РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

Казанский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора КФ РМАТ
Ю.В. Торкунова
«____» _____2021г.

Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А

По дисциплине **«Экономика гостиничных и ресторанных предприятий»**

Направление подготовки 38.03.02__ **«Менеджмент»**
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки «**Менеджмент туризма, гостиничных и ресторанных предприятий»**

Квалификация (степень) выпускника **БАКАЛАВР**

Кафедра-разработчик рабочей программы: **Менеджмента, гуманитарных и естественно-научных дисциплин**

Курс 3 семестр 5

	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения	
	Часы	Зачетные единицы	Часы	Зачетные единицы
Лекции	16		10	
Практические занятия	30		20	
Семинарские занятия				
Лабораторные занятия				
ГК	2		2	
ПАконт	2		2	
Самостоятельная работа	60		108	
Форма аттестации	Экзамен -34		Экзамен -2	
Всего	144	4	144	4

Казань, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.02 «Менеджмент» (Приказ МОН РФ №970 от 12 августа 2020 г.

Разработчик программы: _____ Стрекалова Г.Р.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

протокол от 31 августа 2021 г. № 1

Зав. кафедрой _____ Хуснутдинов Р.А.

(подпись)

1.Цели освоения дисциплины

Целью курса «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» является формирование знаний, умений и навыков студентов в области гостиничного и ресторанного производства путем изучения ими экономики гостиничных и ресторанных предприятий, содержания и способов решения экономических, организационных и производственных проблем гостиничных и ресторанных предприятий и содержания всех направлений экономической деятельности предприятия.

2. Перечень планируемых результатов обучения

Компетенции обучающегося и их индикаторы, формируемые в результате освоения дисциплины

Код и наименованиекомпетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1 Способен управлять текущей деятельностью департаментов и сотрудников служб, отделов гостиничных комплексов	ПК-1.1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-1.2 Способен оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Знать основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Уметь анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению, применять методы стимулирования и повышения мотивации Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале, методами оценки и планирования потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале,методами выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов

		(служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов и сотрудников служб, отделов предприятий питания	ПК-2.1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-2.2 Способен оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать основы организации деятельности предприятий питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета предприятий питания. Уметь анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению, владеть методами стимулирования и повышения мотивации персонала,применять стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятий питания в материальных ресурсах и персонале Владеть методами оценки и планирования потребностей служб предприятий питания в материальных ресурсах и персонале,методами выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.
ПК -3 Способен осуществлять стратегическое управление гостиничным комплексом	ПК-3.1 Способен проводить анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса ПК-3.2 Способен осуществлять разработку и реализацию стратегии развития гостиничного комплекса	**Знать** формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства, Основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса **Уметь** владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса, владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса **Владеть** реализацией стратегии

		гостиничного комплекса, а также финансовой стратегией, обеспечивающей его устойчивое развитие
ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление предприятием питания	ПК-4.1 Способен проводить анализ и оценку деятельности предприятия питания ПК-4.2 Способен осуществлять разработку и реализацию стратегии развития предприятия питания	**Знать** формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания, основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания **Уметь** владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания,владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания **Владеть** реализацией стратегии предприятий питания, а также финансовой стратегией, обеспечивающей его устойчивое развитие
ПК-7 Способен обеспечить изменения в организации	ПК-7.1Способен разрабатывать требования к выбранному решению и управление ими ПК-7.2 Способен осуществлять подготовку к проведению изменений в организации	Знать принципы взаимосвязи функциональных стратегий компании. Уметь анализировать содержание и особенности функциональных стратегий и готовить предложения по повышению эффективности их взаимосвязи. Владеть технологией разработки функциональных стратегий и методами формирования сбалансированных управленческих решений

3.Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «**Экономика гостиничных и ресторанных предприятий**» относится к дисциплине основной части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной

«*Экономика гостиничных и ресторанных предприятий*» формируются в том числе и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. *Структура и содержание дисциплины «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий»*

Очное обучение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, всего 144 часов, из них контактной работы занятий 50 часов, самостоятельной работы 60 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации
		Лекция	Практическое занятие	СРС	
1	Функций и целей гостиничного и ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики (ПК-1,ПК-2)	2	2	8	Опрос, Кейс-задание обсуждение
2	Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4)	2	4	6	Контрольная работа 1 Кейс-задание Обсуждение
3	Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2)	2	4	6	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
4	Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства (ПК-1,ПК-2)	2	4	6	Контрольная работа Кейс-задание Обсуждение
5	Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве (ПК-1,ПК-2)	2	4	6	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
6	Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-7)	2	4	6	Контрольная работа 3 Кейс-задание Обсуждение
7	Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	1	4	6	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
8	Стратегии развития гостиничных и ресторанных	1	4	8	Контрольная работа 4

	предприятий (ПК-3,ПК-4)				Кейс-задание Обсуждение
9	Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	2	2	8	Контрольная работа 5 Кейс-задание Обсуждение
	ИТОГО	16	30	60	Зачет

Очное-заочное обучение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, всего 144 часов, из них контактной работы занятий 34 часов, самостоятельной работы 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации
		Лекция	Практическое занятие	СРС	
1	Функций и целей гостиничного и ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики (ПК-1,ПК-2)	1	2	8	Опрос, Кейс-задание обсуждение
2	Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4)	1	2	12	Контрольная работа 1 Кейс-задание Обсуждение
3	Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2)	1	2	12	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
4	Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства (ПК-1,ПК-2)	1	2	12	Контрольная работа Кейс-задание Обсуждение
5	Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве (ПК-1,ПК-2)	1	2	12	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
6	Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-7)	1	2	12	Контрольная работа 3 Кейс-задание Обсуждение
7	Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	1	2	12	Опрос, Кейс-задание Реферат Обсуждение
8	Стратегии развития гостиничных и ресторанных	1	2	12	Контрольная работа 4

	предприятий (ПК-3,ПК-4)				Кейс-задание Обсуждение
9	Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	2	2	16	Контрольная работа 5 Кейс-задание Обсуждение
	ИТОГО	10	20	108	Зачет

5. *Содержание лекционных занятий по дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий»*

Тема 1. Функций и целей гостиничного и ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики

Принципы функционирования гостиничных и ресторанных предприятий. Принцип экономичности. Принцип финансовой устойчивости. Принцип прибыльности. Цель и функции гостиничных и ресторанных предприятий. Методы воздействия государства на предпринимательскую деятельность гостиничных и ресторанных предприятий. Правовая основа деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.

Тема 2. Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных предприятий

Бюджетный расчет. Хозяйственный расчет. Коммерческий расчет. Метод управления текущими затратами предприятия за счет средств бюджета. Метод управления за счет собственных средств. Методы эффективного использования ресурсов предприятия. Метод управления расширенным воспроизводством основе повышения эффективности использования ресурсов предприятия.

Тема 3. Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий

Основные фонды и основные средства гостиниц и ресторанов. Их виды, назначения, особенности и классификация. Способы оценки стоимости основных фондов и показатели их движения. Показатели оценки и пути повышения эффективности использования основных фондов. Сущность, состав и структура оборотных средств, гостиничного и ресторанного хозяйства. Показатели экономической эффективности использования оборотных средства. Планирование потребностей в оборотных средствах. Механизм управления оборотными средствами

Тема 4. Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства

Понятие себестоимости услуг гостиничного хозяйства и факторы влияющие на ее величину. Методика анализа себестоимости услуг гостиничного хозяйства. Планирование расходов гостиничного хозяйства. Сущность расходов ресторанного хозяйства и их классификация. Факторы, влияющие на их величину. Методика анализа расходов ресторанного хозяйства. Планирование расходов ресторанного хозяйства.

Тема5. Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве

Механизм формирования фонда оплаты труда. Механизмы и формы стимулирования труда в гостиницах и ресторанах предприятиях. Принципы организации и система регулирования оплаты труда. Формы и системы оплаты труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве. Анализ эффективности использования средства фонда заработной платы. Планирование расходов на оплату труда в гостиницах и ресторанах предприятиях.

Тема 6. Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий

Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия. Механизм формирования прибыли. Финансовая устойчивость, рентабельность предприятия. Комплексный анализ результативности хозяйственной деятельности предприятия. Анализ результативности финансовой деятельности предприятия. Анализ эффективности функционирования предприятия. Формирование профиля результативности деятельности предприятия.

Тема 7. Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий

Понятие и функции конкуренции. Классификация конкуренции. Механизмы управления конкурентоспособностью гостиничных и ресторанных предприятий. Методы управления факторами конкурентоспособности гостиничных и ресторанных предприятий. Оценка конкурентоспособности товара, услуг. Оценка конкурентоспособности гостиничных и ресторанных предприятий.

Тема 8. Стратегии развития гостиничных и ресторанных предприятий

Понятие «стратегия предприятия». Организация разработки стратегии на предприятии. Анализ окружающей среды предприятия. Анализ внутренней среды предприятия. Корпоративная культура и стратегия организации. Глобальные стратегии. Корпоративные (портфельные) стратегии. Функциональные стратегии. Оценка выполнения стратегии.

Тема 9. Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий

Цель и задачи стратегического анализа. Методы стратегического анализа. SWOT – анализ. Метод составления портфеля среды. Pest – анализ. Матрица Бостонской консультативной группы. Стратегический анализ факторов роста и увеличения доли рынка. Стратегический анализ факторов сохранения доли рынка. Стратегический анализ факторов роста краткосрочной прибыли.

6. Содержание практических занятий

№ п/п	№ раздела (темы)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	Функций и целей гостиничного и ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики (ПК-1,ПК-2)	1. Принципы функционирования гостиничных и ресторанных предприятий. 2. Цель и функции гостиничных и ресторанных предприятий. 3. Правовая основа деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.	2

2.	Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4)	1. Хозяйственный расчет. 2. Коммерческий расчет. 3. Методы эффективного использования ресурсов предприятий.	4
3 4	Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-1,ПК-2)	1. Основные средства гостиниц и ресторанов. 2. Структура оборотных средств, гостиничного и ресторанного хозяйства. 3. Показатели экономической эффективности использования основных и оборотных средства.	4
4.	Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства (ПК-1,ПК-2)	1. Понятие себестоимости услуг. 2. Сущность расходов и их классификация. 3. Методика анализа текущих расходов и себестоимости услуг гостиничного и ресторанного хозяйства.	4
5.	Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве (ПК-1,ПК-2)	1. Механизм формирования фонда оплаты труда. 2. Формы и системы оплаты труда. 3. Анализ эффективности использования средства основного и дополнительного фонда оплаты труда.	4
6.	Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-7)	1. Прибыль предприятия и методы ее расчета. 2. Финансовая устойчивость и рентабельность предприятия. 3. Анализ результативности финансовой деятельности предприятия.	4
7.	Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	1. Механизмы управления конкурентоспособностью гостиничных и ресторанных предприятий. 2. Методы управления факторами конкурентоспособности гостиничных и ресторанных предприятий. 3. Оценка конкурентоспособности гостиничных и ресторанных предприятий.	4
8.	Стратегии развития гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	1. Корпоративные (портфельные) стратегии и функциональные стратегии. 2. Анализ окружающей и внутренней среды предприятия. 3. Оценка выполнения стратегии.	4

9.	Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий (ПК-3,ПК-4)	1. Цель и задачи стратегического анализа. 2. Методы стратегического анализа. 3. Стратегический анализ факторов роста и увеличения доли рынка.	2
	Итого		30

7. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины для самостоятельной работы обучающихся

1. Панина, З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса : З.И. Панина, М.В. Виноградова. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 244 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01984-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=419566
2. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства, учеб. пособ. –М.:Изд. РДЛ, 2006-224с.
3. Лазарев А.Н., Зайцева Н.А., Огнева С.В., Егорова К.Н. Экономика гостиничного предприятия. - М.: КНОРУС, 2016. - 304 с.

Самостоятельная работа по данному курсу состоит из двух частей:

Изучение теоретических основ курса, используя источники, данные в списке литературы.

Контроль осуществляется с помощью:

- выполнения контрольных работ;
- ответов на вопросы теста;
- подготовка докладов и рефератов;
- выступления на семинарах;
- ответов на вопросы подготовки к зачету.

Подготовки к практическим занятиям в соответствии с тематическим планом их проведения.

Контроль осуществляется во время проведения семинарских и практических занятий, при этом в конце каждого семинара студент получает оценку за выполнение индивидуальной самостоятельной работы.

Задания и темы, выносимые на самостоятельную работу	Время на подготовку, час	Форма СРС	Форма контроля	Литература (номера источников)
Функций и целей гостиничного и ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики	8	Изучение литературы, конспектов лекций, подготовка докладов	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1
Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных	6	Изучение литературы, конспектов лекций	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка	2

предприятий			домашней работы	
Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий	6	Изучение литературы, конспектов лекций	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы	1,2
Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	6	Изучение литературы, подготовка докладов, рефератов	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2
Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве	6	Изучение литературы, подготовка докладов	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2
Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий	6	Изучение литературы, конспектов лекций, подготовка докладов	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2
Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий	6	Изучение литературы, конспектов лекций,	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2
Стратегии развития гостиничных и ресторанных предприятий	8	Изучение литературы, подготовка докладов	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, оценка домашней работы	1,2
Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий	8	Изучение литературы, конспектов лекций	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, оценка домашней работы	1,2
Всего	60	х	х	Х

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения учебного материала студентами. Даны пожелания по организации аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов с учебным материалом, раскрыты методические принципы освоения содержания учебной дисциплины.

Организационные рекомендации по изучению дисциплины. Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.
4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (рефераты) преподавателю.

Характер различных видов учебной работы и рекомендуемая последовательность действий студента («сценарий изучения дисциплины»). Процесс освоения учебного материала по дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» включает в себя работу на лекциях, семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время лекции рекомендуется составлять конспект, фиксирующий основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме.

Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении контрольных работ.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» включает:

а) работу с первоисточниками;
б) подготовку устного выступления;
в) подготовку к занятию в интерактивной форме;
г) подготовку реферата;
д) подготовку презентаций к выступлениям;
е) работу с тестовыми заданиями;
ж) подготовку выступлений на студенческих конференциях, для конкурсов студенческих работ;
з) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины. Освоение учебной дисциплины «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» планируется в зависимости от объема самостоятельной работы (108 часов), лекций (10 часов), практических (20 часов) и предусмотренного рабочей программой дисциплины (всего 144 часа).

В зависимости от выбранных видов СРС студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Распределение времени СРС по темам указано в рабочей программе (приложение 1).

Порядок выполнения и оформления самостоятельной работы. Для успешного освоения учебного материала студенту необходимо тщательно проработать темы, предусмотренные учебным планом. Ознакомление с рекомендованной литературой осуществляется в соответствии с общим планом прохождения учебной дисциплины.

Оценка выполнения самостоятельной работы студентов. Критерии оценки выполнения самостоятельной работы студентов:

- точность ответа на поставленный вопрос;
- правильность формулировки целей и задач работы;
- раскрытие (определение) рассматриваемого понятия (проблемы, концепта);
- четкость структуры работы;
- самостоятельность изложения;
- логичность изложения;
- наличие выводов, сделанных самостоятельно.

8.Методические рекомендации для студентов по изучению дисциплины

Методические материалы, устанавливающие содержание и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» формируются с учетом требований Закона об образовании, Устава РМАТ, Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся РМАТ.

Текущий и рубежный контроль знаний студентов. Текущий контроль проводится регулярно в часы аудиторных занятий во время аудиторной самостоятельной работы студентов. По дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» используются следующие формы текущего контроля: опрос, проверка, защита рефератов, заслушивание и обсуждение сообщений; выступления с презентацией, участие в деловой игре.

Рубежный контроль организуется на основе суммирования данных систематического текущего контроля или с помощью отдельно разработанных оценочных средств. В соответствии с компетентностным подходом в ФГОС используются тесты или мини-кейсы.

Тематика контрольных тестовых работ соответствует основным разделам дисциплины.

Промежуточная аттестация (зачет) - по дисциплине «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий». Преследует цель оценить работу студента в течение семестра, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

Аттестация по дисциплине проводится в устной форме по билетам. Билет содержит два вопроса и задачу.

При изучении курса «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» большое значение уделяется самостоятельной работе студентов. Самостоятельная работа включает в себя:

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине включает:

а) подготовку устного выступления (доклада) на практических занятиях;

б) реферат;

в) подготовку презентаций к выступлениям;

г) подготовка практической работы

д) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Подготовка к практическим занятиям. При подготовке к практическим занятиям студенты должны ознакомиться со специальной литературой, рекомендованной преподавателем, проанализировать текст лекции, прослушанной на занятии, провести поиск информации по ключевым словам в Интернете. Далее, студент должен составить конспект выступления по каждому из вопросов, вынесенных на практические занятия. Студент должен уметь объяснить все новые термины, которые он собирается привести в

своем выступлении. В конце выступления необходимо сделать выводы. Выступление на практическом занятии не должно сводится к пересказу статей, найденных в источниках, а должно содержать выводы и обобщения, студенты обязательно должны ссылаться на источники информации, потому что мнения разных авторов бывают противоречивы. Для успешного освоения учебного материала студенту необходимо тщательно проработать темы, предусмотренные учебным планом. Ознакомление с рекомендованной литературой осуществляется в соответствии с общим планом прохождения учебной дисциплины. Подготовка устных выступлений на практических занятиях, рефератов, эссе осуществляется с учетом пожеланий студентов более углубленно познакомиться с той или иной проблематикой. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении контрольных работ.

9.*Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации*

Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Современные методы хозяйствования гостиничных и ресторанных предприятий.
2. Принципы функционирования гостиничных и ресторанных предприятий.
3. Бюджетный расчет.
4. Цель и функции гостиничных и ресторанных предприятий.
5. Функций гостиничного хозяйства как первичного звена национальной экономики.
6. Правовая основа деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.
7. Хозяйственный расчет.
8. Функций ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики.
9. Коммерческий расчет.
10. Методы воздействия государства на предпринимательскую деятельность гостиничных и ресторанных предприятий.
11. Принцип экономичности.
12. Методы эффективного использования ресурсов предприятия.
13. Метод управления за счет собственных средств.
14. Метод управления расширенным воспроизводством основе повышения эффективности использования ресурсов предприятия.
15. Метод управления текущими затратами предприятия за счет средств бюджета.
16. Принцип прибыльности.
17. Основные фонды, их виды, назначения, особенности и классификация.
18. Основные и оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий.
19. Способы оценки стоимости основных фондов и показатели их движения.
20. Целей гостиничного хозяйства как первичного звена национальной экономики.
21. Основные средства гостиниц и ресторанов.
22. Сущность, состав и структура оборотных средств, гостиничного и ресторанного хозяйства.
23. Принцип финансовой устойчивости.
24. Показатели экономической эффективности использования оборотных средства.
25. Показатели оценки и пути повышения эффективности использования основных фондов.
26. Механизм управления оборотными средствами
27. Понятие себестоимости услуг гостиничного хозяйства и факторы влияющие на ее величину.

28. Текущие расходы и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства
29. Методика анализа себестоимости услуг гостиничного хозяйства.
30. Планирование потребностей в оборотных средствах.
31. Сущность расходов ресторанного хозяйства и их классификация.
32. Методика анализа расходов ресторанного хозяйства.
33. Факторы, влияющие на величину прибыли.
34. Планирование расходов ресторанного хозяйства.
35. Планирование расходов гостиничного хозяйства.
36. Механизм стимулирования и оплата труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве
37. Механизмы и формы стимулирования труда в гостиницах и ресторанах предприятиях.
38. Механизм формирования фонда оплаты труда.
39. Принципы организации и система регулирования оплаты труда.
40. Целей ресторанного хозяйства как первичного звена национальной экономики.
41. Анализ эффективности использования средства фонда заработной платы.
42. Формирование и оценка результатов деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.
43. Планирование расходов на оплату труда в гостиницах и ресторанах предприятиях.
44. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
45. Формы и системы оплаты труда в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
46. Механизм формирования прибыли.
47. Комплексный анализ результативности хозяйственной деятельности предприятия.
48. Финансовая устойчивость, рентабельность предприятия.
49. Анализ результативности финансовой деятельности предприятия.
50. Безубыточность работы предприятия.
51. Формирование профиля результативности деятельности предприятия.
52. Понятие и функции конкуренции.
53. Конкурентоспособность гостиничных и ресторанных предприятий
54. Классификация конкуренции.
55. Стратегический анализ факторов роста и увеличения доли рынка.
56. Анализ эффективности функционирования предприятия.
57. Методы управления факторами конкурентоспособности гостиничных предприятий.
58. Методы управления факторами конкурентоспособности ресторанных предприятий.
59. Стратегический анализ факторов роста краткосрочной прибыли.
60. Оценка конкурентоспособности гостиничных предприятий.
61. Оценка конкурентоспособности ресторанных предприятий.
62. Оценка конкурентоспособности товара, услуг.
63. Стратегии развития гостиничных предприятий.
64. Стратегии развития ресторанных предприятий.
65. Механизмы управления конкурентоспособностью гостиничных и ресторанных предприятий.
66. Организация разработки стратегии на предприятии.
67. Анализ внутренней среды предприятия.
68. Анализ окружающей среды предприятия.
69. Корпоративная культура и стратегия организации.
70. Понятие «стратегия предприятия».

71. Функциональные стратегии.
72. Стратегический анализ деятельности гостиничных и ресторанных предприятий.
73. Стратегический анализ факторов сохранения доли рынка.
74. Оценка выполнения стратегии.
75. Цель и задачи стратегического анализа.
76. Глобальные стратегии. Корпоративные (портфельные) стратегии.
77. SWOT – анализ.
78. Pest – анализ.
79. Метод составления портфеля среды.
80. Матрица Бостонской консультативной группы.
81. Методы стратегического анализа.

10.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1.Основная литература

1. Панина, З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса : З.И. Панина, М.В. Виноградова. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 244 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01984-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=419566
2. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства, учеб. пособ. –М.:Изд. РДЛ, 2006-224с.
3. Лазарев А.Н., Зайцева Н.А., Огнева С.В., Егорова К.Н. Экономика гостиничного предприятия. - М.: КНОРУС, 2016. - 304 с.

10.2.Дополнительная литература

1. Арзуманова, Т. И. Экономика организации: учебник / Арзуманова Т. И. - Москва : Дашков и К, 2014. - 240 с.
2. Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) [Текст] : учебник / Баскакова О. В. - Москва : Дашков и К, 2013. - 372 с
3. Бурменко Т. Д. Сфера услуг: экономика, менеджмент, маркетинг. Практикум: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Т. Д. Бурменко. М.: КноРус, 2016. 422 с.
4. Голдовская М. Ресторанный бизнес: движение в сторону успеха / М. Голдовская // Ресторанный бизнес. - 2012. - №9. - С.19-21.
5. Горенбургов М.А., Хайкин М.М. Экономика ресторанного бизнеса. – М.: Academia, 2012. – 240 с.
6. Горфинкель, В. Я. Экономика предприятия: учебник / Горфинкель В. Я. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 663 с.
7. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. - М.: Новое звание, 2014. - 301 с.
8. Ефимова О.П., Ефимова Н. М. Экономика гостиниц и ресторанов. - М.: Экономика, 2012. - 410 с.
9. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учеб, пособие / С. В. Иванилова. — М.: Дашков и К0, 2016.

10. Истории России. Конспект лекций: уч. пособие. В.П. Семин..- М.: КНОРУС, 2015.- 208с.
11. Лазарев А.Н., Зайцева Н.А., Огнева С.В., Егорова К.Н. Экономика гостиничного предприятия. - М.: КНОРУС, 2016. - 304 с.
12. Лазарев, А. II. Экономика гостиничного предприятия: учеб, пособие / А. Н. Лазарев, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Е. Н. Егорова. — М.: КноРус, 2016.
13. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учеб, пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаева. — М.: Форум; ИНФРА-М, 2013.
14. Митрофанов С.В. Экономика гостиничного предприятия. - СПб.: Изд-во Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2017. - 230 с.
15. Моисеев, В.В. История России : учебник / В.В. Моисеев. - М. :Директ-Медиа, 2014. - 901 с. - ISBN 978-5-4458-6475-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=23998.
16. Оттева И. В. Методика оценки качества услуг общественного питания / И. В. Оттева // Ресторанный бизнес. - 2013. - №7. - С.11-14.
17. Радченко Л.А. Экономика общественного питания. - Р/на-Д: Феникс, 2012. - 340 с.
18. Сафразьян, А.Л. История России за 20 минут / А.Л. Сафразьян. - М. : Проспект, 2015. - 63 с. - ISBN 978-5-392-18083-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276994.
19. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса: учеб. пособие / Д. П. Стригунова. - М.: КНОРУС, 2016. - 226.
20. Шаркова А.В., Харитонова Т.В., Белобрагин В.В. и др. Развитие предпринимательства и бизнеса в современных условиях: методология и организация / под общ. ред. М. А. Эскиндарова. - М.: Дашков и К°, 2017. – 466 с.

10.3. Ежегодно обновляемое программное обеспечение дисциплины

1. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);
2. **Microsoft Windows 10** (Лицензионный сертификат. Лицензия № 87550328 от 30 января 2019г.; Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
3. **Microsoft Office** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
4. **Microsoft Project** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019).

10.4.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека;
2. www.techlibrary.ru – техническая библиотека.
3. http://window.edu.ru – электронная библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
4. http://www.twirpx.com – Все для студента

5. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);

6. http://all-hotels.ru Все отели России;
7. http://media.prohotel.ru/novosti/32.html Официальный сайт журнала PROОтель
8. http://tourlib.net/books_tourism/zorin09.htm – Гостиничный комплекс.
9. http://www.amadeus.ru/ - компания Amadeus
10. http://www.foodserviceworld.com. Информация по ресторанному бизнесу
11. http://www.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров России.
12. http://www.hospitalitynet.org новости европейского гостиничного бизнеса
13. http://www.hotelconsulting.ru. Официальный сайт компании Hotel
14. http://www.pitportal.ru. Вестник индустрии питания //Весь общепит России.
15. http://www.kuking.net. Кулинарный сайт.
16. http://www.frio.ru. Федерация рестораторов и отельеров.
17. http://www.gastronom.ru. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото.
18. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест
19. http://www.creative-chef.ru. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов

Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. г. Казань, ул. Космонавтов д.39), имеющая специализированную мебель: рабочее место преподавателя, учебные места для обучающихся, доску. Демонстрационное оборудование: комплект для видео презентации (компьютер +телевизор), выход в Интернет.

Аудитории для самостоятельной работы студентов и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) – ауд. №7, 8, имеющие учебные места с компьютерами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду организации.

12. Методические указания для преподавателей по организации воспитательной работы с обучающимися

При реализации дисциплины используются следующие методы воспитательной работы:

- беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, самоконтроль, рассказ, совет, убеждение;

- организация деятельности и формирование опыта поведения: задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение;

- одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование

При реализации дисциплины учитываются следующие направления воспитательной деятельности:

Гражданское и патриотическое воспитание:

- формирование у обучающихся целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству, принятым в семье и обществе духовно-нравственным и социокультурным ценностям, к национальному, культурному и историческому наследию, формирование стремления к его сохранению и развитию;

- формирование у обучающихся активной гражданской позиции, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества, для повышения способности ответственно реализовывать свои конституционные права и обязанности;

- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах самоорганизации, самоуправления, общественно-значимой деятельности;

- формирование мотивов, нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять экстремизму, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, межэтнической и межконфессиональной нетерпимости, другим негативным социальным явлениям.

Духовно-нравственное воспитание:

- воспитание чувства достоинства, чести и честности, совестливости, уважения к родителям, учителям, людям старшего поколения;

- формирование принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания, привычки заботиться о людях, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- формирование солидарности и чувства социальной ответственности по отношению к людям с ограниченными возможностями здоровья, преодоление психологических барьеров по отношению к людям с ограниченными возможностями;

- формирование эмоционально насыщенного и духовно возвышенного отношения к миру, способности и умения передавать другим свой эстетический опыт.

Культурно-просветительское воспитание:

- формирование уважения к культурным ценностям родного города, края, страны;
- формирование эстетической картины мира;
- повышение познавательной активности обучающихся.

Научно-образовательное воспитание:

- формирование у обучающихся научного мировоззрения;
- формирование умения получать знания;
- формирование навыков анализа и синтеза информации, в том числе в профессиональной области.

Физическое воспитание:

- формирование ответственного отношения к своему здоровью, потребности в здоровом образе жизни;

- формирование культуры безопасности жизнедеятельности;

- формирование системы мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям спортом, культуры здорового питания и трезвости.

Профессионально-трудовое воспитание:

- формирование добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности;

- формирование навыков высокой работоспособности и самоорганизации, умение действовать самостоятельно, мобилизовать необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

Экологическое воспитание:

- формирование экологической культуры, бережного отношения к родной земле, экологической картины мира, развитие стремления беречь и охранять природу.