным и профессиональным интересам студента. Очень важно при выборе темы убедиться, насколько она обеспечена материалами. Необходимо знать, доступны ли они, можно ли их получить и использовать.

Успех работы во многом обусловлен правильным выбором темы, которая должна быть интересна для студента, чтобы обеспечить необходимую вовлеченность его в работу. Необходимо уточнить формулировку темы и основных положений работы, план работы и набор методов с научным руководителем. Однако курсовой проект не случайно называется самостоятельным исследованием, поэтому роль научного руководителя заключается в общем ориентировании студента относительно избранной темы, а также в разрешении возникающих вопросов, рекомендациях относительно обработки собранных данных и помощи в оформлении выводов и результатов работы.

Тематика курсового проекта должна учитывать:

- \* актуальность темы;
- \* соответствие темы целям и задачам курсового проекта;
- \* соответствие современному состоянию и перспективам развития

деятельности в предприятиях гостеприимства.

Студентам предоставляется право выбора темы курсового проекта. Студент может предложить для курсового проекта свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Тема курсового проекта закрепляется за студентом на основании его личного заявления

*Требования, предъявляемые к курсовым проектам и критерии их оценки*

Курсовой проект должен отражать уровень теоретической подготовки студента, его умение анализировать, обобщать первичный статистический материал, критически осмысливать экономическую литературу.

Курсовой проект аттестуется на «отлично», когда содержит:

- 1) обоснование значения разработки проблемы для современного этапа развития экономики;
- 2) изложение взглядов современных ученых по рассматриваемой проблеме, положений законодательства; для ее разработки привлечен широкий круг специальной литературы;
- 3) анализ существующего отечественного и зарубежного опыта исследования рассматриваемой проблемы;
- 4) методику исследования вопроса;
- 5) собранные, обработанные, систематизированные и проанализированные с использованием современных методов первичные материалы предприятий;
- 6) самостоятельные расчеты, имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- 7) на основе анализа фактического материала и литературных источников аргументированы теоретические обобщения и изложение собственного мнения по данному вопросу;
- 8) практические рекомендации по совершенствованию методов исследования того или иного экономического явления;
- 9) практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы предприятий.

Оценка курсового проекта снижается на 1-2 балла, если:

– требования, предъявляемые к работам, оцениваемые на «отлично», частично не выполнены;

– отдельные разделы диплома изложены поверхностно, без должного теоретического обоснования;

– в работе не использованы методы экономического анализа;

– анализ исследуемого объекта построен на устаревших данных.

Работа заслуживает оценки «неудовлетворительно», когда:

– содержание работы не соответствует выбранной теме;

– содержит грубые теоретические ошибки или поверхностную аргументацию по основным положениям темы;

– отсутствует подтверждение теоретических аспектов фактическими материалами, приводятся примеры из непроверенных или устаревших источников.

Курсовой проект, получившая оценку «неудовлетворительно», полностью перерабатывается и представляется по согласованию с дирекцией факультета и кафедрой к защите заново.

#### *Структура курсового проекта*

Рекомендуется следующая последовательность выполнения курсового проекта:

- Выбор и осмысление темы.
- Разработка плана исследования.
- Сбор библиографии по теме.
- Изучение и анализ литературы.
- Написание теоретической части курсового проекта.
- Сбор фактического материала по теме
- Анализ и описание фактического материала.
- Написание введения и заключения.
- Оформление и защита курсового проекта.

Структура плана должна быть логичной, намеченные к разработке вопросы должны быть взаимосвязаны. План курсового проекта и ее содержание должны быть конкретны.

## Примерная тематика курсовых проектов

1. Управление коммерческой деятельностью предприятия (массового питания, гостиницы)
2. Экономическая эффективность менеджмента предприятия массового питания (гостиницы),
3. Управление персоналом (на примере конкретного предприятия)
4. Экономическое стимулирование персонала в организациях различной формы собственности.
5. Управление производительностью труда на предприятии массового питания (гостиницы).
6. Разработка и реализация мотивационного механизма в деятельности трудового коллектива предприятия.
7. Система оплаты труда и ее регулирование как элемент системы менеджмента на предприятии (массового питания, гостиницы).
8. Управление товарными запасами на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.
9. Экономико-математическое моделирование и его использование в системе управления предприятием.
10. Проектирование структуры и технологии управления фирмой.
11. Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса .
12. Оптимизация структуры управления акционерным обществом массового питания (гостиницы).
13. Этические проблемы менеджмента и их решение в конкретной организации.
14. Построение стратегии менеджмента на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса
15. Методы управления инновациями на предприятии.
16. Организационные методы управления на предприятии в условиях рыночной экономики.
17. Экономические методы управления, используемые в организации.
18. Социально-психологические методы управления и их использование в организации.
19. Диагностика профессиональной пригодности менеджеров в системе подготовки кадров управления на предприятии.
20. Принципы принятия , реализации и контроля решений в организации.

21. Методы управления групповым поведением на фирме.
22. Организация процессов контроля и выбор систем контроля на конкретной фирме.
23. Информационные системы в менеджменте предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
24. Теории управленческого поведения и выбор стиля поведения лидера в конкретных условиях.
25. Принципы распределения функций в аппарате управления фирмой.
26. Организация контроля на предприятии (массового питания, гостиницы).
27. Принципы и методические подходы распределения функций в аппарате управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.
28. Организация внутрифирменного управления гостиничным комплексом.
29. Современные организационные формы и методы управления ГТК (зарубежный и отечественный опыт).
30. Оптимизация ассортимента сервисных услуг на предприятии индустрии гостеприимства.
31. Малый бизнес в индустрии гостеприимства, особенности менеджмента.
32. Экономическая эффективность менеджмента предприятия гостиничного бизнеса.
33. Коммерческий риск в индустрии гостеприимства, методы его оценки и меры защиты.