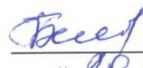


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 20.05.2024 11:57:40
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ


Председатель КСН
М.Л. Белоножко
« 28 » 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Экономика гостиничного предприятия
направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма
форма обучения: очная/заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 08. 06. 2020 г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма к результатам освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия».

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Заведующий кафедрой  М.Л. Белоножко

Рабочую программу разработал:

Л.В. Ребышева, доцент кафедры МиМУ, к.с.н, доцент



1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины: освоение и формирование теоретических и практических знаний и навыков по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия», приобретение умений и способности их применять на практике, развитие творческого мышления обучающихся, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Основными задачами изучения курса являются:

1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия», ориентированных на современные тенденции развития сферы гостеприимства.

2.Обоснование формирования внутренней политики гостиничного предприятия как фактора успешной работы;

3.Развитие практических навыков работы с финансово-экономической информацией и применения системы базовых финансовых показателей, принципами организации деятельности гостиничного предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» относится к дисциплинам части Блока 1, обязательной части Учебного плана.

Для полного усвоения данной дисциплины, обучающиеся должны знать следующие разделы ФГОС: «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства», «Методы продвижения и продажи гостиничного продукта».

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- нормативно - правовых актов, регламентирующих предпринимательскую деятельность гостиничного предприятия;
- факторы внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, оказывающие влияние на организацию гостиничных услуг;
- направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства.

Умения:

- самостоятельно и творчески использовать теоретические знания в области организация приема и размещения в процессе последующего обучения и при прохождении производственной практики на гостиничном предприятии;
- обеспечивать контроль и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению лояльности предоставляемых услуг и конкурентоспособности гостиничного комплекса.

Владение:

- методами анализа и оценки информации, отражающей состояние и тенденции развития рынков гостиничной индустрии;
- методами управления командой для принятия решений по гостиничному продукту,

ценообразованию, распределению, продвижению;

- навыками выявления потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса.

Содержание дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» служит основой для освоения дисциплин: «Бизнес-планирование в сфере гостеприимства», «Анализ деятельности организаций сферы гостеприимства»; прохождения практик, предусмотренных Учебным планом и ИГА.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
УК-3- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3. 3.3.1. Основы командной работы	Знает: основы командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства 3.3.1.
	УК-3. У.3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	Умеет: обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению. У.3.1.
	УК-3. В.3.2. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.	Владеет: навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению В.3.2.
ОПК-2- Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2. 3.2.1. Процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	Знает: Основные этапы и методы стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства 3.2.1.
	ОПК-2. У.2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	Умеет: определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. У.2.1.
	ОПК-2. В.2.1. Использует основные методы и приемы	Владеет: Знаниями и приемами

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
	планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства	планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия В.2.1.

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 час.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7
очная	2/3	17/-	17/-	-	74/-	зачет
	2/4	32/-	16/-	-	96/-	экзамен
заочная	2/4	-/8	-/8	-	-/88+4	контрольная работа, зачет
	3/5	-/8	-/8	-	-/117+9	экзамен
итого		49/16	33/16		170/220	х

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Предприятия гостиничного хозяйства	4/-	5/-	-	16/-	25/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
2	2	Основной капитал гостиничного предприятия.	5/-	4/-	-	16/-	25/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								В.2.1.	та
3	3	Персонал гостиничного предприятия	2/-	2/-	-	14/-	18/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
4	4	Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	2/-	4/-	-	14/-	20/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Дискуссия Практическая работа
5	5	Управление гостиничным предприятием.	4/-	2/-	-	14-	20/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
Зачет						-/-	-/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Вопросы для зачета
Итого			17/-	17/-		74/-	108/-		
6	6	Ценовая политика гостиничного предприятия	6/-	2/-	-	16/-	24/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
7	7	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	6/-	4/-		16/-	26/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
8	8	Управление затратами гостиничного предприятия	4/-	2/-		16/-	22/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
9	9	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	6/-	2/-		16/-	24/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
10	10	Прибыль и безубы-	6/-	4/-		16/-	26/-	УК-3 3.3.1.	Презентация

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		точность гостиничного предприятия						У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Дискуссия Практическая работа
11	11	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	4/-	2/-		16/-	22/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
Экзамен						36/-	36/-	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Экзаменационные вопросы и задания
Итого:			32/-	16/-		96/-	144/-		
Всего:			49/-	33/-		170/-	252/-		

заочная форма обучения (ЗФО)

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Предприятия гостиничного хозяйства	-/2	-/2	-	-/20	-/24	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
2	2	Основной капитал гостиничного предприятия.	-/2	-/2	-	-/18	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
3	3	Персонал гостиничного предприятия	-/2	-/2	-	-/18	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
4	4	Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия	-/1	-/1	-	-/18	-/20	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2.	Дискуссия Практическая работа

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		тия.						ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	та
5	5	Управление гостиничным предприятием.	-/1	-/1	-	-/18	-/20	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
Зачет						-/4	-/4	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Вопросы для зачета
Итого			-/8	-/8		-/92	-/108		
6	6	Ценовая политика гостиничного предприятия	-/1	-/1	-	-/20	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
7	7	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	-/2	-/2		-/20	-/24	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
8	8	Управление затратами гостиничного предприятия	-/1	-/1		-/20	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
9	9	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	-/1	-/1		-/20	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия
10	10	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	-/1	-/1		-/20	-/22	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия Практическая работа
11	11	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	-/2	-/2		-/19	-/23	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Презентация Дискуссия

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Экзамен					-/9	-/9	УК-3 3.3.1. У.3.1. В.3.2. ОПК-2 3.2.1. У.2.1. В.2.1.	Экзаменационные вопросы и задания
Итого:			-/8	-/8		-/128	-/144		
Всего:			-/16	-/16		-/220	-/252		

Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1.« Предприятия гостиничного хозяйства».

Гостиницы: понятия, характеристики, системы классификации. Формы собственности гостиничных предприятий. Обязательства и формы ответственности гостиничных предприятий. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Типология гостиниц. Функциональное назначение гостиниц. Основные показатели гостиничных предприятий. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Понятие «гостиничный продукт», его свойства. Правила предоставления гостиничных услуг. Внешняя и внутренняя среда гостиничного предприятия.

Раздел 2. «Основной капитал гостиничного предприятия.».

Имущество и капитал предприятия. Основные фонды предприятия. Состав и классификация основных фондов. Структура основных фондов и факторы ее определения. Оценка основных фондов предприятия. Износ основных фондов предприятия. Методы воспроизводства основных фондов. Амортизация основных фондов гостиницы. Показатели использования основных фондов гостиничного предприятия. Оборотный капитал гостиничного предприятия. Нематериальные активы гостиничного предприятия.

Раздел 3. «Персонал гостиничного предприятия.».

Кадры гостиничного предприятия: классификация и структура. Показатели, характеризующие персонал предприятия. Структура затрат рабочего времени. Планирование численности работников гостиничного предприятия.

Раздел 4. «Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.».

Понятие, сущность и функции заработной платы. Принципы и элементы заработной платы. Формы и системы оплаты труда на гостиничном предприятии. Мотивация и стимулирование персонала. Состав и структура фонда оплаты труда.

Раздел 5. «Управление гостиничным предприятием».

Структура управления гостиницей. Роль и место различных департаментов гостиницы в формировании ее доходной и расходной части бюджета. Центры доходов и центры расходов. Аутсорсинг в гостиницах. Стратегический и инновационный менеджмент, управление персоналом, технологическими процессами и операциями, управление финансами, снабжением сбытом, качеством. Методы и виды управления персоналом, кадровая политика в средствах размещения.

Раздел 6. «Ценовая политика гостиничного предприятия».

Общие подходы формирования ценовой политики на гостиничных предприятиях. Затратные подходы в формировании цены на продукцию и услугу предприятий индустрии гостеприимства. Расчет цены по методу «средние издержки плюс прибыль». Расчет цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли. Рыночные методы в формировании цен на продукцию и услуги гостиничных, ресторанных и туристических предприятий. Установление цены на основе ощущаемой ценности товара. Ориентация на спрос. Установление цены на основе уровня текущих цен на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Установление цены на основе закрытых торгов, продажа и покупка гостиничных цепей и ресторанных сетей. Стратегия «престижных цен».

Раздел 7. «Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия».

Понятие себестоимости. Классификация затрат гостиничного предприятия. Калькулирование себестоимости гостиничной услуги. Планирование себестоимости.

Раздел 8. «Управление затратами гостиничного предприятия».

Общая характеристика затрат на гостиничных предприятиях. Прогрессивные и скачкообразные затраты на весь объем и на единицу продукции, и услуги индустрии гостеприимства и туризма. Соотношение полезных и холостых затрат в зависимости от объемов производства и обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства и туризм. Метод директ-костинг. График безубыточности общих и удельных затрат. Запас финансовой прочности гостиничного, ресторанный и туристического предприятия. Дифференциация издержек на предприятиях гостиничного комплекса. Метод максимальной и минимальной точки. Графический метод дифференциации затрат. Метод наименьших квадратов дифференциации издержек гостиничного, ресторанный предприятия.

Раздел 9. «Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия».

Основные функции и задачи службы маркетинга гостиницы. Миссия и философия предприятия. Основные элементы маркетинга гостиничного предприятия. Разработка продукта и роль в ней аутсорсинга. Ценообразование, дискриминационная политика. Рекламная политика гостиницы. Стимулирование сбыта. Роль стандартизации в качестве предоставляемых услуг. Методы поддержания качества в гостинице. Системы контроля качества.

Раздел 10. «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия».

Прибыль гостиничного предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы гостиничного предприятия. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Рычаги (левередж) операционный, финансовый и сопряженный. Механизм формирования налогообложения и распределение прибыли. Рентабельность гостиничного предприятия.

Раздел 11. «Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса».

Основные показатели эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса. Расчет приведенных затрат. Функция эффективности использования ресурсов на предприятии гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Прибыль на гостиничных, ресторанных и туристических предприятиях. Схема формирования прибыли предприятия индустрии гостеприимства и туризма. Рентабельность на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического комплекса.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4/-	-/2	-	Предприятия гостиничного хозяйства
2	2	5/-	-/2	-	Основной капитал гостиничного предприятия.
3	3	2/-	-/2	-	Персонал гостиничного предприятия
4	4	2/-	-/1	-	Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.
5	5	4/-	-/1	-	Управление гостиничным предприятием.
Итого		17/-	-/8	-	X
6	6	6/-	-/1	-	Ценовая политика гостиничного предприятия
7	7	6/-	-/2	-	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
8	8	4/-	-/1	-	Управление затратами гостиничного предприятия
9	9	6/-	-/1	-	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия
10	10	6/-	-/1	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
11	11	4/-	-/2	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого		32/-	-/8	-	X
Всего		49/-	-/16	-	X

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	5/-	-/2	-	Предприятия гостиничного хозяйства
2	2	4/-	-/2	-	Основной капитал гостиничного предприятия.
3	3	2/-	-/2	-	Персонал гостиничного предприятия
4	4	4/-	-/1	-	Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.
5	5	2/-	-/1	-	Управление гостиничным предприятием.
Итого		17/-	-/8	-	X
6	6	2/-	-/1	-	Ценовая политика гостиничного предприятия
7	7	4/-	-/2	-	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
8	8	2/-	-/1	-	Управление затратами гостиничного предприятия
9	9	2/-	-/1	-	Маркетинговая стратегия
10	10	4/-	-/1	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
11	11	2/-	-/2	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого:		16/-	-/8	-	X
Всего:		33/-	-/16	-	X

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	16/-	-/20		Предприятия гостиничного хозяйства	Презентация Дискуссия
2	2	16/-	-/18		Основной капитал гостиничного предприятия.	Презентация Дискуссия Практическая работа
3	3	14/-	-/18		Персонал гостиничного предприятия	Презентация Дискуссия Практическая работа
4	4	14/-	-/18		Организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	Дискуссия Практическая работа
5	5	14/-	-/18		Управление гостиничным предприятием.	Презентация Дискуссия
Итого:		74/-	-/92		X	X
6	6	16/-	-/20		Ценовая политика гостиничного предприятия	Презентация Дискуссия Практическая

						работа
7	7	16/-	-/20		Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	Презентация Дискуссия
8	8	16/-	-/20		Управление затратами гостиничного предприятия	Презентация Дискуссия
9	9	16/-	-/20		Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	Презентация Дискуссия
10	10	16/-	-/20		Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	Презентация Дискуссия Практическая работа
11	11	16/	-/19		Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	Презентация Дискуссия
12	Экзамен	36/-	-/9		Ценовая политика гостиничного предприятия	Подготовка к экзамену
Итого:		96/-	-/128		-	
Всего:		170/-	-/220	X	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
-
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Обучающиеся заочной формы обучения выполняют контрольную работу в -/5 семестре.

7.1 Методические указания для выполнения контрольных работ

При подготовке контрольной работы обучающийся может использовать: Методические указания по освоению дисциплины для обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма (квалификация бакалавр), размещенные во внутривузовской системе поддержке учебного процесса Educon.

7.2. Тематика контрольных работ

1. Производственная структура гостиничного предприятия и пути её совершенствования.
2. Ресурсы гостиничного предприятия и их эффективное использования.
3. Экономическая эффективность использования основных фондов (средств) гостиничного предприятия.
4. Оборотные средства гостиничного предприятия и пути улучшения их использования.

5. Формирование и использование прибыли гостиничного предприятия.
6. Пути повышения финансовых результатов гостиничного предприятия.
7. Персонал гостиничного предприятия (организации) и пути повышения эффективности использования рабочей силы.
8. Пути повышения качества гостиничных услуг на предприятии.
9. Эффективность ценообразования гостиничного предприятия.
10. Производственная программа гостиничного предприятия и пути её формирования.
11. Бизнес – план как проект нового гостиничного предприятия.
12. Оценка финансового состояния гостиничного предприятия.
13. Стандартизация и сертификация гостиничных услуг. Государственные стандарты РФ.
14. Оценка гостиничного предприятия в системе инвестирования.
15. Законные способы снижения налоговых платежей гостиничного предприятия.
16. Оплата и мотивация труда работников гостиничного предприятия.
17. Финансовый план гостиничного предприятия: доходы и поступления, расходы и отчисления.
18. Организационные формы предпринимательства гостиничных предприятий.
19. Уставный капитал и имущество гостиничного предприятия: понятие и состав.
20. Основные направления снижения себестоимости гостиничной услуги.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1. и 8.2

Максимальное количество баллов за каждую текущую аттестацию

Таблица 8.1

	Виды контрольных мероприятий	Баллы	№ недели
1	Выступление на занятии	10	1-8
2	Подготовка презентации	10	1-8
3	Решение практических задач	10	1-8
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30	
4	Выступление на занятии	10	9-16
5	Решение практических задач	20	9-16
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30	
6	Подготовка презентации Выступление на занятии	10	17-19
7	Подготовка презентации Выступление на занятии Итоговый тест	30	17-19
ИТОГО за третью текущую аттестацию		40	
ВСЕГО		100	

Таблица 8.2

	Виды контрольных мероприятий	Баллы	№ недели
1	Подготовка презентации	10	1,2

	Выступление на занятии		
2	Подготовка презентации Выступление на занятии	10	3-5
3	Подготовка презентации Выступление на занятии	10	6-8
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30	
4	Подготовка презентации Выступление на занятии	10	9-11
5	Подготовка презентации Выступление на занятии	20	12-16
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30	
6	Подготовка презентации Выступление на занятии	10	17-19
7	Подготовка презентации Выступление на занятии Итоговый тест	30	20-23
ИТОГО за третью текущую аттестацию		40	
ВСЕГО		100	

8.3. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2 и 8.3

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1.1	Готовая презентация по теме	0-25
1.2	Выполнение тестовых заданий по теме.	0-25
1.3.	Итоговый тест	0-50
ВСЕГО		100

Таблица 8.3

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1.1	Готовая презентация по теме	0-25
1.2	Выполнение тестовых заданий по теме.	0-25
1.3.	Итоговый тест	0-50
ВСЕГО		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ЭБС «Издательства Лань»;
- ЭБС «Электронного издательства ЮРАЙТ»;
- Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ;
- Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU»;
- ЭБС «IPRbooks»;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО РГУ нефти и газа имени И.М.

Губкина;

- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГНТУ (г. Уфа);
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГТУ (г. Ухта);
- ЭБС «Перспект»;
- ЭБС «Консультант студент»;

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. Microsoft Office Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины (демонстрационное оборудование)
1	Персональные компьютеры	Проектор, экран

11. Методические указания по организации СРС

1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, индивидуальный план магистранта, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации, необходимые для освоения материала. В ходе самостоятельной работы обучающиеся должны изучить теоретический материал по темам дисциплины, подготовиться к практическому занятию, собеседованию, выполнить практическое задание (презентацию) и подготовить его к демонстрации. Обучающиеся должны понимать содержание выполненной работы (знать определения понятий, уметь разъяснить значение и смысл любого термина, используемого в работе и т.п.).

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Экономика гостиничного предприятия

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
УК-3. - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает: основы командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства	Не владеет знаниями основ командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует отдельные знания основ командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует достаточные знания основ командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует исчерпывающие знания основ командной работы для планирования элементов процесса организации оказания услуг в сфере гостеприимства

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
	Умеет: обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению.	Не умеет обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению.	Умеет обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению.	Хорошо умеет обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению.	В совершенстве умеет обеспечить контроль и оценить эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению.
	Владеет: навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению	Не владеет навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению	Владеет навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению	Хорошо владеет навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению	В совершенстве владеет навыками и методами командной работы для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению и продвижению

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
ОПК-2- Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основные этапы и методы стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства	Не знает основными этапами и методами стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства	Знает основными этапами и методами стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства	Хорошо знает основными этапами и методами стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства	В совершенстве знает основными этапами и методами стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства
	Умеет: определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Не умеет определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Умеет определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Хорошо умеет определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	В совершенстве умеет определять и формулировать задачи в управлении гостиничным предприятием с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
	Владеет: знаниями и приемами планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	Не владеет знаниями и приемами планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	Владеет основными знаниями и приемами планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	Хорошо владеет знаниями и приемами планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	В совершенстве владеет знаниями и приемами планирования, организации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия

КАРТА
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина Экономика гостиничного предприятия

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / С.В. Иванилова. — Электрон. текстовые данные. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — 978-5-394-02200 Режим доступа: http://www.iprbookshop.rul	ЭР*	25	100	ЭБС IPRbooks
2	<u>Казакевич, Татьяна Александровна.</u> Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [] : Учебное пособие / Т. А. Казакевич. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2018. - 185 с. http://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD	ЭР*	25	100	ЭБС «Юрайт»
3	Скобкин, Сергей Сергеевич. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для академического бакалавриата [Текст] : Учебник и практикум / С. С. Скобкин. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан.col. - М. : Издательство Юрайт, 2018. - 373 с. http://www.biblio-online.ru/book/C4F95B7A-E8D0-4D15-A06D-F6F9AB082A55	ЭР*	25	100	ЭБС «Юрайт»

Заведующий кафедрой МнМУ
« 25 » августа 2020 г.

Белов М.Л. Белоножка

Директор БИК _____ Д.Х. Каюкова
« 25 » августа 2020 г.

Сонжаков М.П. *М.П. Ситникова*