

Документ подписан простой электронной подписью.  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 22.06.2023 10:09:56

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

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

**Институт**      Институт экономики предприятий  
**Кафедра**      Региональной экономики и управления

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 11 от 30 мая 2023 г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

<b>Наименование дисциплины</b>	Б1.В.08 Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
<b>Основная профессиональная образовательная программа</b>	43.03.01 Сервис программа Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2023

## 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 гостиничного и ресторанного бизнеса входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Технологии работы в социальных сетях, Введение в специальность

Последующие дисциплины по связям компетенций: Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Управление гостиничным предприятием, Управление рестораном, Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса, Организация и управление производством

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

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

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-4 - 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-4	ПК-4.1: Знать: основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.2: Уметь: использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки): методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-1	ПК-1.1: Знать: методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов	ПК-1.2: Уметь: используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне,	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки): современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками

	и оценки их эффективности	определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
--	---------------------------	--	---

### 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

#### заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 6	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12	6.3/0.18
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	0.3/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	/0	2/0.06
Самостоятельная работа:	85.85/2.38	103.7/2.88
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 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	ГКР		
			Практич. занятия				
1.	Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	9	9			10	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	36	36			25,55	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	18	18			10	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	9	9			10	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
	Выполнение курсового проекта			3			
	Контроль	52					
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>3.4</b> <b>5</b>	<b>2</b>	<b>50.55</b>	

#### 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	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			76,55	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
3.	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	1	1			39	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
4.	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	1	1			37	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК- 1.2, ПК-1.3
	Выполнение курсового проекта			3			

	Контроль	52					
	Итого	4	4	0.4 5	2	189.5	5

#### 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.		практическое занятие	Экономика предприятия в индустрии гостеприимства- предмет изучения. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес.
		практическое занятие	Предприятие индустрии гостеприимства и экономический кругооборот. Рынок: понятие и разновидности
		практическое занятие	Предпринимательство как экономическая категория. Производственная функция предприятия. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства
		практическое занятие	
		практическое занятие	
		практическое занятие	
		практическое занятие	
		практическое занятие	
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	- подготовка доклада



	гостиничного и ресторанного бизнеса	- 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. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15712-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514811>

#### **Дополнительная литература**

1. "Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06403-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513760>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511181> "

#### **Литература для самостоятельного изучения**

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).

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

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business  
2. 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

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса:

### 6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком «+»
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; 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-4 - Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>		
	ПК-4.1: Знать:  основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.2: Уметь:  использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):  методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
Пороговый	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
Стандартный (в дополнение к пороговому)	основы экономической теории и оценки экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности	использовать основы экономической теории при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного	методикой оценки эффективности результатов производственно-хозяйственной деятельности

		бизнеса	
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	основы экономических теории и оценки экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономической теории и экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>		
	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):
	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Пороговый	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и	используя различные источники информации, анализировать	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов

	планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Стандартный (в дополнение к пороговому)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

		бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	
--	--	---	--

### 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-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
2.	Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
3	Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	зачет
4	Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.</li> </ol>

ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <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> <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 ресторанногостиничного 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</li> </ol>

	<p>питания и гостиниц, его характер, специфика.</p> <p>7. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их роль в деятельности предприятий, состав и характеристика.</p> <p>8. Стимулирование и мотивация труда в предприятиях общественного питания и гостиницах. Формы стимулирования и мотивации труда.</p> <p>9. Заработная плата работников предприятий общественного питания и гостиниц, ее сущность, функции и системы организации оплаты труда на предприятиях.</p> <p>10. Фонд заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц, его понятие, состав и расчет.</p> <p>11. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания и гостиниц, их сущность, показатели и классификация. Факторы, 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>
<p>Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса</p>	<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>
<p>Маркетинг в гостиничном и ресторанном бизнесе</p>	<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 экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятия общественного питания и гостиницы как субъекты рынка, их функции и черты.</li> <li>2. Классификация предприятий общественного питания и гостиниц, их место и назначение в индустрии туризма.</li> <li>3. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания и гостиниц.</li> </ol>
Ресурсный потенциал предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Материальные ресурсы предприятий общественного питания и гостиниц, их состав и значение в хозяйственной деятельности.</li> <li>5. Сущность и классификация основных фондов предприятий общественного питания и гостиниц.</li> <li>6. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятий питания и гостиниц, их расчет.</li> <li>7. Воспроизводство основных фондов, понятие и источники воспроизводства в предприятиях общественного питания и гостиницах.</li> <li>8. Капитальные вложения, понятие и показатели эффективности использования капитальных вложений.</li> <li>9. Амортизация: понятие, назначение и методы расчета.</li> <li>10. Кадры предприятий общественного питания и гостиниц, их характеристика.</li> <li>11. Показатели, характеризующие стабильность и движение кадров на предприятии.</li> <li>12. Сущность и организация заработной платы на предприятии.</li> <li>13. Понятие и состав фонда заработной платы работников предприятий общественного питания и гостиниц.</li> <li>14. Расчет фонда заработной платы в предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.</li> <li>15. Понятие и классификация издержек производства и</li> </ol>

	<p>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>
<p>Показатели деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса</p>	<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</p>

	<p>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-4, ПК-1
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	Повышенный ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
«хорошо»	Стандартный ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
«удовлетворительно»	Пороговый ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне