

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ-Сочи), проректор
 Дата подписания: 19.02.2026 18:43:10
 Уникальный программный ключ:
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и сервиса
 Давыдович А.Р.

« 10 » апреля 2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД

А.В. Иваненко

« 10 » апреля 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика гостиничного предприятия

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника Бакалавриат

Профиль подготовки: «Гостиничная деятельность»

Форма обучения: очная

Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы Управления и технологий в туризме и рекреации

Год набора 2023

Семестр	Трудоём- кость (час./чет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
5	144/4	28	14	75	-	Экзамен (27)
Итого	144/4	28	14	75	-	Экзамен (27)

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

Рабочую программу составила

 к.э.н., доцент Айрапетян Венера Грачиковна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой
УГТР



Брюханова Галина
Дмитриевна

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Онищенко Е.В.

 (Юродова Е.В.)

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и
методического обеспечения





ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2024/2025 учебный год, на заседании кафедры от «04» марта 2024 г. без изменений.

Заведующий кафедрой



Брюханова Г.Д.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа дисциплины переутверждена на 2025-2026 учебный год, протокол заседания кафедры управления и технологий в туризме и рекреации №9 от «15» апреля 2025 г. Без изменений.

И.о. зав. кафедрой



Сыркова И.С.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Экономика гостиничного предприятия является формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на рынке гостиничных услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических и практических основ в экономике гостиничных предприятий
- формирование навыков практического использования полученных знаний в практике организации экономической работы на предприятиях гостиничной сферы
- изучение показателей, характеризующих различные аспекты деятельности предприятия

СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к обязательной части учебного

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика Основы бухгалтерского учета Преддипломная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: -особенности формирования издержек в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - общие принципы формирования финансовых ресурсов, ценообразования и оплаты труда в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: - определять ценовые параметры и структуру себестоимости гостиничных услуг с учетом структуры спроса и платежеспособности потребителей; - проводить экономический анализ основных видов хозяйственной деятельности гостиничного предприятия и предприятия общественного питания - рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия Владеть: - навыками в области экономики предприятия для осуществления оперативного руководства отдельными функциями: планированием, анализом производственно-хозяйственной деятельности, - навыками оценки эффективности затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, навыками анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности субъектов экономики; - приемами поиска, сортировки и фильтрации статистических данных предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-5.2Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Знать: -систему основных экономических показателей деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; -принципы формирования экономических показателей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: -Оценивать источники формирования издержек, выручки и прибыли ориентироваться в факторах эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания услуг методами определения затрат туристских предприятий; Владеть: навыками анализа и обобщения полученной экономической информации в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.3Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Знать: -систему показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения -; Уметь: - рассчитывать затраты и доходы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - рассчитывать экономические результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: навыками анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
---	---

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	4	2	-		2
2	Предпринимательство в сфере гостеприимства	4	2	-		2
3	Ресурсы гостиничного предприятия, основные средства	6	2	2		2
4	Ресурсы гостиничного предприятия, оборотные средства	8	2	2		4
5	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Издержки	8	2	2		4
6	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Ценообразование	10	2	2		6
7	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Финансово- экономический анализ	8	2	-		6
8	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Прибыль	10	2	2		6
9	Налогообложение в сфере гостеприимства и общественного питания	8	2			6
10	Экономические основы оценки персонала гостиничного предприятия	10	2	2		6

12	Планирование гостиничного	10	2	-		8
13	Эксплуатационная программа гостиничного предприятия	12	2	2		8
14	Эксплуатационная программа предприятия общественного питания	9	2	-		7
15	Экзамен	27	-	-		-
	Итого	144	28	14		75

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	- Организационно-экономические формы предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания рынок: понятие и разновидности
2	Предпринимательство в сфере гостеприимства	- экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - воздействие экономических факторов на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; - предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
3	Ресурсы гостиничного предприятия, основные средства	- основные средства предприятия: понятие и классификация; - планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов;
4	Ресурсы гостиничного предприятия, оборотные средства	- оборотные средства предприятия, их характеристика; - определение потребности в оборотных фондах; - управление дебиторской и кредиторской задолженностью; показатели эффективности использования оборотных средств.
5	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Издержки	- издержки и их классификация; - калькуляция себестоимости продукции и услуг;
6	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Ценообразование	роль цены в экономике предприятия; - ценовые стратегии: виды и выбор; сферы гостеприимства и общественного питания

7	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Финансово-экономический анализ	- экономический анализ и агрегированный баланс предприятия; - анализ оборотных активов предприятия; - основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия; рентабельность капитала, производства услуг
8	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Прибыль	- прибыль предприятия и методы ее расчета; - безубыточность работы предприятия, точка безубыточности - понятие, методика расчёта, применение
9	Налогообложение в сфере гостеприимства и общественного питания	- Понятие налогов и их экономическая сущность - Функции налогов - Налоговая система Российской Федерации
10	Экономические основы оценки персонала гостиничного предприятия	- кадры предприятия: структура, управление - производительность труда: определение, показатели
11	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	- выработка и трудоёмкость, их характеристика планирование численности работников предприятия - планирование фонда оплаты труда
12	Планирование гостиничного предприятия	- содержание и методы планирования; - план маркетинга на предприятии; - программа развития предприятия; - финансовое планирование на предприятии; - бюджет и его значение в деятельности предприятия; - бизнес-план и его структура
13	Эксплуатационная программа гостиничного предприятия	- Сущность эксплуатационной программы гостиничного хозяйства - Основные оперативные показатели в средствах размещения - Планирование эксплуатационной программы
14	Производственная программа предприятия общественного питания	- сущность производственной программы предприятия общественного питания - основные характеристики показателей программы - методология расчета

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
3	Ресурсы гостиничного предприятия, основные средства	- износ и амортизация основных фондов, их виды - воспроизводство основных фондов решение ситуационных задач
4	Ресурсы гостиничного предприятия, оборотные средства	- решение ситуационных задач
5	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Издержки	- методы учета затрат; зарубежный опыт учёта издержек решение ситуационных задач
6	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Ценообразование	- ценообразование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - определение цены по системе «директ-костинг»
8	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Прибыль	- решение ситуационных задач
10	Экономические основы оценки персонала гостиничного предприятия	- решение ситуационных задач
13	Эксплуатационная программа гостиничного предприятия	- решение ситуационных задач

4.1.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
2	Предпринимательство в сфере гостеприимства	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
3	Ресурсы гостиничного предприятия, основные средства	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
4	Ресурсы гостиничного предприятия, оборотные средства	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
5	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Издержки	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
6	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Ценообразование	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
7	Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Финансово-экономический анализ	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
8	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач

9	Налогообложение в сфере гостеприимства и общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
10	Экономические основы оценки персонала гостиничного предприятия	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
11	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
12	Планирование гостиничного предприятия	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
13	Эксплуатационная программа гостиничного предприятия	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач
14	Эксплуатационная программа предприятия общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме, решение ситуационных задач

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 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. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532162> (дата обращения: 10.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16986-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532163> (дата обращения: 10.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510100> (дата обращения: 10.04.2023). — Режим доступа: для

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- www.garant.ru - «ГАРАНТ». Информационно – правовой портал.
- www.consultant.ru - КОНСУЛЬТАНТ. Официальный сайт.
- **Нормативные документы**
- <http://russiatourism.ru/content/3/section/37/detail/3463/> - Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в последней редакции). Опубликован на официальном сайте Федерального агентства по туризму.

- Национальные стандарты (доступ свободный по URL <http://docs.cntd.ru/>: ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования; ГОСТ Р 53522-2009 «Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения»; ГОСТ Р 50681-2009 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг»; ГОСТ Р 53997-2010 «Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования»; ГОСТ Р 54600-2011 «Туристские услуги. Услуги турагентств. Общие требования»

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

Электронно-библиотечные системы:

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2.	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001 – . – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3.	Образовательная платформа Юрайт : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCE1F (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4.	Сервис и туризм : тематическая коллекция / ЭБС Book.ru. – Москва, 2010 – . – URL: https://www.book.ru/cat/578/1 (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5.	Комплект Сочинского государственного университета / Консультант студента : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Политехресурс» – Электронная библиотека технического вуза. – Москва : Политехресурс, 2013 – . – URL: http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2019-138.html (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6.	Сетевая электронная библиотека классических университетов «Лань» : сайт / ООО ЭБС «Лань». – Санкт-Петербург, 2009 – . – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. – Москва, 2004 – . – Режим доступа: https://rusneb.ru (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
8.	Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система : сайт / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, 1997 – . – URL: https://polpred.com/ (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 10.04.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10.	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.04.2023). – Текст : электронный.

Периодические издания (электронные версии):

- Научный журнал «Известия Сочинского государственного университета» (электронная версия <http://www.vestnik.sutr.ru/>)
- «Гостиничное дело» - Журнал для специалистов гостиничной индустрии, (ISSN 20750978), www.gosdel.panor.ru (Издательский Дом «Панорама»)

- «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - ведущий специализированный журнал для профессионалов индустрии гостеприимства. - <http://www.catalog.horeca.ru/>
- Horeca magazine – деловой журнал Индустрия питания и гостеприимства. www.horeca.ru,
- Портал про гостиничный бизнес - <http://prohotel.ru/>
- Он-лайн журнал «Горячая линия. Туризм» <http://www.hotline.travel/>
- Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии «RATA-News» <http://www.ratanews.ru/>
- Туристический портал «Турпром» <http://www.tourprom.ru/>

Официальные веб-сайты:

- Официальный сайт Всемирной туристской организации UNWTO <http://www.unwto.org/>
- Официальный сайт Федерального агентства по туризму <http://www.russiatourism.ru/>
- Официальный сайт Российского Союза туристической индустрии (РСТ) <http://www.rostourunion.ru/>
- Официальный сайт Ассоциации Туроператоров России (АТОР) <http://www.atorus.ru/>
- Сайты гостиничных предприятий
- Сайт профессионалов отельного бизнеса <http://hotelier.pro/>

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Критерии оценивания:

- полнота и правильность освещения вопросов билета;
- четкость, логичность, последовательность изложения материала;
- правильное использование терминологии;
- наличие примеров из практики и их соответствие теоретическим положениям;
- качество ответов на дополнительные вопросы;
- аргументированность ответов;
- сформированность компетенций.

Шкала оценивания:

- оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент глубоко и прочно усвоил программный материал курса, полно и правильно освещает все вопросы экзаменационного билета, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, не затрудняется с ответами при изменении заданий, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с представлением примеров из практики, правильно обосновывает принятые решения, в целом демонстрируя полную сформированность компетенций (или их частей), свойственную для данного этапа их формирования;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно приводит практические примеры, в целом демонстрируя достаточно высокую сформированность компетенций (или их частей), свойственную для данного этапа их формирования;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, демонстрирующему только знания основного материала, но не усвоившему его деталей, допускающему неточности, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, дающему недостаточно правильные формулировки, испытывающему затруднения при приведении конкретных практических примеров, но в целом демонстрирует достаточную для дальнейшего обучения сформированность компетенций (или их частей), свойственную для данного этапа их формирования;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему значительной части программного материала, допускающему существенные ошибки, не может увязать теорию с

практикой, в целом демонстрируя недостаточную для дальнейшего обучения сформированность компетенций (или их частей), свойственную для данного этапа их формирования.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Классификация и характеристика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Производственная структура предприятий сферы гостеприимства и общественного питания услуг.
3. Организационно-правовые формы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания услуг.
4. Прибыль предприятия (валовая прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль от обычной деятельности, чистая прибыль).
5. Доходы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, классификация доходов и их состав.
6. Распределение и использование чистой прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания услуг.
7. Рентабельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (показатели рентабельности).
8. Затраты, расходы и издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
9. Классификация расходов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания услуг и их состав.
10. Себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
15. Классификация затрат в зависимости от изменения объема производства (условно-переменные и условно-постоянные затраты).
20. Калькулирование себестоимости услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
21. Расчет прямых затрат предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
23. Виды калькуляций предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
24. Смета затрат на производство и реализацию услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
25. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости.
27. Сдельная форма оплаты труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
28. Повременная форма оплаты труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
29. Бестарифные системы оплаты труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
30. Заработная плата. Фонд заработной платы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
34. Структура кадров (персонала) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
38. Планирование численности работников предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (норма численности, списочная численность, явочная численность, среднесписочная численность).
42. Учет и оценка основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
43. Износ основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
44. Амортизация основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
45. Аренда имущества предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

46. Лизинг имущества предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
47. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
48. Понятие, состав и структура оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
49. Нормирование оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
50. Показатели эффективности управления оборотными средствами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты выполняют учебную работу на лекционных и практических занятиях, выполняют творческое задание по указанию преподавателя, усваивают и повторяют основные понятия. Характер и количество задач, решаемых на практических занятиях, определяются преподавателем, ведущим занятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки выполнения ими учебных заданий, домашнего задания, творческого задания, предусмотренных для самостоятельной отработки с дальнейшим групповым обсуждением.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов. В качестве контрольно-развивающих форм используется творческое задание, групповое обсуждение.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать со специальной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения специальной литературы. В период изучения литературных источников можно также вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов, фиксированных выступлений на семинарских занятиях. При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться со специальной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Методические рекомендации по подготовке домашнего задания.

Домашнее задание – одна из форм самостоятельной работы студентов, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. Домашнее задание по дисциплине предусматривает выполнение творческой работы по материалам конкретного предприятия.

В ходе выполнения домашнего задания студент должен проявить высокую степень самостоятельности; умение логически мыслить и делать обоснованные выводы из полученных в ходе выполнения заданий результатов; умение использовать полученные теоретические знания при выполнении домашнего задания по материалам конкретного предприятия. Выполнение домашнего задания требует глубокого изучения соответствующего теоретического материала, осмысления существа обозначенной проблемы, проведения анализа

проблемы на конкретном предприятии или в условиях конкретного рынка, разработки рекомендаций.

Выполнение творческого задания требует предварительного глубокого изучения соответствующего теоретического материала, осмысления существа обозначенной проблемы, проведения если это необходимо анализа проблемы на конкретном предприятии или в условиях конкретного рынка, разработки рекомендаций.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.

При подготовке к экзамену необходимо помнить, что отдельные вопросы дисциплины могут рассматриваться только в рамках самостоятельной работы студента. На экзамене студент должен показать знание содержания дисциплины, основных терминологических понятий, умение свободно использовать их. В случае затруднения ответа студента на поставленные вопросы, а также для более точной оценки знаний и умений студента в рамках дисциплины преподаватель может задавать на зачете дополнительные вопросы в пределах программы дисциплины. Ответ студента на поставленные вопросы должен быть достаточно кратким, соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенным, по возможности отражать личную позицию студента по существу вопросов.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение методическими указаниями по выполнению самостоятельной работы, содержащих в том числе рекомендации по подготовке докладов с презентацией на семинарских занятиях, перечень творческих заданий для подготовки к практическим работам по дисциплине и рекомендации по их выполнению, примерные тестовые задания по дисциплине, домашнее задание и рекомендации по его выполнению.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

При реализации дисциплины применяются следующие технологии обучения по видам учебной работы:

1) лекции:

- лекция-беседа, предполагающая обращение к аудитории для разбора отдельных вопросов темы, совместное рассмотрение примеров, иллюстрирующих теоретический материал, проверку знаний, предшествующих изучению данной дисциплины;
- проблемная лекция, посвященная рассмотрению дискуссионных вопросов, новых положений и методов, нестандартных подходов;
- использование информационных технологий для презентации материалов лекции.

2) практические занятия:

- практическое занятие, направленное на углубление теоретических знаний и овладение определенными расчетными методами и процедурами, которое формирует практические умения вычислений, экономических расчетов

3) самостоятельная работа студентов - вид деятельности, при котором в условиях систематического уменьшения прямого контакта с преподавателем студентами выполняются учебные задания;

4) организация и проведение консультаций.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Кабинет для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект специализированной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.
2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows.
2	Microsoft Office
3	Архиватор 7-zip. Бесплатное программное обеспечение
4	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Экономика гостиничного предприятия»

43.03.03 Гостиничное дело
Бакалавриат
профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Экономика гостиничного предприятия
Форма обучения-очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	
Цель изучения дисциплины	наблюдается формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на рынке гостиничных услуг и общественного питания
Содержание дисциплины	Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования Предпринимательство в сфере гостеприимства Ресурсы гостиничного предприятия, основные средства Ресурсы гостиничного предприятия, оборотные средства Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Издержки Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Ценообразование Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Финансово-экономический анализ Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Прибыль Налогообложение в сфере гостеприимства и общественного питания Экономические основы оценки персонала гостиничного предприятия Трудовые ресурсы гостиничного предприятия Планирование гостиничного предприятия Эксплуатационная программа гостиничного предприятия
Формируемые компетенции	ОПК 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Экономика Основы бухгалтерского учета Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические занятия, консультации, сре
Форма промежуточной аттестации	Экзамен