


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  
« 30 » 08 2019 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)
<b>ОФО</b>								
5/3	144/4	32	16	-	60	-	-	Экзамен / (36)
Итого	144/4	32	16	-	60	-	-	Экзамен / (36)
<b>ЗФО</b>								
7/4	144/4	10	4	-	121	-	-	Экзамен / (9)
Итого	144/4	10	4	-	121	-	-	Экзамен / (9)

Анапа 2019 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 «  30  »   08     20    19   г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "K.A. Starodub".

/подпись/

/Стародуб К.А. /

/Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол №   1   от «  30  »   08     20    19   г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "V.V. Ekimova".

/подпись/

/Екимова В.В./

/Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	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 .....	27
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	27
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	29
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	29
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	33
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	34
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	35
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	37

## 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
<b>Профессиональные компетенции</b>			
Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	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 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
--	--	--	---

### 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	
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			
Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> особенности производственно-экономических показателей в оценке и анализе предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> проводить анализ и оценку экономического состояния предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> методами экономического анализа, организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> особенности планирования производственно-экономического состояния деятельности подразделений и организации в целом в сфере гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений и организации в целом в сфере гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> основами методик планирования экономико-производственного состояния организаций в сфере гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> 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 <b>Уметь:</b> экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности <b>Владеть:</b> 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 – 32 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 60 часа, 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	<b>Раздел 1.</b>	<b>8</b>	<b>Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия</b>		
	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 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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7

	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, 4,5,6, 7
	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 образования юридического лица. Понятие производственного цикла. Процедура организации обслуживания в туризме.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
2	<b>Раздел 2.</b>	<b>12</b>	<b>Ресурсы гостиничных предприятий</b>		
	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7

	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
	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 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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
3	<b>Раздел 3.</b>	<b>12</b>	<b>Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий</b>		
	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	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7

			гостиничных продуктов и услуг. Программа выпуска и ассортиментная политика предприятия. Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг в гостиничном бизнесе.		
	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
	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, 4,5,6, 7
	<b>Итого</b>	<b>32</b>			

#### 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.	<b>Раздел 1.</b>	<b>2</b>	<b>Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия</b>		
	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. 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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	1.2 Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	0,5	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, 4,5,6, 7

	1.3 Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	0,5	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).	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	1.4 Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	0,5	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
2.	<b>Раздел 2.</b>	<b>4</b>	<b>Ресурсы гостиничных предприятий</b>		
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7

	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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 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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
3.	<b>Раздел 3.</b>	<b>4</b>	<b>Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий</b>	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	3.1 Организация производства гостиничных	0,5	Производственный цикл организации. Снабжение в гостинице. Принципы рациональной	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7

продуктов и услуг.		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.		
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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
3.4 Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	0,5	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, 4,5,6, 7
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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
<b>Итого</b>	<b>10</b>			



#### 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	<b>Раздел 1.</b>	<b>4</b>	<b>Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия</b>		
	<b>Практическое занятие № 1</b> 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).	ОПК-5	1,2,3 ,4,5, 6,7
	<b>Практическое занятие № 2</b> 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); ОС № 4 «Разноуровневые задачи» (Тема 1.3).	ОПК-5	1,2,3 ,4,5, 6,7
2	<b>Раздел 2.</b>	<b>6</b>	<b>Ресурсы гостиничных предприятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 3</b> 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).	ОПК-5	1,2,3 ,4,5, 6,7
	<b>Практическое занятие № 4</b> Оборотные фонды	2	<i>Содержание занятия:</i> Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале.	ОПК-5	1,2,3 ,4,5, 6,7

	гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования		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).		
	<b>Практическое занятие № 5</b> 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).		
3	<b>Раздел 3.</b>	<b>6</b>	<b>Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 6</b>  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);	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7

			ОС № 5 «Тестовые задания» (Тема 3.2).		
<b>Практическое занятие № 7</b>  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).	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
<b>Практическое занятие № 8</b>  Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания		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. <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).	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
<b>Итого</b>		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.	<p><b>Практическое занятие № 1</b></p> <p>Основные и оборотные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования</p>	2	<p><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.</p> <p><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).</p>	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
2.	<p><b>Практическое занятие № 2</b></p> <p>Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.</p>	2	<p><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.</p> <p><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).</p>	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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	<b>Раздел 1.</b>	<b>12</b>	<b>Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия</b>		
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
2	<b>Раздел 2.</b>	<b>24</b>	<b>Ресурсы гостиничных предприятий</b>		
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	2.2 Основные фонды	4	Подготовка к практическим занятиям:	ОПК-5	1,2,3,

	гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования		чтение конспекта лекций, учебной и профессиональной литературы, домашнее конспектирование, подготовка докладов, подготовка к решению задач. Самостоятельная подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.		4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
3	<b>Раздел 3.</b>	<b>24</b>	<b>Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий</b>		
	3.1 Организация производства 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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7

			подготовка к промежуточной аттестации – ОС № 7.		
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	<b>Итого</b>	<b>60</b>			

#### 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	<b>Раздел 1.</b>	<b>21</b>	<b>Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия</b>		
	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.	ОПК-5	1,2,3, 4,5,6, 7
	1.2 Виды	6	Чтение учебной и профессиональной	ОПК-5	1,2,3,

	предпринимательства в гостиничном бизнесе.		литературы, выполнение контрольной работы по выбранной теме, подготовка к практическим занятиям, подготовка к решению задач, подготовка к экзамену по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.		4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
2	<b>Раздел 2.</b>	<b>50</b>	<b>Ресурсы гостиничных предприятий</b>		
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	2.4 Трудовые ресурсы 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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
	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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7
3	<b>Раздел 3.</b>	<b>50</b>	<b>Экономические показатели</b>		



			<b>деятельности гостиничных предприятий</b>		
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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
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.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
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 по дисциплине. ОС № 6, ОС № 7.	ОПК-5	1,2,3,4,5,6,7	
<b>Итого</b>	<b>121</b>				

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

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

<b>Вид учебной нагрузки</b>	<b>Тема занятия</b>	<b>Вид интерактивного занятия</b>	<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	<b>Объем в часах</b>
Практические занятия	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Просмотр презентаций и дискуссия по теме	ОПК-5	2

Практические занятия	Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	Просмотр презентаций, деловая игра «Выбор ОПФ»	ОПК-5	2
Практические занятия	Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования.	Тренинговое тестирование с применением ИКТ. Деловая игра-дискуссия	ОПК-5	2
Практические занятия	Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда	Решение кейсов. Деловая игра – мозговой штурм.	ОПК-5	2
Практические занятия	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Мастер-класс по калькуляции услуг размещения и услуг общественного питания.	ОПК-5	2
Практические занятия	Ценообразование в гостеприимстве.	Просмотр презентаций, круглый стол «Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства в России и за рубежом»	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	ОПК-5	2
<b>ИТОГО:</b>				14

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

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

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 4.2.1 Литература

1. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Иванилова С.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 213 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Грицай М.А. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.А. Грицай. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. — 118 с.
3. Брашнов Д.Г. Экономика гостиничного бизнеса: учеб. пособие. - М.: ФЛИНТА, 2012. – 224 с.
4. Экономика гостиничного предприятия / М.А. Морозов, Н.Ю. Володоманова. – М.: ИПФ «Талер», 2011. – 116 с.

### 4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 4.2.3 Нормативные документы

### 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 «Znaniium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М) - [www.znaniium.com](http://www.znaniium.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 несамостоятельно, 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 серьёзное 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**

*Отсутствуют.*

## 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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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: телевизор «Philips», ноутбук «Aser Extensa»	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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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,

	<p>Ноутбук «Асег» - 1 шт.</p>	<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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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>
--	-------------------------------	--

**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

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	4/144
<b>Цель изучения дисциплины</b>	получение студентом базовых теоретических знаний и формирование у него начальных умений в достижении экономически эффективных результатов при формировании и реализации гостинично-ресторанного продукта.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия Ресурсы гостиничных предприятий Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ОПК-5
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б1.О.11 Экономика Б1.О.20 Основы бухгалтерского учета
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, в том числе в интерактивной форме, самостоятельная работа
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Решение задач, доклад, тестирование, деловая игра
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Экзамен