

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 27.09.2022 00:14:09

Уникальный программный ключ: abd894de8ff3e434f187dcdcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Экономика гостинично-ресторанного предприятия»**

**Цели преподавания дисциплины:** формирование у студентов представлений об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков для решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности.

**Задачи изучения дисциплины:** определение теоретических основ экономики отраслевого производства; выявление форм и методов экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики; изучение принципов оценки эффективности и оптимизации научных, технологических и организационных решений; получение навыков самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности.

### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)

Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц (ПК-4)

Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта (ПК-6)

### **Разделы дисциплины:**

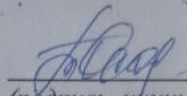
Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия. Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия. Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 30 » 05 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика гостинично-ресторанного предприятия  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

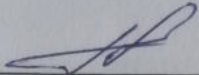
форма обучения очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

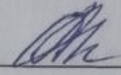


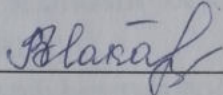
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

№ 1 «29» 08 2019 г. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

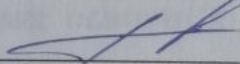
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы \_\_\_\_\_  Третьяк А.С.  
К.И.Н. (ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_  Макаровская В.Г.

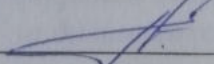
Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИКСС, протокол № 1 от 30.08.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИКСС, протокол № 1 от 29.08.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» является формирование у студентов представлений об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков для решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности.

## 1.2 Задачи дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- определение теоретических основ экономики отраслевого производства;
- выявление форм и методов экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики;
- изучение принципов оценки эффективности и оптимизации научных, технологических и организационных решений;
- получение навыков самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности.

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	<p><b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели.
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	<b>Знать:</b> Особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. <b>Уметь:</b> работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели. <b>Владеть:</b> знаниями об особенностях поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывать их в своей деятельности, о методах работы в команде со всеми категориями групп людей.
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	<b>Знать:</b> способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей. <b>Уметь:</b> предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов. <b>Владеть:</b> Способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана.
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов коман-	<b>Знать:</b> способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и взаимодействия с другими командами.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ды для достижения поставленной цели	<p><b>Уметь:</b> эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде.</p>
		УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	<p><b>Знать:</b> Методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> применять принципы социального взаимодействия.</p> <p><b>Владеть:</b> Практическими навыками социального взаимодействия.</p>
ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	<p><b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p> <p><b>Владеть:</b> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг</p>
		ПК-4.3 Применяет на практике методы	<p><b>Знать:</b> Методы оценки эффективности системы контроля де-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>ятельности департаментов гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><b>Владеть:</b> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов/</p>
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	<p><b>Знать:</b> Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><b>Владеть:</b> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания. Выявление проблем в системе контро-</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			ля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса	<p><b>Знать:</b> Основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия.</p>
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	<p><b>Знать:</b> Основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы



Дисциплина «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

### **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	48
в том числе:	
лекции	16
лабораторные занятия	0
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

### **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного	Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны. Сущность и функции

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	предприятия	предприятия питания. Классификация и характеристика гостинично-ресторанного предприятия. Организационно-экономическая характеристика и структура гостинично-ресторанного предприятия.
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	Сущность и содержание экономического механизма гостинично-ресторанного предприятия. Правовые и нормативные основы государственного регулирования деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Внешняя и внутренняя среда деятельности гостинично-ресторанного предприятия на потребительском рынке. Основы экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Содержание и организация планово-экономической службы в гостинично-ресторанном предприятии.
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Экономическая характеристика и состав основных фондов гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и экономическое содержание оборотных средств. Сущность трудовых ресурсов и их показатели. Состав и классификация работников гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и функции заработной платы работников гостинично-ресторанного предприятия.
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Ценообразование гостинично-ресторанного предприятия. Экономическая сущность и виды доходов гостинично-ресторанного предприятия. Сущность прибыли и рентабельности хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и принципы организации финансов гостинично-ресторанного предприятия. Методика анализа финансовой устойчивости гостинично-ресторанного предприятия. Методика анализа платежеспособности гостинично-ресторанного предприятия.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п

Раздел (тема) дисциплины

Виды деятельности

Учебно-методические материалы

Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)

Компетенции

лек.,  
 (час.)  
 № лаб.  
 № пр.

1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 6  
 7  
 8

1  
 Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия  
 4

—  
 №1  
 У-1,2,3  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (1-3)  
 УК-3  
 ПК-4  
 ПК-6

2  
 Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия  
 4

—  
 № 2  
 У-1,2,3,4  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (4-7)  
 УК-3  
 ПК-4  
 ПК-6

3  
 Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия  
 4

—  
 № 3  
 У-1,2,3,4  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (8-12)  
 УК-3  
 ПК-4

ПК-6

4

Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия

4

—

№ 4

У-1,2,3,4

МУ-1

УО, Т,К-з

(13-16)

УК-3

ПК-4

ПК-6

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№

Наименование практического занятия

Объем, час.

1.

Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия

8

2.

Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия

8

3.

Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия

8

4.

5.

Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия

8

Итого

32

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№

раздела (темы)

Наименование раздела (темы) дисциплины

Срок выполнения

Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час

	1
Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия 1-3 неделя	11,9
	2
Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия 4-7 неделя	16
	3
Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия 8-12 неделя	16
	4
Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия 12-16 неделя	16
Итого	59,9

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия Работа в малых группах	
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия Дискуссия	2
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия Работа в малых группах	2
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия Круглый стол	4
Итого:		12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:



– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества представителей данной отрасли экономики, высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества, а также примеры гражданственности, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Организация гостинично-ресторанного дела Социология		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия Технологии продаж в гостинично-ресторанном		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика

	бизнесе	Производственная преддипломная практика
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Проектирование гостиничной деятельности Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3 / основной	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	<b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей; методы социального взаимодействия. <b>Уметь:</b> понимать эффективность ис-	<b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации	<b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей; способы обмен-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>пользования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; применять принципы социального взаимодействия.</p> <p><b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и</p>	<p>результатов работы команды и взаимодействия с другими командами; методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p> <p><b>Владеть:</b></p>	<p>на информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и взаимодействия с другими командами; методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды; применять принципы социального взаимодействия.</p> <p><b>Владеть:</b> способами</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.	способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели; способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.	социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели; знаниями об особенностях поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывать их в своей деятельности, о методах работы в команде со всеми категориями групп людей; способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.
ПК-4 / основной	ПК-4.2 Анализирует проблему в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению	<b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии	<b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного	<b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>подобных ситуаций в будущем ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>	<p>регламентам и стандартам; методике оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <b>Уметь:</b> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; <b>Владеть:</b> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>комплекса; методике оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации; Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания <b>Уметь:</b> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. <b>Владеть:</b> организа</p>	<p>оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса; методике оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации; Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания; методике оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <b>Уметь:</b> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и при-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			цией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов; определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.	нимать меры по их исправлению; организовать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. <b>Владеть:</b> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных предприятий; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов; определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.



Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-6 / основной	<p>ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p>ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>	<p><b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия</p> <p><b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.</p>	<p><b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия; основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать основные показатели деятельности предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания</p>	<p><b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия; основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостинич-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				ного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 2	согласно таб. 7.2
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Тема: «Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия»

1. Выбрать правильный ответ:

Выделите основные задачи бизнес-плана предприятия питания: а) экономическое обоснование проектных решений;

- б) обоснование плановых показателей текущей деятельности;
- в) экономическая диагностика;
- г) привлечение инвестиций;
- д) обоснование выгоды привлечения кредита.

2. Закончить определение:

Планирование – это форма деятельности, направленная на \_\_\_\_\_.

Кейс-задача

В коммерческий банк обратилась организация для открытия расчетного счета. Организация прошла процедуру государственной регистрации, однако в налоговом органе не встала на учет и свидетельство о постановке на учет не предоставила.

- 1) Каким документом должен руководствоваться банк при открытии расчетных счетов?
- 2) Может ли банк открыть расчетный счет данной организации?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Стимулом деятельности гостинично-ресторанного предприятия являются:

- а) получение прибыли;
- б) завоевание рынка;
- в) уплата налогов;
- г) увеличение численности персонала.

Задание в открытой форме:

Каковы назначение и содержание бизнес-плана \_\_\_\_\_.

Компетентностно-ориентированная задача:

В коммерческий банк обратился индивидуальный предприниматель для открытия расчетного счета. В пакете документов были все, предусмотренные для открытия расчетного счета, но отсутствовало свидетельства о постановке на учет в налоговом органе, вместо которого прилагалось уведомление о постановке на учет физического лица в налоговом органе на территории Российской Федерации.

- 1) Имеет ли банк право открыть расчетный счет такому индивидуальному предпринимателю?
- 2) Предусмотрены ли санкции к банку за открытие счета индивидуальному предпринимателю без предъявления свидетельства о постановке на учет в налоговом органе?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

## 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>Практическое занятие № 1</i>  Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 2</i>  Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия №2, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 3</i>  Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 4</i>  Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля	6	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более

устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ		правильных ответов менее 50%	50%
СРС	12		24
Итого	24		48
Посещаемость	0		16
Зачет	0		36
Итого	24		100

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

#### **8.1 Основная литература**

1. Третьяк А.С., Кульчитцкий А.В. Экономика в ресторанном деле: учебное пособие/ А.С. Третьяк, А.В. Кульчитцкий; Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2019. – 132 с.
2. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. –URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105> (дата обращения: 21.08.2020). – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.
3. Экономика и управление социальной сферой : учебник / Е.Н. Жильцов, Е.В. Егоров, Т.В. Науменко и др. ; под ред. Е.Н. Жильцова, Е.В. Егорова ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Экономический факультет и др. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495762> (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02423-8. – Текст : электронный.

#### **8.2 Дополнительная литература:**

1. Феоктистов, И.А. Гостиничный бизнес: особенности бухгалтерского учета и налогообложения : практическое пособие / И.А. Феоктистов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательский дом "ГроссМедиа", 2009. – 224 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=211368> (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-4230-0077-6. – Текст : электронный.



2. Пищулин, В.Н. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме : учебно-методическое пособие / В.Н. Пищулин ; Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, Кафедра экономики и экономического анализа. – Елец : Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2010. – 92 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406>(дата обращения: 16.06.2020). – Текст : электронный.

3. Ермакова, Ж. Экономика и анализ деятельности организаций туризма : учебное пособие / Ж. Ермакова, В.В. Марковская ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 315 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=492632> (дата обращения: 21.08.2020). – Библиогр.: с. 241-242. – Текст : электронный.

### 8.3 Перечень методических указаний

1. Самостоятельная работа [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск, 2017. – 40 с.

2. Экономика гостиничного предприятия: [Электронный ресурс]: методические рекомендации для изучения курса «Экономика гостиничного предприятия» для всех форм обучения/ ЮЗГУ; сост. А.С. Третьяк. - Курск: ЮЗГУ, 2014. - 58с.

### 8.4 Другие учебно-методические материалы

«Экономика»;  
«Директор по маркетингу и сбыту»;  
«Интернет-маркетинг».

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<https://www.directmedia.ru/> – Электронная библиотека;

[www.minfin.ru](http://www.minfin.ru) – Министерство Финансов РФ;

[www.cbr.ru](http://www.cbr.ru) – Центральный банк Российской Федерации;

[www.economy.gov.ru/mines/main](http://www.economy.gov.ru/mines/main) – Министерство экономического развития РФ;

[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru) – Федеральная налоговая служба РФ;

[www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики;

[www.olma.ru](http://www.olma.ru) – Ежедневные обзоры мировой экономики, недельный экономический обзор, обзоры по отраслям и отдельным рынкам;

[www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) – Сайт информационного аналитического агентства РосБизнесКонсалтинг;

[www.bloomberg.com](http://www.bloomberg.com) – Сайт информационного аналитического агентства Bloomberg News

<http://trasa.ru/index.html> – Сайт туристских маршрутов России;

<http://ecsocman.hse.ru/> – Федеральный образовательный портал "Экономика, Социология, Менеджмент";

### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на

контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).


**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)  
О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » августа 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика гостинично-ресторанного предприятия

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная

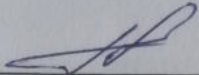
(очная, очно-заочная, заочная)

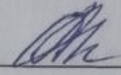


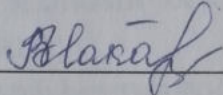
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса

№ 1 «29» 08 2019 г. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

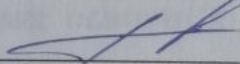
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы \_\_\_\_\_  Третьяк А.С.  
К.И.Н. (ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_  Макаровская В.Г.

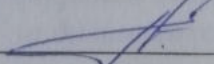
Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИКСС, протокол № 1 от 30.08.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИКСС, протокол № 1 от 29.08.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

## 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

### 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» является формирование у студентов представлений об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков для решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности.

### 1.2 Задачи дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- определение теоретических основ экономики отраслевого производства;
- выявление форм и методов экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики;
- изучение принципов оценки эффективности и оптимизации научных, технологических и организационных решений;
- получение навыков самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	<p><b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль.</p> <p><b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде,</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			способами сотрудничества для достижения поставленной цели.
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	<p><b>Знать:</b> Особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями об особенностях поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывать их в своей деятельности, о методах работы в команде со всеми категориями групп людей.</p>
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	<p><b>Знать:</b> способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей.</p> <p><b>Уметь:</b> предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов.</p> <p><b>Владеть:</b> Способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана.</p>
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	<p><b>Знать:</b> способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и взаимодействия с другими командами.</p> <p><b>Уметь:</b> эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды. <b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде.
		УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	<b>Знать:</b> Методы социального взаимодействия. <b>Уметь:</b> применять принципы социального взаимодействия. <b>Владеть:</b> Практическими навыками социального взаимодействия.
ПК-4	Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	<b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <b>Уметь:</b> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. <b>Владеть:</b> Организацией функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг
		ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности	<b>Знать:</b> Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гости-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>ничных комплексов принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><b>Владеть:</b> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов/</p>
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	<p><b>Знать:</b> Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><b>Владеть:</b> Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий пи-</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			тания.
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса	<p><b>Знать:</b> Основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия.</p>
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	<p><b>Знать:</b> Основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 3 курсе.

### **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	95,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

### **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия	Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны. Сущность и функции предприятия питания. Классификация и характери-

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		ка гостинично-ресторанного предприятия. Организационно-экономическая характеристика и структура гостинично-ресторанного предприятия.
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	Сущность и содержание экономического механизма гостинично-ресторанного предприятия. Правовые и нормативные основы государственного регулирования деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Внешняя и внутренняя среда деятельности гостинично-ресторанного предприятия на потребительском рынке. Основы экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Содержание и организация планово-экономической службы в гостинично-ресторанном предприятии.
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Экономическая характеристика и состав основных фондов гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и экономическое содержание оборотных средств. Сущность трудовых ресурсов и их показатели. Состав и классификация работников гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и функции заработной платы работников гостинично-ресторанного предприятия.
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Ценообразование гостинично-ресторанного предприятия. Экономическая сущность и виды доходов гостинично-ресторанного предприятия. Сущность прибыли и рентабельности хозяйственно-финансовой деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Сущность и принципы организации финансов гостинично-ресторанного предприятия. Методика анализа финансовой устойчивости гостинично-ресторанного предприятия. Методика анализа платежеспособности гостинично-ресторанного предприятия.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п

Раздел (тема) дисциплины

Виды деятельности

Учебно-методические материалы

Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)

Компетенции



лек.,  
 (час.)  
 № лаб.  
 № пр.

1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 6  
 7  
 8

1  
 Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия  
 1

—  
 №1  
 У-1,2,3  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (1-3)  
 УК-3  
 ПК-4  
 ПК-6

2  
 Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия  
 1

—  
 № 2  
 У-1,2,3,4  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (4-7)  
 УК-3  
 ПК-4  
 ПК-6

3  
 Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия  
 1

—  
 № 3  
 У-1,2,3,4  
 МУ-1  
 УО, Т,К-з  
 (8-12)  
 УК-3  
 ПК-4  
 ПК-6

4

Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия

1

№ 4

У-1,2,3,4

МУ-1

УО, Т,К-з

(13-16)

УК-3

ПК-4

ПК-6

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№

Наименование практического занятия

Объем, час.

4.

Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия

1

5.

Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия

1

6.

Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия

1

7.

8.

Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия

1

Итого

4

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№

раздела (темы)

Наименование раздела (темы) дисциплины

Срок выполнения

Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час

1

Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия 1-3 неделя	20,9 2
Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия 4-7 неделя	20 3
Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия 8-12 неделя	20 4
Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия 12-16 неделя	35
Итого	95,9

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия	Работа в малых группах	1
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	Дискуссия	1
Итого:			2

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества представителей данной отрасли экономики, высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества, а также примеры гражданственности, творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе само-

стоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Организация гостинично-ресторанного дела Социология		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика
ПК-4 Способен применять оптимальные технологические приемы при формировании гостинично-ресторанного продукта предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания Современные системы и концепции питания Проектирование гостиничной деятельности Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика	

### **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3 / основной	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p>	<p><b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей; методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов</p>	<p><b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и взаимодействия с другими командами; методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в</p>	<p><b>Знать:</b> стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей; способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и взаимодействия с другими командами; методы социального взаимодействия.</p> <p><b>Уметь:</b> понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль; работать с выделенными группами людей и учитывать их</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>ставленной цели УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; применять принципы социального взаимодействия. <b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.</p>	<p>команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды <b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели; способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов ра-</p>	<p>в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели; предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов; эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды; применять принципы социального взаимодействия. <b>Владеть:</b> способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели; знаниями об особенностях поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывать их в своей деятельности, о методах работы в команде со всеми категориями групп людей; способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			боты, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.	плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.
ПК-4 / основной	<p>ПК-4.2 Анализирует проблему в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы</p>	<p><b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению;</p> <p><b>Владеть:</b> организа</p>	<p><b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса; методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации;</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания</p> <p><b>Уметь:</b> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; организовывать работы по подтверждению со</p>	<p><b>Знать:</b> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса; методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации; Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания; методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать методики создания си-</p>



Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	цией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.	ответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. <b>Владеть:</b> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных	стемы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. <b>Владеть:</b> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг;

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			комплексов; определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.	определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных предприятий; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов; определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания; выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.
ПК-6 / основной	ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	<b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса <b>Уметь:</b> рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия <b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономиче-	<b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия; основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений. <b>Уметь:</b> рассчиты-	<b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели предприятия гостиничного сервиса, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия; основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ской эффективности деятельности предприятия питания.	вать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать основные показатели деятельности предприятия питания <b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.	предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия. <b>Уметь:</b> рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания <b>Владеть:</b> навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	Задание к практическому занятию № 2	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Тема: «Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия»

1. Выбрать правильный ответ:

Выделите основные задачи бизнес-плана предприятия питания: а) экономическое обоснование проектных решений;

б) обоснование плановых показателей текущей деятельности;

в) экономическая диагностика;

г) привлечение инвестиций;

д) обоснование выгоды привлечения кредита.

2. Закончить определение:

Планирование – это форма деятельности, направленная на \_\_\_\_\_.

Кейс-задача

В коммерческий банк обратилась организация для открытия расчетного счета. Организация прошла процедуру государственной регистрации, однако в налоговом органе не встала на учет и свидетельство о постановке на учет не предоставила.

- 1) Каким документом должен руководствоваться банк при открытии расчетных счетов?
- 2) Может ли банк открыть расчетный счет данной организации?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Стимулом деятельности гостинично-ресторанного предприятия являются:

- а) получение прибыли;
- б) завоевание рынка;

- в) уплата налогов;
- г) увеличение численности персонала.

Задание в открытой форме:

Каковы назначение и содержание бизнес-плана \_\_\_\_\_.

Компетентностно-ориентированная задача:

В коммерческий банк обратился индивидуальный предприниматель для открытия расчетного счета. В пакете документов были все, предусмотренные для открытия расчетного счета, но отсутствовало свидетельства о постановке на учет в налоговом органе, вместо которого прилагалось уведомление о постановке на учет физического лица в налоговом органе на территории Российской Федерации.

- 1) Имеет ли банк право открыть расчетный счет такому индивидуальному предпринимателю?
- 2) Предусмотрены ли санкции к банку за открытие счета индивидуальному предпринимателю без предъявления свидетельства о постановке на учет в налоговом органе?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>Практическое занятие № 1</i>  Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%

		ответов менее 50%		
<i>Практическое занятие № 2</i> Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия №2, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 3</i> Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов более 50%
<i>Практическое занятие № 4</i> Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия <i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

#### **8.1 Основная литература**

1. Третьяк А.С., Кульчитцкий А.В. Экономика в ресторанном деле: учебное пособие / А.С. Третьяк, А.В. Кульчитцкий; Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2019. – 132 с.
2. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105> (дата обращения: 21.08.2020). – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.
3. Экономика и управление социальной сферой : учебник / Е.Н. Жильцов, Е.В. Егоров, Т.В. Науменко и др. ; под ред. Е.Н. Жильцова, Е.В. Егорова ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Экономический факультет и др. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495762> (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02423-8. – Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная литература:**

1. Феоктистов, И.А. Гостиничный бизнес: особенности бухгалтерского учета и налогообложения : практическое пособие / И.А. Феоктистов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательский дом "ГроссМедиа", 2009. – 224 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=211368> (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-4230-0077-6. – Текст : электронный.
2. Пищулин, В.Н. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме : учебно-методическое пособие / В.Н. Пищулин ; Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, Кафедра экономики и экономического анализа. – Елец : Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2010. – 92 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272406>(дата обращения: 16.06.2020). – Текст : электронный.
3. Ермакова, Ж. Экономика и анализ деятельности организаций туризма : учебное пособие / Ж. Ермакова, В.В. Марковская ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 315 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=492632> (дата обращения: 21.08.2020). – Библиогр.: с. 241-242. – Текст : электронный.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Самостоятельная работа [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск, 2017. – 40 с.
2. Экономика гостиничного предприятия: [Электронный ресурс]: методические рекомендации для изучения курса «Экономика гостиничного предприятия»



для всех форм обучения/ ЮЗГУ; сост. А.С. Третьяк. - Курск: ЮЗГУ, 2014. - 58с.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

«Экономика»;  
«Директор по маркетингу и сбыту»;  
«Интернет-маркетинг».

#### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

<https://www.directmedia.ru/> – Электронная библиотека;  
[www.minfin.ru](http://www.minfin.ru) – Министерство Финансов РФ;  
[www.cbr.ru](http://www.cbr.ru) – Центральный банк Российской Федерации;  
[www.economy.gov.ru/mines/main](http://www.economy.gov.ru/mines/main) – Министерство экономического развития РФ;  
[www.nalog.ru](http://www.nalog.ru) – Федеральная налоговая служба РФ;  
[www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики;  
[www.ivr.ru](http://www.ivr.ru) – База данных инвестиционных проектов российских предприятий;  
[www.wto.ru](http://www.wto.ru) – Официальный сайт центра экспертизы по вопросам ВТО;  
[www.eeg.ru](http://www.eeg.ru) – Экономическая экспертная группа. Аналитика и консалтинг по экономике и финансам;  
[www.olma.ru](http://www.olma.ru) – Ежедневные обзоры мировой экономики, недельный экономический обзор, обзоры по отраслям и отдельным рынкам;  
[www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) – Сайт информационного аналитического агентства РосБизнесКонсалтинг;  
[www.bloomberg.com](http://www.bloomberg.com) – Сайт информационного аналитического агентства Bloomberg News  
[www.cmmarket.ru](http://www.cmmarket.ru) – Обзоры мировых товарных рынков. 13.  
[www.beafnd.org](http://www.beafnd.org) – Фонд Бюро Экономического Анализа;  
[www.ereport.ru/](http://www.ereport.ru/) – Сайт, посвященный мировой экономике и мировым рынкам;  
[www.cefir.ru](http://www.cefir.ru) – Официальный сайт ЦЭФИР - Центра экономических и финансовых исследований;  
<http://trasa.ru/index.html> – Сайт туристских маршрутов России;  
<http://ecsocman.hse.ru/> – Федеральный образовательный портал "Экономика, Социология, Менеджмент";  
[www.aup.ru](http://www.aup.ru) – Портал по менеджменту, маркетингу и рекламе, финансам, инвестициям, управлению персоналом, экономической теории.

#### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и

литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Экономика гостинично-ресторанного предприятия» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			