

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 12.07.2022 10:51:16

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**

Экономики предприятий

**Кафедра**

Экономики предприятий агропромышленного комплекса и экологии

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 9 от 31 мая 2022 г. )

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины**

Б1.В.07 Экономика, финансы и маркетинг  
гостиничного и ресторанного бизнеса

**Основная профессиональная  
образовательная программа**

43.03.01 Сервис программа Управление  
гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2022

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Экономика, финансы и маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Последующие дисциплины по связям компетенций: Управление рисками, Оборудование и автоматизация гостиничного и ресторанного предприятия, Техническое оснащение предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Экономика, финансы и маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-5 - Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-5	ПК-5.1: Знать:	ПК-5.2: Уметь:	ПК-5.3: Владеть (иметь навыки):
	основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

ПК-4 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-4	ПК-4.1: Знать:	ПК-4.2: Уметь:	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):
	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов

## 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
---------------------	-----------------

	Сем 5	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	72.15/2	77.3/2.15
Занятия лекционного типа	36/1	36/1
Занятия семинарского типа	36/1	36/1
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	3.3/0.09
Групповая контактная работа (ГКР)	/0	2/0.06
Самостоятельная работа:	17.85/0.5	32.7/0.91
Курсовой проект		+
Промежуточная аттестация	18/0.5	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:		
Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	144
Зачетные единицы	3	4

#### очно-заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 6	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12	9.3/0.26
Занятия лекционного типа	2/0.06	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	3.3/0.09
Групповая контактная работа (ГКР)	/0	2/0.06
Самостоятельная работа:	85.85/2.38	100.7/2.8
Курсовой проект		+
Промежуточная аттестация	18/0.5	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:		
Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	144
Зачетные единицы	3	4

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Экономика, финансы и маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа		ИКР		
Практич. занятия							
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	9	9			10.0	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	36	36			20.55	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	18	18			10.00	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	9	9			10.00	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
	Выполнение курсового проекта			3				
	Контроль	52						
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>3.45</b>	<b>2</b>	<b>50.55</b>		

#### очно-заочная форма

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе	
		Лекции	Занятия семинарского типа		ИКР			ГКР
			Практич. занятия					
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	1	1			37.0	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			75.55	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			37.0	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	1	1			37.0	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	
	Выполнение курсового проекта			3				
	Контроль	52						
	<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3.45</b>	<b>2</b>	<b>186.55</b>		

## 4.2 Содержание разделов и тем

### 4.2.1 Контактная работа

#### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	лекция	Экономика предприятия в индустрии гостеприимства- предмет изучения. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес.
		лекция	Предприятие индустрии гостеприимства и экономический кругооборот. Рынок: понятие и разновидности
		лекция	Предпринимательство как экономическая категория. Производственная функция предприятия. Предприятие и

			предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	лекция	Основные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Оборотные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Трудовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Заработная плата и производительность труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Расходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Доходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Цены и ценообразование на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Эффективность хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	лекция	Система показателей хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Издержки производства предприятия и их учет
		лекция	Валовой доход, прибыль и безубыточность предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		лекция	Товарооборот предприятий индустрии гостеприимства
		лекция	Финансовое состояние предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
4	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	лекция	Основы маркетинга. Маркетинг в гостиничном и ресторанном деле. Маркетинг сервисных услуг
		лекция	Сегментирование рынка
		лекция	Маркетинговые исследования
		лекция	Маркетинговая политика предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

#### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	практическое занятие	Экономика предприятия в индустрии гостеприимства. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес.
		практическое занятие	Рынок: понятие и разновидности. Предприятие индустрии гостеприимства и экономический

			кругооборот.
		практическое занятие	Производственная функция предприятия.
		практическое занятие	Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	практическое занятие	Основные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Оборотные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Трудовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Заработная плата и производительность труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Расходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Доходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Цены и ценообразование на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Эффективность хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	практическое занятие	Система показателей хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Издержки производства предприятия и их учет
		практическое занятие	Валовой доход, прибыль и безубыточность предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
		практическое занятие	Товарооборот предприятий индустрии гостеприимства
		практическое занятие	Финансовое состояние предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	практическое занятие	Основы маркетинга. Маркетинг в гостиничном и ресторанном деле. Маркетинг сервисных услуг
		практическое занятие	Сегментирование рынка
		практическое занятие	Маркетинговые исследования
		практическое занятие	Маркетинговая политика предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

#### **Иная контактная работа**

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности

выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

#### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

### 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 5.1 Литература:

##### Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507996> (дата обращения: 05.06.2022).
2. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494834> (дата обращения: 05.06.2022).

##### Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13978-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497323> (дата обращения: 05.06.2022).
2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 451 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13127-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496498> (дата обращения: 05.06.2022).

##### Литература для самостоятельного изучения

1. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494451> (дата обращения: 05.06.2022).
2. Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия :



учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15264-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497244> (дата обращения: 05.06.2022).

3. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489286> (дата обращения: 05.06.2022).
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005> (дата обращения: 05.06.2022).
5. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491320> (дата обращения: 05.06.2022).
6. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492677> (дата обращения: 05.06.2022).
7. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489283> (дата обращения: 05.06.2022).

## **5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения**

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

## **5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)

2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)

3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

## **5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. справочно-правовая система «Консультант Плюс»

2. справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

## **5.5. Специальные помещения**

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
---	---

Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

**6. Фонд оценочных средств по дисциплине Экономика, финансы и маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса:**

**6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине**

<b>Вид контроля</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Отметить нужное знаком « + »</b>
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
	Оценка курсовых проектов	+
Промежуточный контроль	Зачет	+
	Экзамен	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, утвержденными Ученым советом ФГАОУ ВО СГЭУ, протокол № 9 от 31.05.2022; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

**6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-5 - Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-5.1: Знать:	ПК-5.2: Уметь:	ПК-5.3: Владеть (иметь навыки):
Пороговый	основные экономические категории и механизмы функционирования современной экономики	применять экономические категории и закономерности для оценки социально - экономических явлений	навыками установления причинно-следственных связей между экономическими явлениями
Стандартный (в дополнение к пороговому)	экономические основы функционирования предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	рассчитывать показатели, характеризующие состояние и результаты деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	навыками оценки эффективности экономических результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	сущность эффективности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	интерпретировать основные показатели функционирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	навыками анализа эффективности экономических результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

ПК-4 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-4.1: Знать:	ПК-4.2: Уметь:	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):
	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Пороговый	основные параметры технологических процессов и используемых ресурсов	использовать различные средства для мониторинга качества процесса сервиса	основными навыками контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Стандартный (в дополнение к пороговому)	требования к качеству процесса сервиса, параметрам технологических	проводить мониторинг качества процесса сервиса	методикой контроля качества процессов сервиса, параметров технологических

	процессов, используемым ресурсам		процессов и используемых ресурсов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	интерпретировать результаты мониторинга качества процесса сервиса и вырабатывать управленческие решения	владеть методами разработки производственной программы на основе контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК- 5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК- 5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК- 5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	ПК-5.1, ПК-5.2, ПК- 5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	экзамен

### 6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

#### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.</li> <li>2. Ресторанно-гостиничный бизнес за рубежом.</li> <li>3. Тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса: российский и мировой аспекты</li> <li>4. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.</li> <li>5. Зарубежный опыт государственного регулирования предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.</li> </ol>
Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.</li> <li>2. Изучите особенности развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом.</li> <li>3. Определите тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса в российском и мировом аспектах</li> <li>4. Безубыточность работы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Методика расчета уровня рентабельности.</li> <li>6. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</li> </ol>
Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кредитование предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.</li> <li>2. Российская практика оценки ресторанно-гостиничного бизнеса</li> <li>3. Эффективность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и пути ее повышения.</li> <li>4. Эффективность труда работников в сфере ресторанно - гостиничного бизнеса, методы ее оценки.</li> <li>5. Рентабельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, ее значение и методы расчета.</li> <li>6. Пути повышения рентабельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса в рыночных условиях.</li> <li>7. Проблемы обеспечения финансовой устойчивости и платежеспособности предприятий питания и гостиниц в условиях рынка</li> <li>8. Оборачиваемость оборотных средств предприятий ресторано-гостиничного бизнеса и пути ее ускорения.</li> </ol>
Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.</li> <li>2. Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</li> </ol>

### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Индустрия гостеприимства: ее понятие, составляющие и место в сфере обслуживания.</li> <li>2. Рынок услуг предприятий общественного питания, их состояние и тенденции развития.</li> <li>3. Рынок услуг предприятий гостиничного сектора, их состояние и тенденции развития</li> </ol>
Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные фонды как составная часть имущества предприятий общественного питания и гостиниц. Их понятие, классификация и роль в деятельности предприятий.</li> <li>2. Современное состояние и перспективы развития материально-технической базы общественного питания и гостиниц.</li> <li>3. Воспроизводство основных фондов, понятие, виды и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.</li> <li>4. Инвестиции (капитальные вложения) в предприятиях общественного питания и гостиницах: понятие, назначение</li> <li>5. Амортизация основных фондов и нематериальных активов предприятий общественного питания и гостиниц, понятие, назначение и методы расчета.</li> <li>6. Содержание труда работников предприятий общественного питания и гостиниц, его характер, специфика.</li> <li>7. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их роль в деятельности предприятий, состав и характеристика.</li> <li>8. Стимулирование и мотивация труда в предприятиях общественного питания и гостиницах. Формы стимулирования и мотивации труда.</li> <li>9. Заработная плата работников предприятий общественного питания и гостиниц, ее сущность, функции и системы организации оплаты труда на предприятиях.</li> <li>10. Фонд заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц, его понятие, состав и расчет.</li> <li>11. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность, показатели и классификация. Факторы,</li> </ol>

	<p>влияющие на издержки предприятий.</p> <p>12. Себестоимость единицы продукции и себестоимость гостиничного номера в предприятиях общественного питания и в гостиничном секторе, ее понятие, состав и расчет.</p> <p>13. Пути снижения себестоимости продукции и услуг в предприятиях общественного питания и гостиничном секторе.</p> <p>14. Прибыль предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, функции и значение.</p> <p>15. Виды доходов, создаваемых в предприятиях общественного питания и гостиницах, их понятие, состав и значение.</p> <p>16. Финансовые ресурсы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, их состав и источники формирования.</p>
Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<p>1. Показатели, характеризующие состояние и эффективность использования основных фондов, тенденции их изменения.</p> <p>2. Инвестиции (капитальные вложения) в предприятиях общественного питания и гостиницах: показатели эффективности использования капитальных вложений (инвестиций).</p> <p>3. Производительность труда работников предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, значение и методы расчета</p> <p>4. Расчет прибыли в предприятиях общественного питания и гостиницах, ее распределение и использование.</p> <p>5. Рентабельность предприятий общественного питания и гостиниц, ее понятие, значение и методы расчета.</p> <p>6. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>7. Пути повышения прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания и гостиницах.</p> <p>8. Показатели использования финансовых ресурсов предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	<p>1. Особенности маркетинга в гостиничном и ресторанном деле.</p> <p>2. Маркетинг сервисных услуг</p> <p>3. Сегментирование рынка</p> <p>4. Маркетинговые исследования</p> <p>5. Маркетинговая политика предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>6. Маркетинговая стратегия</p>

**Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами)**

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>

1. Какое свойство определяет группа показателей, включающая функциональные, технической эффективности, конструктивные, состава и структуры продукции организации общественного питания?
  - а) технологичность
  - б) назначение
  - в) надежность
2. Бизнес-процесс это:
  - а) множество управленческих процедур и операций
  - б) множество действий управленческого персонала
  - в) совокупность увязанных в единое целое действий, выполнение которых позволяет получить конечный результат (товар или услугу)
  - г) совокупность работ, выполняемых в процессе производства
3. Период окупаемости — это период ..
4. Какой из перечисленных методов оценки риска используется в ситуациях,

когда принимаемые решения сильно зависят от принятых ранее и определяют сценарии дальнейшего развития событий?

- а) имитационное моделирование
- б) вероятностный метод
- в) учет рисков при расчете чистой приведенной стоимости
- г) построение дерева решений
- д) анализ чувствительности
- е) метод сценариев

5. К какой группе методов управления рисками относится увольнение некомпетентных сотрудников?

- а) методы локализации рисков
- б) методы диверсификации рисков
- в) методы уклонения от рисков
- г) методы компенсации рисков.

6. Как учитываются суммы, израсходованные на ремонт основных средств:

- а) увеличивают стоимость основных средств;
- б) относятся на текущие расходы предприятия;
- в) относятся на прибыль предприятия после налогообложения?.

7. Основные способы портфельного инвестирования включают:

- а) покупку ценных бумаг на рынке других стран;
- б) покупку ценных бумаг иностранных компаний в своей стране;
- в) вложение капитала в международные инвестиционные фонды;
- г) все ответы верны.

8. Собственный капитал характеризуется следующими положительными особенностями:

- а) простой привлечения;
- б) способностью генерировать прирост финансовой рентабельности;
- в) обеспечением финансовой устойчивости развития предприятия, его платежеспособности в долгосрочном периоде и снижением риска банкротства;
- г) обеспечением роста финансового потенциала предприятия при необходимости существенного расширения его активов и возрастания темпов роста объема его хозяйственной деятельности;
- д) более высокой способностью генерирования прибыли во всех сферах деятельности.

9. Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

- а) валовая прибыль, уменьшенная или увеличенная в соответствии с действующими положениями;
- б) чистая прибыль;
- в) нераспределенная прибыль.

10. Основные операции позволяющие сопоставить разновременные деньги:

- а) накопление;
- б) номинальная годовая ставка;
- в) ставка дохода на капитал;
- г) ставка дисконта;
- д) дисконтирование.

11. Очищение экономики от неконкурентоспособных и слабых участников рынка, банкротство неэффективных – это функция \_\_\_\_\_

12. Сумма затрат, необходимая для приведения объекта недвижимости в первоначальный вид – это \_\_\_\_\_ стоимость

13. Укажите, какая из представленных моделей взаимосвязи экономических показателей будет мультипликативной?

- а)  $ЧД=ВД-(И+ОП)$ ;
- б)  $ВД=ЦхК$  (по одному виду продукта);
- в)  $ВД=\Sigma ЦК$ .

14. Укажите основной и неограниченный источники валового и чистого дохода для каждого предприятия:

- а) увеличение масштабов производства продукции и оказание услуг в пределах

- емкости рынка;
- б) уменьшение издержек производства в расчете на единицу продукции;
  - в) лучше использование имеющихся материальных ресурсов (их экономии).
15. В каких случаях фирма признается банкротом?
- а) резкое ухудшение финансового положения;
  - б) после достижения конкретной единовременной цели;
  - в) неспособность удовлетворить за счет результатов своих текущих операций имущественные и денежные претензии кредиторов.
16. В каких случаях ставки налогов являются дегрессивными?
- а) когда ставки налогов растут с ростом базовой налогооблагаемой величины, но с уменьшением прироста;
  - б) когда налоговая ставка устанавливаемая в процентах остается неизменной независимо от налогооблагаемой базы;
  - в) когда ставка налогов увеличивается с ростом налогооблагаемой величины.
17. Назовите источники финансовых ресурсов предприятия:
- а) денежные вклады учредителей в уставной фонд;
  - б) заемный капитал;
  - в) собственные средства, коммерческий и банковский кредит.
18. Укажите, какие налоги не входят в издержки плательщика налога:
- а) налог на имущество и на землю;
  - б) налог на транспортные средства;
  - в) косвенные налоги.
19. В виде какой модели может быть выражена взаимосвязь между чистым доходом (ЧД) предприятия, валовым доходом (ВД), издержками и величинами?
- а) мультипликативной;
  - б) аддитивной;
  - в) мультипликативно-аддитивной
20. Установите, в каком филиале предприятия лучше используются основные фонды, если известно, что в филиале № 1 фондоотдача в отчетном периоде по сравнению с предыдущим увеличилась на 2%, а в филиале № 2 фондоемкость снизилась на 2%:
- а) в обоих одинаково;
  - б) во втором;
  - в) в первом.

### **Примерная тематика курсовых проектов**

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса, как субъекты и объекты рыночной экономики.
2. Типы и организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанно-гостиничном бизнесе.
3. Социально-экономическое значение предприятий питания и гостиниц.
4. Малый бизнес и его развитие в ресторанно-гостиничном бизнесе.
5. Место и значение предприятий питания в туристско-гостиничном бизнесе.
6. Экономический потенциал ресторана и гостиницы и его конкурентоспособность.
7. Основы планирования деятельности предприятий питания и гостиниц в рыночных условиях.
8. Основные разделы и показатели плана развития предприятия питания на современном этапе, их характеристика.
9. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий питания и гостиниц.
10. Внутрифирменное планирование на предприятиях питания в условиях рынка.
11. Бизнес-план предприятий питания, его место в системе внутрифирменного планирования.
12. Социально-экономическая сущность розничного товарооборота предприятий питания и его значение в условиях рынка.
13. Рынок продукции и услуг предприятий питания и гостиниц в условиях рыночной экономики.
14. Планирование и прогнозирование товарооборота предприятий питания и услуг гостиниц.
15. Особенности формирования спроса на продукцию предприятий питания и услуги гостиниц.
16. Методы изучения спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.
17. Методы прогнозирования спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и



гостиниц.

18. Понятие, состав и значение материальных ресурсов предприятий питания и гостиниц.
19. Пути экономии материальных ресурсов на предприятиях питания и в гостиницах.
20. Инвестиционная политика в ресторанно-гостиничном бизнесе, ее проблемы и условия реализации.
21. Направления повышения экономической эффективности основных фондов предприятий питания в условиях рынка.
22. Капитальные вложения, их структура и источники формирования в предприятиях питания и гостиницах.
23. Труд в предприятиях питания и гостиницах, его особенности и основы научной организации в условиях рыночных отношений.
24. Трудовые ресурсы предприятий питания и эффективность их использования в рыночных условиях.
25. Кадры предприятий питания и гостиниц, их воспроизводство и эффективность использования.
26. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания в условиях рынка.
27. Материальное стимулирование труда в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
28. Пути совершенствования форм и систем заработной платы в предприятиях питания и в гостиницах.
29. Издержки производства и обращения в предприятиях питания и гостиницах, пути их снижения.
30. Ценообразование на предприятиях питания, его особенности в рыночных условиях.
31. Себестоимость продукции и услуг на предприятиях питания и в гостиницах, ее состав и расчет.
32. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях питания и гостиницах.
33. Рентабельность предприятий питания и гостиниц, ее значение и расчет.
34. Пути повышения рентабельности предприятий питания и гостиниц в условиях конкуренции.
35. Финансово-кредитный механизм предприятий питания и гостиниц, пути его совершенствования в рыночных условиях.
36. Финансовые ресурсы предприятий питания и гостиниц, источники их формирования, и роль в развитии предприятий.
37. Пути совершенствования финансовых рычагов в предприятиях питания и в гостиницах в условиях рынка.
38. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий в ресторанно-гостиничном бизнесе.
39. Оборотные средства предприятий питания и гостиниц и эффективность их использования.
40. Основные средства предприятий питания и гостиниц и пути повышения эффективности их использования.
41. Источники формирования основных и оборотных средств в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
42. Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.
43. Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
44. Франчайзинг в предприятиях питания и гостиницах в современных условиях.

## 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	1. Предприятия общественного питания и гостиницы как субъекты рынка, их функции и черты. 2. Классификация предприятий общественного питания и гостиниц, их место и назначение в индустрии туризма. 3. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания и гостиниц.
Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и	4. Материальные ресурсы предприятий общественного питания и гостиниц, их состав и значение в хозяйственной деятельности. 5. Сущность и классификация основных фондов предприятий

ресторанного бизнеса	<p>общественного питания и гостиниц.</p> <p>6. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятий питания и гостиниц, их расчет.</p> <p>7. Воспроизводство основных фондов, понятие и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.</p> <p>8. Капитальные вложения, понятие и показатели эффективности использования капитальных вложений.</p> <p>9. Амортизация: понятие, назначение и методы расчета. \</p> <p>10. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их характеристика.</p> <p>11. Показатели, характеризующие стабильность и движение кадров на предприятии.</p> <p>12. Сущность и организация заработной платы на предприятии.</p> <p>13. Понятие и состав фонда заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>14. Расчет фонда заработной платы в предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>15. Понятие и классификация издержек производства и обращения в предприятиях. Издержки и себестоимость продукции общественного питания.</p> <p>16. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>17. Прибыль предприятий, ее понятие, функции и значение.</p> <p>18. Понятие рентабельности и методы ее расчета в предприятиях</p> <p>19. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.</p> <p>20. Расчет прибыли в предприятиях общественного питания.</p> <p>21. Распределение прибыли в предприятиях общественного питания и гостиницах.</p> <p>22. Пути повышения прибыли и рентабельности в предприятии общественного питания и гостиницах.</p> <p>23. Сущность, функции, структура и значение цены для предприятий.</p> <p>24. Методы установления цен на продукцию в предприятиях общественного питания.</p> <p>25. Расчет цены гостиничного номера.</p> <p>26. Сущность, функции и значение финансов в деятельности предприятий.</p> <p>27. Основные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, состав и значение.</p> <p>28. Оборотные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, составы и значение.</p> <p>29. Финансовые ресурсы предприятий, их состав и источники формирования.</p>
----------------------	--

#### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	<p>1. Предприятия общественного питания и гостиницы как субъекты рынка, их функции и черты.</p> <p>2. Классификация предприятий общественного питания и гостиниц, их место и назначение в индустрии туризма.</p> <p>3. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания и гостиниц.</p>
Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<p>4. Материальные ресурсы предприятий общественного питания и гостиниц, их состав и значение в хозяйственной деятельности.</p> <p>5. Сущность и классификация основных фондов предприятий общественного питания и гостиниц.</p>

	<p>6. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятий питания и гостиниц, их расчет.</p> <p>7. Воспроизводство основных фондов, понятие и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.</p> <p>8. Капитальные вложения, понятие и показатели эффективности использования капитальных вложений.</p> <p>9. Амортизация: понятие, назначение и методы расчета. \</p> <p>10. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их характеристика.</p> <p>11. Показатели, характеризующие стабильность и движение кадров на предприятии.</p> <p>12. Сущность и организация заработной платы на предприятии.</p> <p>13. Понятие и состав фонда заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>14. Расчет фонда заработной платы в предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>15. Понятие и классификация издержек производства и обращения в предприятиях. Издержки и себестоимость продукции общественного питания.</p> <p>16. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>17. Расчет потребности в сырье и товарах в предприятиях общественного питания, методика и цель расчета.</p> <p>18. Прибыль предприятий, ее понятие, функции и значение.</p> <p>19. Понятие рентабельности и методы ее расчета в предприятиях</p> <p>20. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.</p> <p>21. Расчет прибыли в предприятиях общественного питания.</p> <p>22. Распределение прибыли в предприятиях общественного питания и гостиницах.</p> <p>23. Пути повышения прибыли и рентабельности в предприятии общественного питания и гостиницах.</p> <p>24. Сущность, функции, структура и значение цены для предприятий.</p> <p>25. Методы установления цен на продукцию в предприятиях общественного питания.</p> <p>26. Расчет цены гостиничного номера.</p> <p>27. Сущность, функции и значение финансов в деятельности предприятий.</p> <p>28. Основные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, состав и значение.</p> <p>29. Оборотные средства предприятий общественного питания и гостиниц, их понятие, составы и значение.</p> <p>30. Финансовые ресурсы предприятий, их состав и источники формирования.</p>
Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<p>31. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, их классификация и назначение.</p> <p>32. Роль натуральных и стоимостных, количественных показателей в деятельности предприятия.</p> <p>33. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания, их понятие и значение. Виды товарооборота.</p> <p>34. Розничный товарооборот предприятий общественного питания, его состав и назначение.</p> <p>35. Факторы, влияющие на товарооборот предприятий общественного питания.</p> <p>36. Товарные запасы предприятий общественного питания, их понятие, назначение и классификация.</p>

	<p>37. Оборот гостиниц, как основной функциональный показатель, его понятие и значение. Факторы, влияющие на оборот гостиниц.</p> <p>38. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий общественного питания, их расчет.</p> <p>39. Показатели эффективности использования оборудования в предприятиях общественного питания, их расчет.</p> <p>40. Пути повышения эффективности использования основных фондов предприятий общественного питания и гостиниц.</p> <p>41. Понятие производительности труда и ее значение.</p> <p>42. Методы расчета производительности труда в предприятиях.</p> <p>43. Факторы, влияющие на производительность труда.</p> <p>44. Оборачиваемость оборотных средств, понятие, значение и показатели оборачиваемости.</p> <p>45. Эффективность как экономическая категория, ее сущность и значение.</p> <p>46. Понятие эффективности предприятия и эффективности использования ресурсов.</p> <p>47. Эффективность и конкурентоспособность предприятия, их взаимосвязь.</p> <p>48. Пути повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.</p>
Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	<p>49. Особенности маркетинга в гостиничном и ресторанном деле.</p> <p>50. Маркетинг сервисных услуг</p> <p>51. Сегментирование рынка</p> <p>52. Маркетинговые исследования</p> <p>53. Маркетинговая политика предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>54. Маркетинговая стратегия</p>

#### 6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

##### Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК-5, ПК-4
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	Повышенный ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«хорошо»	Стандартный ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«удовлетворительно»	Пороговый ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне