

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 09.04.2024 15:44:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой МиМУ
_____ М.Л. Белоножко
« _____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 10а от 5 мая 2023 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель 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.

Задачи дисциплины:

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 дисциплины: «Институциональная экономика».

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 государственной итоговой аттестации.

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
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и определять способы их достижения.	Знать 3.1 экономическую теорию
		Уметь У.1 выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства
		Владеть В.1. навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения

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.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
Очная	2/3	18	18	-	72		зачет

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	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 1)

№ 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
		ства							
2	2	Основной капитал гостиничного предприятия.	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Задачи (приложение 2)
3	3	Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Задачи (приложение 3)
4	4	Ценовая политика гостиничного предприятия	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 4)
5	5	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 5)
6	6	Управление затратами гостиничного предприятия	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 6)
7	7	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 7)
8	8	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Задачи (приложение 8)
9	9	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	2	2	-	8	12	3.1. У.1. В.1.	Дискуссия Презентация (приложение 9)
Зачет					-	-	-	3.1. У.1. В.1.	Экзаменационные вопросы (приложение 10)
Итого:			18	18	-	72	108		

Заочная форма обучения (ЗФО)

Не реализуется.

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 и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия».

Кадры гостиничного предприятия: классификация и структура. Показатели, характеризующие персонал предприятия. Структура затрат рабочего времени. Планирование численности работников 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 4. «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 5. «Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия».

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

Раздел 6. «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, ресторанного и туристического предприятия. Дифференциация издержек на предприятиях гостиничного комплекса. Метод максимальной и минимальной точки. Графический метод дифференциации затрат. Метод наименьших квадратов дифференциации издержек гостиничного, ресторанного предприятия.

Раздел 7. «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 8. «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 9. «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	2	-	-	Предприятия гостиничного хозяйства
2	2	2	-	-	Основной капитал гостиничного предприятия.
3	3	2	-	-	Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
4	4	2	-	-	Ценовая политика гостиничного предприятия
5	5	2	-	-	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
6	6	2	-	-	Управление затратами гостиничного предприятия
7	7	2	-	-	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия
8	8	2	-	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
9	9	2	-	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого		18	-	-	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	2	-	-	Предприятия гостиничного хозяйства
2	2	2	-	-	Основной капитал гостиничного предприятия.
3	3	2	-	-	Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.
4	4	2	-	-	Ценовая политика гостиничного предприятия
5	5	2	-	-	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
6	6	2	-	-	Управление затратами гостиничного предприятия
7	7	2	-	-	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия
8	8	2	-	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
9	9	2	-	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого		18	-	-	X

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	
1	1	12	-	-	Предприятия гостиничного	Подготовка к дискуссия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	
					хозяйства	Презентация
2	2	12	-	-	Основной капитал гостиничного предприятия.	Подготовка к Дискуссия Задачи
3	3	12	-	-	Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	Подготовка к Дискуссия Задачи
4	4	12	-	-	Ценовая политика гостиничного предприятия	Подготовка к Дискуссия Презентация
5	5	12	-	-	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	Подготовка к Дискуссия Подготовка к Презентация
6	6	12	-	-	Управление затратами гостиничного предприятия	Подготовка к Дискуссия Подготовка к Презентация
7	7	12	-	-	Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	Подготовка к Дискуссия Подготовка к Презентация
8	8	12	-	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	Подготовка к Дискуссия Подготовка к Задачи
9	9	12	-	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	Подготовка к Дискуссия Подготовка к Презентация
	Зачет	-	-	-		Подготовка к зачету
Итого		72	-	-	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

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

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.

Максимальное количество баллов за каждую текущую аттестацию

Таблица 8.1

	Виды контрольных мероприятий	Количество баллов
1	Участие в дискуссии по теме: «Предприятия гостиничного хозяйства»	5
2	Подготовка презентации	5
3	Участие в дискуссии по теме: «Основной капитал гостиничного предприятия»	5
4	Решение практических задач	5
5	Участие в дискуссии по теме: «Персонал гостиничного предприятия»	5
6	Решение практических задач	5
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30
7	Участие в дискуссии по теме: «Ценовая политика гостиничного предприятия»	5
8	Подготовка презентации	5
9	Участие в дискуссии по теме: «Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия»	5
10	Подготовка презентации	5
11	Участие в дискуссии по теме: «Управление затратами гостиничного предприятия»	5
12	Подготовка презентации	5
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30
13	Участие в дискуссии по теме: «Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия»	5
14	Подготовка презентации	5
15	Участие в дискуссии по теме: «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия»	5
16	Решение практических задач	15
17	Участие в дискуссии по теме: «Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса»	5
18	Подготовка презентации	5
ИТОГО за третью текущую аттестацию		40
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

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России:

- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/>,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»
- ЭКБСОН- информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки

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

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. Microsoft 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

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Экономика гостиничного предприятия	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.</p> <p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические, лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.</p>	<p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p> <p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p>

11. Методические указания по организации СРС

11.1. 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, 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.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

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 индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и определять способы их достижения.	З.1 Знает экономическую теорию	Не владеет знаниями экономической теории	Демонстрирует отдельные знания экономической теории	Демонстрирует достаточные знания экономической теории	Демонстрирует исчерпывающие знания экономической теории
		У.1 Умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	Не умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	Умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства, допуская незначительные ошибки	Хорошо умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	В совершенстве умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
		В.1. владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	Не владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	Владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения, допуская незначительные ошибки	Хорошо владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	В совершенстве владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения

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 : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-394-05151-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124098.html	ЭР*	25	100	+
2	Чунихина И.А. Экономика гостиничного предприятия : учебно-методическое пособие / Чунихина И.А.. — Москва : Российский университет транспорта (МИИТ), 2020. — 107 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116009.html (дата обращения: 07.07.2022).	ЭР*	25	100	+
3	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533346	ЭР*	25	100	+

Лист согласования

Внутренний документ "Экономика гостиничного предприятия_2023_43.03.03_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибики Лариса Николаевна

Документ подписал: Белоножка Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножка Марина Львовна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано