Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 02.09.2026 21:16:13
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbc843952c85452e6d612

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.

Индикаторы компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели (УК-3.1);

При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды (УК-3.2);

Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата (УК-3.3);

Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели (УК-3.4);

Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат (УК-3.5);

Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (ПК-4.2);

Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-4.3);

Организует работу по подтверждению соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-4.4);

Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий

питания (ПК-4.5);

Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (ПК-6.2);

Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания (ПК-6.5).

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.

28

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

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

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

«30» 08 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)

Курск – 2019

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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.21
(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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 29.08.22
(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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.23
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 1 .

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.~~Е. Колмыков А.А.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.~~Е. Колмыков А.А.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

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	***Знать:*** стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде. ***Уметь:*** понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль. ***Владеть:*** способами социального взаимодействия,

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 работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели.
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	***Знать:*** Особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ***Уметь***: работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели. ***Владеть:*** 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	***Знать:*** способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей. ***Уметь:*** предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов. ***Владеть:*** 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,	***Знать:*** способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и

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*		
		оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	взаимодействия с другими командами. ***Уметь:*** эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды. ***Владеть:*** навыками взаимодействия с другими членами команды,у стной 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	***Знать:*** Методы социального взаимодействия. ***Уметь:*** применять принципы социального взаимодействия. ***Владеть:*** 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	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. ***Владеть:*** Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками

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*		
			стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг
		ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	***Знать:*** Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации. ***Уметь:*** 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. ***Владеть:*** Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов/
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	***Знать:*** Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. ***Уметь:*** Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению

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*		
			соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. ***Владеть:*** 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	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	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия ***Владеть:*** Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия.
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	***Знать:*** Основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической

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*		
			эффективности деятельности предприятия. ***Уметь:*** Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.

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

Виды учебной работы	Всего, часов
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 предприятия	Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны. Сущность и функции 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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		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.

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.	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

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	2
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	Дискуссия	2
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Работа в малых группах	4
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	Круглый стол	4
Итого:			12

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

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	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания	

	Экономика предприятий 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

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 УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде,	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** понимать эффективность использования	***Знать:*** 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;

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
	достижения заданного результата УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	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. ***Владеть:*** способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с	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 ***Владеть:*** способами социального	методы социального взаимодействия. ***Уметь:*** 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

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
		другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.	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. ***Владеть:*** 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 плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.

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
ПК-4 / основной	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению 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 департаменто	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** 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; ***Владеть:*** организацией контроля функционирования	***Знать:*** 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; Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания ***Уметь:*** использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на

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
	в (служб, отделов) предприятий питания	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.	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. ***Владеть:*** организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками	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. ***Владеть:*** организацией контроля функционирования системы внутреннего

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
			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.	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.
ПК-6 / основной	ПК-6.2 Использует знания основ	***Знать:*** основные производственно-экономические	***Знать:*** основные производственно-экономические	***Знать:*** основные производственно-экономические

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
	финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	показатели предприятия гостиничного сервиса ***Уметь:*** рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия ***Владеть:*** навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.	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. ***Уметь:*** рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности	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. ***Уметь:*** рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать и анализировать

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
			деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.	основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** 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	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
2	Финансово-хозяйственная	УК-3 ПК-4	Лекция, практическое	контрольные вопросы к	Задание к	согласно таб. 7.2

№ 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
	деятельность гостинично-ресторанного предприятия	ПК-6	занятие № 2, СРС	устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	практическому занятию № 2	
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	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 выгодности 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
Практическое занятие № 1 Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия *контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ*	6	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	12	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%

Практическое занятие № 2 Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия *контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ*	6	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	12	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Практическое занятие № 3 Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия *контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ*	6	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	12	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Практическое занятие № 4 Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия *контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс- задачи, БТЗ*	6	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	12	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%

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. Экономика гостинично-ресторанного предприятия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.С. Третьяк. – Курск, 2021. – 40 с. – Библиогр.: с. 40.
2. 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. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с.

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 – Министерство Финансов РФ;
www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации;www.economy.gov.ru/minec/main – Министерство экономического развития РФ;
www.nalog.ru – Федеральная налоговая служба РФ;
www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики;
www.olma.ru – Ежедневные обзоры мировой экономики, недельный экономический обзор, обзоры по отраслям и отдельным рынкам;
www.rbc.ru – Сайт информационного аналитического агентства РосБизнесКонсалтинг;
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 немыслима 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)

«30» 08 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)

Курск – 2019

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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.21
(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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 29.08.22
(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 № 9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.23
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 22 .

И.О Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Колунаев А.А.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1

И.О Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина~~ Н.Е. Колунаев А.А.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

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	***Знать:*** стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализацию своей роли в команде. ***Уметь:*** понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде, реализовывать свою роль. ***Владеть:*** способами социального взаимодействия,

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 работы в команде, способами сотрудничества для достижения поставленной цели.
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	***Знать:*** Особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ***Уметь***: работать с выделенными группами людей и учитывать их в своей деятельности, работать в команде с достижением поставленной цели. ***Владеть:*** 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	***Знать:*** способы планирования личных действий и последовательности шагов для достижения заданного, методы достижения заданных целей. ***Уметь:*** предвидеть результаты (последствия) личных действий, планировать последовательность шагов для достижения заданного плана, скорректировать ход результатов. ***Владеть:*** 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,	***Знать:*** способы обмена информацией, знаниями и опытом, способы презентации результатов работы команды и

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*		
		оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	взаимодействия с другими командами. ***Уметь:*** эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды. ***Владеть:*** навыками взаимодействия с другими членами команды,у стной 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	***Знать:*** Методы социального взаимодействия. ***Уметь:*** применять принципы социального взаимодействия. ***Владеть:*** 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	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. ***Владеть:*** Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками

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*		
			стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг
		ПК-4.3 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	***Знать:*** Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса Методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации. ***Уметь:*** 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. ***Владеть:*** Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов/
		ПК-4.5 Применяет на практике методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	***Знать:*** Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. ***Уметь:*** Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению

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*		
			соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества. ***Владеть:*** 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	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	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия ***Владеть:*** Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия.
		ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	***Знать:*** Основные производственно-экономические показатели предприятия питания, показатели оценки экономического состояния предприятия, влияющие на принятие управленческих решений, принципы и методы оценки экономической

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*		
			эффективности деятельности предприятия. ***Уметь:*** Рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** Навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.

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

Виды учебной работы	Всего, часов
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	95,9
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 предприятия	Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны. Сущность и функции 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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		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	2	—	№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		—		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	2	—	№ 2	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		—		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.

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	2
2.	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	
3.	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	2
4.	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	
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	23,9
2	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	4-7 неделя	24
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	8-12 неделя	24
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	12-16 неделя	24
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

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	Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия	Дискуссия	2
Итого:			2

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

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	Техника и организация ресторанного сервиса Основы рационального питания	

	Экономика предприятий 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

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 УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, осуществлять социальное взаимодействие в команде,	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** понимать эффективность использования	***Знать:*** 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;

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
	достижения заданного результата УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	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. ***Владеть:*** способами социального взаимодействия, способами работы в команде, способностью предвидения результатов (последствий) личных действий, навыками планирования шагов для достижения заданного плана. навыками взаимодействия с	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 ***Владеть:*** способами социального	методы социального взаимодействия. ***Уметь:*** 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

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
		другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.	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. ***Владеть:*** 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 плана. навыками взаимодействия с другими членами команды, устной и письменной речи для презентации результатов работы, навыками работы в команде; практическими навыками социального взаимодействия.

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
ПК-4 / основной	ПК-4.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению 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 департаменто	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** 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; ***Владеть:*** организацией контроля функционирования	***Знать:*** 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; Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия питания ***Уметь:*** использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса	***Знать:*** 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. ***Уметь:*** использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на

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
	в (служб, отделов) предприятий питания	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.	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. ***Владеть:*** организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками	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. ***Владеть:*** организацией контроля функционирования системы внутреннего

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
			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.	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.
ПК-6 / основной	ПК-6.2 Использует знания основ	***Знать:*** основные производственно-экономические	***Знать:*** основные производственно-экономические	***Знать:*** основные производственно-экономические

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
	финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	показатели предприятия гостиничного сервиса ***Уметь:*** рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия ***Владеть:*** навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.	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. ***Уметь:*** рассчитывать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности	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. ***Уметь:*** рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности гостиничного предприятия; рассчитывать и анализировать

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
			деятельности гостиничного предприятия; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности деятельности предприятия питания.	основные показатели деятельности предприятия питания ***Владеть:*** 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 1, практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	Задание к практическому занятию № 1	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		
2	Финансово-хозяйственная	УК-3 ПК-4	Лекция 1, практическое	контрольные вопросы к	Задание к	согласно таб. 7.2

№ 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
	деятельность гостинично-ресторанного предприятия	ПК-6	занятие № 1, СРС	устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	практическому занятию № 2	
3	Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция 2, практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного предприятия	УК-3 ПК-4 ПК-6	Лекция 2, практическое занятие № 2, СРС	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 выгодности 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
Практическое занятие № 1 Базовые принципы организации гостинично-ресторанного предприятия, Финансово-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного предприятия *контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, теме №2, кейс-задачи, БТЗ*	0	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	18	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение

		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Практическое занятие № 2 Экономические показатели деятельности гостинично-ресторанного предприятия Финансовые результаты деятельности гостинично-ресторанного *контрольные вопросы к устному* *опросу по теме №3, теме №4, кейс-задачи, БТЗ*	0	освоил основные положения контролируемой темы, но недостаточно четко дает определение основных понятий и дефиниций; затрудняется при ответах на дополнительные вопросы	18	демонстрирует глубокое знание содержания вопроса; дает точные определения основных понятий; аргументированно и логически стройно излагает учебный материал
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		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. Экономика гостинично-ресторанного предприятия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.С. Третьяк. – Курск, 2021. – 40 с. – Библиогр.: с. 40.
2. 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. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с.

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 – Министерство Финансов РФ;
www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации;www.economy.gov.ru/minec/main – Министерство экономического развития РФ;
www.nalog.ru – Федеральная налоговая служба РФ;
www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики;
www.olma.ru – Ежедневные обзоры мировой экономики, недельный экономический обзор, обзоры по отраслям и отдельным рынкам;
www.rbc.ru – Сайт информационного аналитического агентства РосБизнесКонсалтинг;
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 немыслима 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			