

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УиВР
 Екимова В.В.
«31» августа 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Леонова Е.В.
«31» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия

Шифр и направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	«Гостиничная деятельность»
Форма обучения	ОФО, ЗФО
Выпускающая кафедра	Социально-культурного сервиса и туризма
Кафедра-разработчик рабочей программы	Социально-культурного сервиса и туризма
Год набора	2022

Семестр/курс	Трудоемкость (час/зет)	Лекцион. занятий, (час)	Практич. занятий (час)	Лаборат. занятий (час)	СРС (час)	КР/К П (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)/(контроль, час)
ОФО								
5/3	144/4	16	16		85			Экзамен (27)
Итого	144/4	16	16		85			Экзамен (27)
ЗФО								
7/4	144/4	6	4		125			Экзамен (9)
Итого	144/4	6	4		125			Экзамен (9)

Анапа 2022 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.О.21 Экономика
гостиничного предприятия
Рабочую программу составил: Екимова В.В., к.э.н., доцент кафедры СКСиТ Еким

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой Стародуб К.А. / Стародуб К.А./
/подпись/ /Ф.И.О./

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой Кузнецова Л.Н. /Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления
УГСН 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 22 г.

Председатель УМСН Еким Екимова В.В.
/подпись/ /Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой _____

подпись

Стародуб К.А.

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	16
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	18
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	19
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	20
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	21
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	21
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	22
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является получение студентом базовых теоретических знаний и формирование у него начальных умений в достижении экономически эффективных результатов при формировании и реализации гостинично-ресторанного продукта.

Задачи дисциплины:

- получение студентом систематизированных знаний о теоретических основах экономического механизма предприятия для практического использования в процессе совершенствования гостиничных услуг;
- умение пользоваться экономическими показателями хозяйственной деятельности предприятия для оценки потребности в инвестиционных, кредитных и иных ресурсах развития современного средства размещения;
- формирование навыков расчёта экономической эффективности результатов деятельности гостиничного предприятия.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Б1.О.17 Экономика Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-5.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	производственно-экономических показателей в оценке и анализе предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: проводить анализ и оценку экономического состояния предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: методами экономического анализа, организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде
	ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Знать: особенности планирования производственно-экономического состояния деятельности подразделений и организации в целом в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений и организации в целом в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: основами методик планирования экономико-производственного состояния организаций в сфере гостеприимства и общественного питания

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Знать: основные элементы и этапы принятия управленческих решений управления и планирования производственно-экономического состояния деятельности подразделений и организации в целом в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности Владеть: навыками принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Всего часов – 144, из них: лекции – 16 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 85 часов, консультация к экзамену – 2 часа, Катт – 0,3 часа контроль – 24,7 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	15	2	2	-	11
2	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	14	2	2	-	10

3	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	14	2	4	-	10	
4	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.	14	2	2	-	10	
5	Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	14	2	2	-	10	
6	Ценообразование в гостеприимстве.	14	2	2	-	10	
7	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	16	2	2	-	12	
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	16	2	-	-	12	
	Консультация	2					2
	Катт (экзамен)	0,3					0,3
	Контроль	24,7					24,7
ВСЕГО:		144	16	16	-	85	27
ИТОГО:			144				

Количество часов по учебному плану (заочная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Всего часов – 144, из них: лекции – 6 часов, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 125 часов, контроль – 9 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	17	2	-		15
2	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	18	-	2		15
3	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их	16	2	-		15

	использования						
4	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.	16	-	2		16	
5	Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	16	-	-		16	
6	Ценообразование в гостеприимстве.	16	-	-		16	
7	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	18	2	-		16	
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	18	-	-		16	
	Контроль	9					9
ВСЕГО:		144	6	4		125	9
ИТОГО:			144				

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Предприятие – важнейшее звено в решении основной экономической проблемы. Признаки предприятия. Понятие гостиничного предприятия. Типология гостиничных предприятий по сферам деятельности. Классификация гостиничных предприятий по признакам. Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности. Основные черты предприятия: организационное единство, обособленное имущество, оперативно-хозяйственная и экономическая самостоятельность. Внутренняя среда предприятия. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия. Оценка внутренней среды и ее назначение. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность. Факторы прямого воздействия на предприятие. Основные факторы косвенного воздействия. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия. Понятие предпринимательства. Виды предпринимательства в туризме. Технология организации предпринимательства в гостеприимстве. Коммерческий расчёт и оценка возможностей гостиничного бизнеса. Понятие бизнес-плана туристской организации. Организация менеджмента гостиничного бизнеса.
2	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм	Понятие организационно-правовой формы. Основные организационно- правовые формы предприятий: Полное товарищество. Товарищество на вере (коммандитное

	образования и функционирования гостиничных предприятий.	товарищество). Акционерное общество. Публичные и непубличные акционерные общества. Общество с ограниченной ответственностью(ООО). Общество с дополнительной ответственностью. Зависимое общество. Производственный кооператив. Унитарное предприятие.: Государственное унитарное предприятие — ГУП, Муниципальное унитарное предприятие — МУП, Федеральное государственное унитарное предприятие — ФГУП). Процедура образования гостиничного предприятия: подготовка к регистрации юридического лица; государственная регистрация и постановка на учёт в различных органах; организационные мероприятия по подготовке к деятельности. Порядок регистрации гостиничного предприятия без образования юридического лица. Понятие производственного цикла. Процедура организации обслуживания в туризме.
3	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	Имущество гостиничных предприятий: понятие и состав. Характеристика имущества предприятия по составу и размещению. Характеристика предприятия по источникам образования и целевому назначению. Нематериальные активы гостиничных предприятий. Капитальные вложения. Финансовые вложения. Собственные, привлеченные, заемные средства. Понятие капитала предприятия. Целевые средства. Понятие аренды и лизинга. Основные фонды гостиничных предприятий. Понятие, структура, классификация, износ и амортизация. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания. Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале. Показатели эффективности управления оборотными средствами. Методика анализа и планирования оборотных средств в туризме, гостиничном и ресторанном хозяйстве.
4	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.	Сущность, особенности и специфика труда в туризме. Персонал гостиничного предприятия и его структура. Списочный и явочный состав работающих. Рабочее время и его использование. Бюджет рабочего времени. Штатное расписание, его составление на туристском предприятии. Прогнозирование численности персонала. Показатели состава и эффективности использования трудовых ресурсов. Организация труда в туристском, гостиничном и ресторанном бизнесе. Оплата труда в туризме и ее сущность. Принципы оплаты труда в туризме. Роль и значение коллективного договора в организации оплаты труда в туризме. Структура и характеристика коллективного договора. Формы и системы оплаты труда. Тарифная система и ее элементы: тарифные сетки и ставки, должностные оклады, надбавки, доплаты; классификационные справочники работ, профессий, должностей Фонд заработной платы гостиничного предприятия, состав, структура и основные показатели эффективности его использования. Стимулирование и

		регулирование оплаты труда работников. Система премирования работников гостиничных предприятий.
5	Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Понятие финансов. Формы финансирования гостиничных предприятий. Источники финансирования в туризме. Финансовые отношения туристской организации с субъектами гостиничного рынка. Производственный цикл организации. Снабжение в гостинице. Принципы рациональной организации производственного процесса. Производственная мощность гостиницы. Способы реализации гостиничных продуктов и услуг. Программа выпуска и ассортиментная политика предприятия. Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг в гостиничном бизнесе. Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости. Анализ и планирование издержек производства и обращения в туризме.
6	Ценообразование в гостеприимстве.	Понятие и структура цены в гостеприимстве. Виды цен. Основные факторы при установлении цены на гостиничный и ресторанный продукт. Стратегии ценообразования. Основные методы расчёта цены в гостиничном и ресторанном бизнесе.
7	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия. Экономическая природа и источники образования прибыли. Распределение и использование прибыли гостиничными предприятиями. Рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	Понятие банкротства предприятий. Факторы банкротства. Признаки банкротства. Процедура банкротства. Внешнее управление, санация, мировое соглашение. Банкротство отдельных категорий должников. Предупреждение банкротства. Антикризисное управление.

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Предприятие – важнейшее звено в решении основной экономической проблемы. Признаки предприятия. Понятие гостиничного предприятия. Типология гостиничных предприятий по сферам деятельности. Классификация гостиничных предприятий по признакам. Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности. Основные черты предприятия: организационное единство, обособленное имущество, оперативно-хозяйственная и экономическая самостоятельность. Внутренняя среда предприятия. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия. Оценка

		внутренней среды и ее назначение. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность. Факторы прямого воздействия на предприятие. Основные факторы косвенного воздействия. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия. Понятие предпринимательства. Виды предпринимательства в туризме. Технология организации предпринимательства в гостеприимстве. Коммерческий расчёт и оценка возможностей гостиничного бизнеса. Понятие бизнес-плана туристской организации. Организация менеджмента гостиничного бизнеса.
2	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	Имущество гостиничных предприятий: понятие и состав. Характеристика имущества предприятия по составу и размещению. Характеристика предприятия по источникам образования и целевому назначению. Нематериальные активы гостиничных предприятий. Капитальные вложения. Финансовые вложения. Собственные, привлеченные, заемные средства. Понятие капитала предприятия. Целевые средства. Понятие аренды и лизинга. Основные фонды гостиничных предприятий. Понятие, структура, классификация, износ и амортизация. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания. Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале. Показатели эффективности управления оборотными средствами. Методика анализа и планирования оборотных средств в туризме, гостиничном и ресторанном хозяйстве.
3	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия. Экономическая природа и источники образования прибыли. Распределение и использование прибыли гостиничными предприятиями. Рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Практическое занятие № 1 Тема: Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	<i>Содержание занятия:</i> Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе. Доклады студентов. Просмотр презентаций и дискуссия по теме. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 1); «Темы докладов и презентаций» (Тема 1).
2	Практическое занятие № 2 Тема: Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	<i>Содержание занятия:</i> Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий. Доклады студентов, презентации, деловая игра. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 2);

	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	«Темы докладов и презентаций» (Тема 2); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 2); «Разноуровневые задачи» (Тема 2).
3.1	Практическое занятие № 3 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	<i>Содержание занятия:</i> Основные фонды гостиничных предприятий и эффективность их использования. Доклады студентов, решение разноуровневых задач, тренинговое тестирование. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 3); «Темы докладов и презентаций» (Тема 3); «Разноуровневые задачи» (Тема 3); «Тестовые задания» (Тема 3).
3.2	Практическое занятие № 4 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	<i>Содержание занятия:</i> Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале. Методика анализа и планирования оборотных средств в туризме, гостиничном и ресторанном хозяйстве. Доклады студентов, решение разноуровневых задач, тренинговое тестирование с применением ИКТ, деловая игра-дискуссия. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 3); «Темы докладов и презентаций» (Тема 3); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 3); «Разноуровневые задачи» (Тема 3); «Тестовые задания» (Тема 3).
4	Практическое занятие № 5 Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда	<i>Содержание занятия:</i> Характеристика трудовых ресурсов гостиничного предприятия: количественный и качественный анализ. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Доклады студентов, решение кейсов и задач, тренинговое тестирование, деловая игра – «Мозговой штурм». <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 4); «Темы докладов и презентаций» (Тема 4); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 4); «Разноуровневые задачи» (Тема 4); «Тестовые задания» (Тема 4).
5	Практическое занятие № 6 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг	<i>Содержание занятия:</i> Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости. Анализ и планирование издержек производства и обращения в туризме. Доклады студентов, решение задач, тренинговое тестирование, мастер-класс по калькуляции себестоимости услуг. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 5); «Темы докладов и презентаций» (Тема 5); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 5); «Разноуровневые задачи» (Тема 5);
6	Практическое занятие № 7 Ценообразование в гостеприимстве.	<i>Содержание занятия:</i> Понятие и структура цены в гостеприимстве. Виды цен. Основные факторы при установлении цены на гостиничный и ресторанный продукт. Стратегии ценообразования. Основные методы расчёта цены в гостиничном и ресторанном бизнесе. Ответы на вопросы, решение задач, тренинговое тестирование, круглый стол. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 6);

		«Темы докладов и презентаций» (Тема 6); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 6); «Разноуровневые задачи» (Тема 6); «Тестовые задания» (Тема 6).
7	Практическое занятие № 8 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	<i>Содержание занятия:</i> Прибыль предприятия: понятие и расчет. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Механизм формирования, налогообложения прибыли. Чистая прибыль и ее распределение. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Кредитоспособность предприятия. Виды рентабельности. Доклады студентов, решение задач, тренинговое тестирование, мастер-класс по расчету порога рентабельности. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 7); «Темы докладов и презентаций» (Темы 7); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 7); «Разноуровневые задачи» (Тема 7); «Тестовые задания» (Тема 7).
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	-

4.1.2 Практические занятия (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Практическое занятие № 1 Тема: Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	<i>Содержание занятия:</i> Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий. Доклады студентов, презентации, деловая игра. <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 2); «Темы докладов и презентаций» (Тема 2); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 2); «Разноуровневые задачи» (Тема 2).
2	Практическое занятие № 2 Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда	<i>Содержание занятия:</i> Характеристика трудовых ресурсов гостиничного предприятия: количественный и качественный анализ. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Доклады студентов, решение кейсов и задач, тренинговое тестирование, деловая игра – «Мозговой штурм». <i>Задания:</i> «Вопросы для собеседования (Тема 4); «Темы докладов и презентаций» (Тема 4); «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 4); «Разноуровневые задачи» (Тема 4); «Тестовые задания» (Тема 4).

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
2	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
3	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
4	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
5	Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
6	Ценообразование в гостеприимстве.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
7	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации.

4.1.4 Самостоятельная работа студента (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению

	гостиничном бизнесе.	задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
2	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
3	Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
4	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
5	Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
6	Ценообразование в гостеприимстве.	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
7	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.
8	Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине.

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Занятия в интерактивной форме учебным планом не предусмотрены

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Парамонова, С.В. Шаврина А.В. «Экономика государственного и муниципального сектора»: учебное пособие. - Анапа, 2015-163с.

- Щеглов А.Ф. Экономика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.Ф. Щеглов. — Электрон.текстовые данные. — М. : Российский государственный университет правосудия, 2017. — 184 с.
- Кациель С.А. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кациель С.А.— Электрон.текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 163 с
- Чечевицына Л.Н. Экономика организации: учебник-Ростов на/Д, Феникс, 2013-362с.
- Экономика предприятия (фирмы): учебник/под ред. О.И. Волкова- М.: Инфра-М, 2009-604с.
- Вахитов Д.Р. Экономика [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов вузов/ Вахитов Д.Р.— Электрон.текстовыеданные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2015.— 327
- Слагода В.Г. Экономика: уч.пос.-М.:Форум,2013-240с.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001–. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
2	IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « www.iprbookshop.ru ». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).
Наименование ИИС	
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: http://lib.sutr.ru/ – Текст : электронный.

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

- Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (изм. от 14.03.2020 № 1-ФКЗ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Трудовой кодекс Российской Федерации (принят Государственной Думой 21 декабря 2001, одобрен советом Федерации 26 декабря 2001) от 30.12.2001 N 197-ФЗ (редакция от 30.04.2021) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.05.2021) [Электронный ресурс] (http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
- Гражданский кодекс РФ от 30.11.94 № 51-ФЗ (ред. от 26.10.2021) [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

4. Налоговый кодекс РФ от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с изм. и доп. от 14.07.2022)
[Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
3.	http://www.businessdecision.ru (портал «Business & Decision»)
4.	http://www.ecsocman.edu.ru (портал «Экономика. Социология. Менеджмент»)
5.	www.executive.ru (портал «Сообщество профессионалов и менеджеров»)
6.	http://www.iqlib.ru Интернет-библиотека образовательных изданий, в которой собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия. Удобный поиск по ключевым словам, отдельным темам и отраслям знания
7.	http://www.rata.ru/ - Российский союз туриндустрии.
8.	http://www.rha.ru/ - Российская гостиничная ассоциация.
9.	http://www.new.frio.ru/ - Федерация рестораторов и отельеров.
10.	http://www.unwto.org/index.php - Всемирная туристская организация при ООН-WTO-UN.
11.	http://www.gks.ru/ - Федеральная служба государственной статистики (Росстат) [Электронный ресурс]: сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстата).

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Понятие предпринимательства. Виды предпринимательства. Источники финансирования предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
2. Предприятие как субъект рыночной экономики. Понятие гостиничного предприятия. Типология гостиничных предприятий.
3. Разработка учредительных документов, регистрация и оформление гостиничного предприятия.
4. Организационно-правовые формы предприятий индустрии гостеприимства. Классификация коммерческих предприятий. Основные отличия между объединением лиц и объединением капиталов.
5. Краткая характеристика хозяйственных товариществ и обществ (полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерные общества)
6. Краткая характеристика личных индивидуальных предприятий, производственных кооперативов, государственных и муниципальных предприятий.
7. Малые предприятия в индустрии гостеприимства – особенности функционирования.

8. Интеграция предприятий, объединения и ассоциации. Направления и мотивации интеграций и ассоциаций в индустрии гостеприимства.
9. Характеристика имущества предприятия по составу и размещению.
10. Характеристика имущества предприятия по источникам образования и целевому назначению. Понятие аренды и лизинга.
11. Понятие и классификация основных средств предприятия. Физический и моральный износ основных средств. Виды морального износа.
12. Воспроизводство основных средств. Источники простого и расширенного воспроизводства.
13. Амортизационные отчисления и их использование на предприятии. Способы начисления амортизации.
14. Эффективность использования основного капитала. Показатели эффективности (фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность и др.).
15. Источники финансирования оборотных средств на предприятии. Показатели использования оборотных средств (коэффициент оборачиваемости, длительность оборота и др.).
16. Характеристика структуры персонала предприятий индустрии гостеприимства. Горизонтальная и вертикальная структура.
17. Списочный и явочный состав работающих. Методы планирования потребности в персонале.
18. Сущность и принципы оплаты труда персонала.
19. Формы и системы оплаты труда.
20. Количественный и качественный анализ персонала. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов предприятия.
21. Затраты предприятия и себестоимость. Понятие о составе затрат включаемых в себестоимость. Основные элементы себестоимости.
22. Калькулирование себестоимости услуг гостиничных и санаторно-курортных предприятий.
23. Калькулирование себестоимости услуг предприятий питания.
24. Принципы и стратегии ценообразования. Особенности стратегии ценообразования предприятий туризма.
25. Понятие системы цен и их дифференциации. Критерии дифференциации.
26. Структура цены. Методы ценообразования. Некоторые особенности ценообразования в индустрии гостеприимства.
27. Понятия доходов предприятия. Виды доходов гостиничного предприятия. Управление прибылью.
28. Рентабельность гостиничного предприятия. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.
29. Понятие и признаки банкротства. Факторы банкротства. Процедура банкротства.
30. Предупреждение банкротства. Санация предприятия. Ответственность при банкротстве.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной

работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные понятия и категории по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;

- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1
4	Программа EхаHotel
5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности

компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия**

Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>«Гостиничная деятельность»</u>

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана
статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	получение студентом базовых теоретических знаний и формирование у него начальных умений в достижении экономически эффективных результатов при формировании и реализации гостинично-ресторанного продукта.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе. 2. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий. 3. Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования. 4. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда. 5. Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг. 6. Ценообразование в гостеприимстве. 7. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания. 8. Банкротство предприятий. Процедура банкротства.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК - 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

	ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.17 Экономика Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен