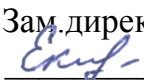


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 филиал федерального государственного бюджетного образовательного
 учреждения высшего образования
 «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора по УРиКО

 В.В. Екимова
 « 31 » 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Е.В. Леонова
 « 31 » 08 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.0.16 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 СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут.контроля (экз/зачет)/(контроль, час)
ОФО								
5/3	144/4	32	16	-	60	-	-	Экзамен / (36)
Итого	144/4	32	16	-	60	-	-	Экзамен / (36)
ЗФО								
7/4	144/4	10	4	-	121	-	-	Экзамен / (9)
Итого	144/4	10	4	-	121	-	-	Экзамен / (9)

Анапа 2020 г.

Рабочая программа по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:

_____ Екимова В.В., к.э.н., доцент

_____ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от « 31 » 08 20 20 г.

Заведующий кафедрой _____ /Стародуб К.А. /
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 20 г.

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

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2021 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

В разделах 1,5, 2.2 и 4.1 были дополнены новой компетенцией:

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
--	--	--

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год.

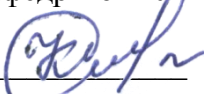
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Внесены изменения в раздел **5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

п. 3 Перечня ПО заменен на продукт Dr.WebDesktopSecuritySuite, LBW-BC-12M-65-A-1 в связи с окончанием срока действия лицензионного сертификата на использование продукта KasperskyEndpointSecurity.

Протокол № 6 заседания кафедры от «02» февраля 2022 г.

Заведующий кафедрой

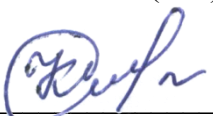

подпись

Стародуб К.А.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: без изменений.

Заведующий кафедрой


подпись

Стародуб К.А.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.1 Тематический план дисциплины.....	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	28
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	29
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	31
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	31
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	34
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	36
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	37
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	39

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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.О.16) относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Гостиничная деятельность». Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием современных фундаментальных знаний в области экономики гостиничного предприятия, а также практических навыков экономического обоснования управленческих решений и обеспечения экономической эффективности функционирования организаций индустрии гостеприимства и общественного питания.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1 – Межпредметные связи дисциплины

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
Универсальные компетенции			
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Отсутствуют	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Общепрофессиональные компетенции			
Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы	Б1.О.11 Экономика Б1.О.20 Основы бухгалтерского учета	Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических

	<p>профессиональной деятельности</p>		<p>процессов гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства Б2.О.02(П) Преддипломная практика Б3.О.01 (Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02 (Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
--	--------------------------------------	--	--

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции			
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<p>Знать: Знает понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики;</p> <p>Уметь: анализировать информацию для принятия экономических решений;</p> <p>Владеть: Владение инструментами и методами критически оценивать информацию о перспективах экономического роста;</p>
		УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<p>Знать: основные экономические понятия, принципы, методы;</p> <p>Уметь: уметь самостоятельно принимать экономические решения</p> <p>Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности;</p>

		<p>УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знать: принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин);</p> <p>Уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели;</p> <p>Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.</p>
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: основные способы выполнения экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p>	<p>Знать: основные способы сопоставления экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>Уметь: выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>Владеть: основными методами и приемами сопоставления экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p>

		ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Знать: основные методы расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения Уметь: рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения Владеть: основными методами расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
--	--	--	--

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 – 32 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 60 часов, контроль – 36 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия	24	8	4	-	12	-
2	Ресурсы гостиничных предприятий	42	12	6	-	24	-
3	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий	42	12	6	-	24	-
	Консультация	2	-	-	-	-	2
	Катт (экзамен)	0,3	-	-	-	-	0,3
	Контроль	33,7	-	-	-	-	33,7
ВСЕГО:		144	32	16	-	60	36
ИТОГО:		144					

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Всего часов – 144, из них: лекции – 10 часов, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 121 час, 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	Контроль
1	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия	23	2	-	-	21	-
2	Ресурсы гостиничных предприятий	56	4	2	-	50	-
3	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий	56	4	2	-	50	-
	Контроль	9	-	-	-	-	9
ВСЕГО:		144	10	4	-	121	9
ИТОГО:		144					

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1	Раздел 1.	8	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия		
	1.1 Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	2	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	ОПК-5	1,2,3, 4

			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.		
1.2 Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	2	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.	ОПК-5	1,2,3, 4	
1.3 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	2	Понятие организационно-правовой формы. Основные организационно-правовые формы предприятий: Полное товарищество. Товарищество на вере (коммандитное 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).	ОПК-5	1,2,3, 4	
1.4 Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	2	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	ОПК-5	1,2,3, 4	

			образования юридического лица. Понятие производственного цикла. Процедура организации обслуживания в туризме.		
2	Раздел 2.	12	Ресурсы гостиничных предприятий		
	2.1 Характеристика имущества гостиничного предприятия	2	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.	ОПК-5	1,2,3, 4
	2.2 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	2	Основные фонды гостиничных предприятий. Понятие, структура, классификация, износ и амортизация. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания.	ОПК-5	1,2,3, 4
	2.3 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	2	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.	ОПК-5	1,2,3, 4
	2.4 Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.	2	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.	ОПК-5	1,2,3, 4
	2.5 Сущность и виды оплаты труда.	2	Оплата труда в туризме и ее сущность. Принципы оплаты труда в туризме. Роль и значение коллективного договора в организации оплаты труда в	ОПК-5	1,2,3, 4

			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.		
	2.6 Финансовые ресурсы гостиничных предприятий.	2	Понятие финансов. Формы финансирования гостиничных предприятий. Источники финансирования в туризме. Финансовые отношения туристской организации с субъектами гостиничного рынка.	ОПК-5	1,2,3,4
3	Раздел 3.	12	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий		
	3.1 Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	2	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.	ОПК-5	1,2,3,4
	3.2 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	2	Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости. Анализ и планирование издержек производства и обращения в туризме.	ОПК-5	1,2,3,4
	3.3 Ценообразование в гостеприимстве.	2	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.	ОПК-5	1,2,3,4
	3.4 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	2	Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия. Экономическая природа и источники образования прибыли. Распределение и использование прибыли гостиничными предприятиями.	ОПК-5	1,2,3,4

3.5 Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	2	Рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.	ОПК-5	1,2,3, 4
3.6 Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	2	Понятие банкротства предприятий. Факторы банкротства. Признаки банкротства. Процедура банкротства. Внешнее управление, санация, мировое соглашение. Банкротство отдельных категорий должников. Предупреждение банкротства. Антикризисное управление.	ОПК-5	1,2,3, 4
Итого	32			

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1.	Раздел 1.	2	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия		
	1.1 Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	0,5	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

		<p>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.</p> <p>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.</p>		
1.2 Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	0,5	<p>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.</p>	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
1.3 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	0,5	<p>Понятие организационно-правовой формы. Основные организационно-правовые формы предприятий: Полное товарищество. Товарищество на вере (командитное 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).</p>	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
1.4 Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	0,5	<p>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</p>	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

			гостиничного предприятия без образования юридического лица. Понятие производственного цикла. Процедура организации обслуживания в туризме.		
2.	Раздел 2.	4	Ресурсы гостиничных предприятий		
	2.1 Характеристика имущества гостиничного предприятия	0,5	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.2 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	1	Основные фонды гостиничных предприятий. Понятие, структура, классификация, износ и амортизация. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.3 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	1	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.4 Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.	0,5	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.5 Сущность и виды оплаты труда.	0,5	Оплата труда в туризме и ее сущность. Принципы оплаты труда в туризме. Роль и значение коллективного договора в	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

			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.		
	2.6 Финансовые ресурсы гостиничных предприятий.	0,5	Понятие финансов. Формы финансирования гостиничных предприятий. Источники финансирования в туризме. Финансовые отношения туристской организации с субъектами гостиничного рынка.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3.	Раздел 3.	4	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий	УК-9, ОПК-5	
	3.1 Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	0,5	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.2 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	1	Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости. Анализ и планирование издержек производства и обращения в туризме.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.3 Ценообразование в гостеприимстве.	0,5	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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.4 Финансовые результаты деятельности гостиничных	0,5	Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия. Экономическая природа и источники	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

	предприятий.		образования прибыли. Распределение и использование прибыли гостиничными предприятиями.		
	3.5 Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	1	Рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.6 Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	0,5	Понятие банкротства предприятий. Факторы банкротства. Признаки банкротства. Процедура банкротства. Внешнее управление, санация, мировое соглашение. Банкротство отдельных категорий должников. Предупреждение банкротства. Антикризисное управление.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	Итого	10			

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1	Раздел 1.	4	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия		
	Практическое занятие № 1 Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	2	<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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 1.1, 1.2); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 1.1, 1.2).	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	Практическое занятие № 2 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	2	<i>Содержание занятия:</i> Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий. Доклады студентов, презентации, деловая игра. <i>Задания:</i> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 1.3, 1.4); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 1.3, 1.4); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 1.3);	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

			ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 1.3).		
2	Раздел 2.	6	Ресурсы гостиничных предприятий		1,2,3,4
	Практическое занятие № 3 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	2	<i>Содержание занятия:</i> Основные фонды гостиничных предприятий и эффективность их использования. Доклады студентов, решение разноуровневых задач, тренинговое тестирование. <i>Задания:</i> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 2.2); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 2.2); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 2.2); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 2.2).	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4
	Практическое занятие № 4 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	2	<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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 2.3); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 2.3); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 2.3); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 2.3); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 2.3).	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4
	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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 2.4, 2.5); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 2.4, 2.5); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 2.4); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 2.4, 2.5); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 2.4, 2.5).	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4

3	Раздел 3.	6	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий		1,2,3,4
	Практическое занятие № 6 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	2	<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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 3.2); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 3.2); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 3.2); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 3.2); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 3.2).	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4
	Практическое занятие № 7 Ценообразование в гостеприимстве.	2	<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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 3.3); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 3.3); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 3.3); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 3.3); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 3.3).	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4
	Практическое занятие № 8 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного	2	<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.	УК-9, ОПК-5	1,2,3,4

	питания		<i>Задания:</i> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 3.4, 3.5); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Темы 3.4, 3.5); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 3.5); ОС №4 «Разноуровневые задачи» (Тема 3.4); ОС №5 «Тестовые задания» (Тема 3.4).		
	Итого	16			

4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1.	Практическое занятие № 1 Основные и оборотные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	2	<i>Содержание занятия:</i> Основные фонды гостиничных предприятий и эффективность их использования. Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Доклады студентов, решение разноуровневых задач, тренинговое тестирование с применением ИКТ, деловая игра-дискуссия. <i>Задания:</i> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 2.2, 2.3); ОС №2 «Темы докладов и презентаций» (Тема 2.2, 2.3); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 2.3); ОС №4 «Разноуровневые задачи» (Тема 2.2, 2.3); ОС №5 «Тестовые задания» (Тема 2.2, 2.3). ОС №4 «Разноуровневые задачи» (Тема 2.3).	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
2.	Практическое занятие № 2 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	2	<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> ОС №1 «Вопросы для собеседования (Тема 3.2); ОС №2 «Темы докладов и презентаций»	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

			(Тема 3.2); ОС №3 «Тематика кейс-заданий и деловых игр» (Тема 3.2); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 3.2); ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 3.2).		
	Итого	4			

4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1	Раздел 1.	12	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия		
	1.1 Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	3	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.2 Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	3	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.3 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	3	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.4 Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	3	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

2	Раздел 2.	24	Ресурсы гостиничных предприятий		1,2,3, 4
	2.1 Характеристика имущества гостиничного предприятия	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.2 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.3 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.4 Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.5 Сущность и виды оплаты труда.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.6 Финансовые ресурсы гостиничных предприятий.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3	Раздел 3.	24	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий		1,2,3, 4
	3.1 Организация	4	Подготовка к практическим занятиям:	УК-9,	1,2,3,

производства гостиничных продуктов и услуг.		чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	ОПК-5	4
3.2 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3.3 Ценообразование в гостеприимстве.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3.4 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3.5 Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3.6 Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	4	Подготовка к практическим занятиям: чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
Итого	60			

4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1	Раздел 1.	21	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия		
	1.1 Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	3	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.2 Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	6	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.3 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	6	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	1.4 Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	6	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
2	Раздел 2.	50	Ресурсы гостиничных предприятий		1,2,3, 4
	2.1 Характеристика имущества гостиничного предприятия	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.2 Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.3 Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.4 Трудовые ресурсы гостиничных	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

	предприятий.		работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.		
	2.5 Сущность и виды оплаты труда.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	2.6 Финансовые ресурсы гостиничных предприятий.	10	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
3	Раздел 3.	50	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий		1,2,3, 4
	3.1 Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.2 Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.3 Ценообразование в гостеприимстве.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.4 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.5 Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	10	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4
	3.6 Банкротство предприятий. Процедура банкротства.	8	Чтение учебной и профессиональной литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену	УК-9, ОПК-5	1,2,3, 4

			по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.		
	Итого	121			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом составляет 14 часов для очной формы обучения.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Практические занятия	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Просмотр презентаций и дискуссия по теме	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	Просмотр презентаций, деловая игра «Выбор ОПФ»	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования.	Тренинговое тестирование с применением ИКТ. Деловая игра-дискуссия	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда	Решение кейсов. Деловая игра – мозговой штурм.	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Мастер-класс по калькуляции услуг размещения и услуг общественного питания.	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Ценообразование в гостеприимстве.	Просмотр презентаций, круглый стол «Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства в России и за рубежом»	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.	Мастер класс по расчету порога рентабельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	УК-9, ОПК-5	2
ИТОГО:				14

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом составляет 4 часа для заочной формы обучения.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Практические занятия	Основные и оборотные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования	Тренинговое тестирование с применением ИКТ. Деловая игра-дискуссия	УК-9, ОПК-5	2
Практические занятия	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Мастер-класс по калькуляции услуг размещения и услуг общественного питания.	УК-9, ОПК-5	2
ИТОГО:				4

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>

2. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-745-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1064623>

3. Брашнов Д.Г. Экономика гостиничного бизнеса: учеб. пособие. -М.:ФЛИНТА, 2015. – 224с.

4. Экономика гостиничного предприятия / М.А. Морозов, Н.Ю. Володоманова. – М.: ИПФ «Талер», 2015. – 116 с.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Русский Гуманитарный Интернет – Университет – Библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.i-u.ru/>

Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://ecsocman.hse.ru/mags/vgu>

Экономический словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.megabook.ru/business/>

Электронная библиотечная система «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.biblioclub.ru/>

4.2.3 Нормативные документы

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа:<http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)

2. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"[Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)

3. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция)

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М) - www.znanium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки



подпись

Кузнецова Л.Н.

ФИО

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения тестирования, доклада с презентацией, решения задач, выполнения кейс-заданий. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО 3++.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- задания для контрольных работ (ЗФО);
- тестовые задания;
- тематика докладов;
- разноуровневые задачи;
- кейс-задания;
- вопросы к экзамену.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

Перечень вопросов к экзамену

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

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют:

1. Требования к написанию доклада;
2. Требования к контрольной работе (ЗФО);
4. Требования к выполнению тестового задания;
5. Требования к сдаче экзамена.

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:
 - актуальность проблемы и темы;
 - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
 - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
 - соответствие плана теме доклада;
 - соответствие содержания теме и плану доклада;
 - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
 - обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
 - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
 - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
 - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуются следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных самостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов;

хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Требования к сдаче экзамена

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) 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:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьезное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплин, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
Аудитории 314 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: Ноутбук «AserExtensa» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт., аудиомэгнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008,

	Ноутбук «Асер» - 1 шт.	<p>№46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.). Программа ЕхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	------------------------	--

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, BigBlueButton, Moodle, Прометей, WhatsApp.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Экономика гостиничного предприятия»**

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр
профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.16 Экономика гостиничного предприятия

Блок 1 Дисциплины (модули) обязательной части учебного плана

Очная, заочная

Составитель аннотации – Екимова В.В., к.э.н., доцент кафедры СКС иТ

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)	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия
	Ресурсы гостиничных предприятий
	Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий
Формируемые компетенции (коды)	УК-9 ОПК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей 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
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.О.11 Экономика Б1.О.20 Основы бухгалтерского учета
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, в том числе в интерактивной форме, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Решение задач, доклад, тестирование, деловая игра
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен