

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

СОГЛАСОВАНО
Декан ФТС

А.Р. Давыдович
« 10 » апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиКОД

А.В. Иваненко
« 10 » апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика гостиничного предприятия

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения заочная

Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы

Управления и технологий в туризме и рекреации

Год набора 2023

Курс	Трудоёмкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
4	144/4	10	4		121	-	Экзамен (9)
Итого:	144/4	10	4		121	-	Экзамен (9)

Сочи 2023 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Экономика гостиничного предприятия

Рабочую программу составила:

Айрапетян Венера Грачиговна, кандидат экономических наук, доцент кафедры управления и технологий в туризме и рекреации 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой УТТР —  Г.Д. Брюханова

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

Директор НОБ Онищенко Е.В.



Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения 



ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__ - 20__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 20__ - 20__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

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 и и

Задачи 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

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
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	Код и наименование индикатора достижения	

<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>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</p>
	<p>ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p>	<p>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</p>

	ОПК-5.3 Способен рассчитывать показателя экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -систему показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения -; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать затраты и доходы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - рассчитывать экономические результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <p>Владеть: навыками анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--

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			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	18	-	2		16
2	Основные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятия	18	2	-		16
3	Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	18	2	-		16
4	Издержки производства предприятия и их учет	18	2	-		16
5	Ценообразование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	18	2	-		16
6	Прибыль и безубыточность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	12	2	-		10
7	Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	13	-	2		11
8	Контрольная работа	20	-	-	-	20
9	Экзамен	9	-	-	-	-
ИТОГО:		144	10	4		121

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 2. Основные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - основные средства предприятия: понятие и классификация; - планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов; - износ и амортизация основных фондов, их виды. Воспроизводство основных фондов;
2	Тема 3. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	оборотные средства предприятия, их характеристика; определение потребности в оборотных фондах; управление дебиторской и кредиторской задолженностью; показатели эффективности использования оборотных средств
3	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	<ul style="list-style-type: none"> - издержки и их классификация; - калькуляция себестоимости продукции и услуг; - методы учета затрат; зарубежный опыт учёта издержек
4	Тема 5. Ценообразование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	роль цены в экономике предприятия; ценовые стратегии: виды и выбор; ценообразование на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания определение цены по системе «директ-костинг»; особенности ценообразования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
5	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - прибыль предприятия и методы ее расчета; - безубыточность работы предприятия, точка безубыточности - понятие, методика расчёта, применение;

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	<ul style="list-style-type: none"> - экономика предприятия санаторно-курортной деятельности- предмет изучения; - воздействие экономических факторов на туризм; - предприятие санаторно-курортной деятельности и экономический оборот; рынок: понятие и разновидности

2	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	<ul style="list-style-type: none"> - кадры предприятия: структура, управление - производительность труда: определение, показатели - выработка и трудоёмкость, их характеристика - планирование численности работников предприятия - планирование фонда оплаты труда
---	--	--

4.1.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	Изучение материала по теме.
2	Тема 2. Основные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Изучение материала по теме.
3	Тема 3. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Изучение материала по теме
4	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	Изучение материала по теме.
5	Тема 5. Ценообразование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Изучение материала по теме.
6	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Изучение материала по теме.
7	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	Изучение материала по теме
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

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 авторизир. пользователей.

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). Опубликовано 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 Индустрии 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 видоизменении 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.

Примерные темы контрольной работы

1. Организация ценообразования на предприятии гостиничных услуг и направления ее совершенствования
2. Повышение уровня рентабельности гостиничного предприятия
3. Формирование цен под влиянием конъюнктуры рынка
4. Использование производственной мощности гостиничного предприятия
5. Обеспеченность гостиничного предприятия персоналом (кадрами)
6. Износ основных фондов гостиничного предприятия
7. Резервы и пути роста прибыли на гостиничном предприятии
8. Себестоимость услуг и направления ее снижения в гостиничном предприятии
9. Оплата труда в гостиничном предприятии
10. Экономическая эффективность производства на гостиничном предприятии
11. Использование материально-технической базы гостиничного предприятия
12. Реконструкция производства и определение экономической эффективности ее осуществления
13. Аренда и лизинг гостиничного предприятия
14. Эксплуатационная программа гостиничного предприятия
15. Продукция и товароборот предприятий общественного питания
16. План снабжения предприятия общественного питания
17. Финансы предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
18. Экономическая природа предприятия сферы услуг.
19. Прибыль и рентабельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса
20. Труд и заработная плата на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

Критерии оценивания:

- самостоятельность, творческий характер изучения темы;
- обоснованность сделанных автором выводов и предложений;
- соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором;
- глубина раскрытия темы;

- грамотный стиль изложения;
- правильность оформления и полнота научно-справочного материала;
- использование литературы на иностранных языках;
- умение ориентироваться в проблемах исследуемой темы, особенно в процессе защиты работы (содержание и форма доклада, ответы студента на поставленные ему вопросы).

Шкала оценивания:

Оценка «зачтено» подразумевает самостоятельность исследования, наличие достаточного теоретического основания, достаточную проработку выдвинутой цели, связность и логичность изложения, обоснованность содержащихся в работе положений и выводов, аргументированность доводов студента, демонстрацию достаточного уровня освоения компетенций, соответствие оформления работы предъявляемым требованиям, некоторые затруднения в ответе на вопросы в ходе защиты.

Оценка «не зачтено» подразумевает недостаточную самостоятельность исследования, шаткость либо отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность содержащихся в работе положений и выводов или их несоответствие целям и задачам исследования, слабую аргументированность доводов студента, демонстрацию недостаточного уровня освоения компетенций, небольшое отклонение от требований оформления работы, существенные затруднения при ответе на вопросы в ходе защиты контрольной работы.

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 по подготовке контрольной работы.

Контрольная работа - одна из форм самостоятельной творческой работы студентов над усвоением и изложением изученного материала. Контрольная работа представляет собой теоретическое исследование конкретной проблемы экскурсионного обслуживания, позволяющее оценить теоретический, методический, мировоззренческий и экономико-математический уровень студента. Контрольная работа является обобщающей самостоятельной учебной работой студентов и имеет целью систематизировать и закрепить теоретические знания, приобрести опыт практического использования конкретного инструментария экскурсионной деятельности. Основные задачи выполнения контрольной работы состоят в активизации полученных теоретических знаний.

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

5.1 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

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 для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной работы.

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.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям.

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему контролю и промежуточной аттестации. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на практических занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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 также 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-заочная

Общая трудоемкость	4/144
Цель изучения дисциплины	является формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на рынке гостиничных услуг и общественного питания
Содержание дисциплины	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке Тема 2. Основные средства предприятия Тема 3. Оборотные средства предприятий санаторно-курортных услуг Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет Тема 5. Ценообразование предприятий санаторно-курортных услуг Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий санаторно-курортных услуг Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников
Формируемые компетенции (коды)	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, контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен