

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 81

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель направления

ДОЦ., К.Э.Н., ДОЦ.

(должность, уч. степень, звание)

А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)



(подпись)

« 23 » июня 20 21 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика предприятий туристской индустрии»
(Наименование дисциплины)


Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 20_21_

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

Профессор, д.э.н.,
профессор
(должность, уч. степень, звание)


22.06.2021
(подпись, дата)

Колесников А.М.
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 81

« 22 » июня _____ 20 21 г, протокол № 11 _____

Заведующий кафедрой № 81

д.э.н., проф.
(уч. степень, звание)


22.06.2021
(подпись, дата)

В.М. Власова
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц., к.э.н., доц.
(должность, уч. степень,
звание)


22.06.2021

(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц., к.п.н., доц.
(должность, уч. степень, звание)


22.06.2021
(подпись, дата)

И.М. Евдокимов
(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Экономика предприятий туристской индустрии» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№81».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ПК-1 «Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

ПК-2 «Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением основ предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики РФ, с формированием общетеоретических основ создания и функционирования организации, определением основных технико-экономических и организационных параметров деятельности предприятия, материальных, трудовых, финансовых ресурсов, эффективности их использования, анализа затрат, вопросов ценообразования, планирования деятельности, основ анализа и оценки эффективности результатов деятельности различных организаций, включая предприятия туристской индустрии

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины является приобретение навыков по управлению ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания, по контролю и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания, по применению технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

1.2. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.У.1 уметь организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Профессиональные компетенции	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.В.1 владеть навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.3.2 знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг

2. Место дисциплины в структуре ОП

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Бухгалтерский учет и аудит _____»,
- «Управление имиджем и репутацией гостиничных предприятий _____»,

Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№3
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	17	17
Аудиторные занятия, всего час.	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	34	34
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	17	17
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)		
Самостоятельная работа, всего (час)	57	57
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Зачет	Зачет

Примечание: ** кандидатский экзамен

3. Содержание дисциплины

3.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 3					
Раздел 1. Предприятие как основное звено экономики. Понятие, классификация, характеристика предприятий как структурного элемента экономики. Основы деятельности предприятий, включая предприятия гостеприимства и общественного питания. Законодательство РФ по предоставлению гостиничных услуг.	4	2			9

Раздел 2. Хозяйственные средства фирмы, включая предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав и структура хозяйственных средств предприятия, активов и обязательств предприятия. Уставный капитал и имущество предприятий. Основные средства предприятия, включая предприятия туризма Оборотные средства фирмы. Материальные ресурсы.	12	6			9
Раздел 3. Кадры, заработная плата и производительность труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Трудовые ресурсы Зарплата Производительность труда	6	3			9
Раздел 4. Издержки производства и обращения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие об издержках, затратах и себестоимость продукции (работ, услуг). Калькуляция себестоимости продукции, работ, услуг. 4.3 Основные аспекты ценообразования.	4	2			10
Раздел 5. Планирование деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Роль, принципы, методы планирования Виды планов. Текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	4	2			10
Раздел 6. Оценка деятельности предприятия, сферы гостеприимства и общественного питания Доходы и расходы организации. Прибыль и рентабельность организации. Оценка уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, выявление проблем в системе контроля	4	2			10
Итого в семестре:	34	17			57
Итого	34	17	0	0	57

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
-------	---

раздела	
1	Раздел 1. Предприятие как основное звено экономики. Понятие, классификация, характеристика предприятий как структурного элемента экономики. Основы деятельности предприятий, включая предприятия гостеприимства и общественного питания. Законодательство РФ по предоставлению гостиничных услуг.
2	Раздел 2. Хозяйственные средства фирмы, включая предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав и структура хозяйственных средств предприятия, активов и обязательств предприятия. Уставный капитал и имущество предприятий. Основные средства предприятия, включая предприятия туризма Оборотные средства фирмы. Материальные ресурсы.
3	Раздел 3. Кадры, заработная плата и производительность труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания Трудовые ресурсы Зарплата Производительность труда
4	Раздел 4. Издержки производства и обращения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие об издержках, затратах и себестоимость продукции (работ, услуг). Калькуляция себестоимости продукции, работ, услуг. 4.3 Основные аспекты ценообразования.
5	Раздел 5. Планирование деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Роль, принципы, методы планирования Виды планов. Текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
6	Раздел 6. Оценка деятельности предприятия, сферы гостеприимства и общественного питания Доходы и расходы организации. Прибыль и рентабельность организации. Оценка уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, выявление проблем в системе контроля

3.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 3					
	Организация, регистрация и ликвидация предприятия	семинар	1	1	1
	Характеристика организационно-правовых форм предприятий	семинар	1	1	1
	Основные фонды, их оценка, методы начисления амортизации	Решение задач	2	2	2
	Расчет показателей состояния, движения и эффективности	Решение задач	3	3	2

	использования основных средств, включая предприятия туристской индустрии				
	Оборотные средства, расчет показателей оборачиваемости материальные ресурсы	Решение задач	1	1	2
	Формы и системы оплаты труда. Расчет заработной платы работников на предприятиях туристской индустрии, расчет фонда оплаты труда, отчислений от него	Решение задач	2	2	3
	Производительность труда, расчет показателей, факторы роста.	Решение задач	1	1	3
	. Издержки, затраты, расходы, себестоимость продукции предприятия, включая предприятия по оказанию туристских услуг. Расчет себестоимости продукции (работ, услуг) и сметы затрат	Решение задач	2	2	4
	Бизнес-план предприятия, характеристика разделов.	Решение задач	2	2	5
	Прибыль предприятия: виды, расчет и анализ валовой, прибыли от продаж, . Расчет показателей рентабельности на предприятиях по оказанию туристских услуг.	Решение задач	2	2	6
Всего			17	17	

3.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

3.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

3.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 3, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	19	19
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	19	19
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	19	19
Всего:	57	57

4. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

5. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
	Беляцкая, Т. Н. Экономика организации : учебное пособие / Т. Н. Беляцкая. - Минск : РИПО, 2020. - 283 с. - ISBN 978-985-503-968-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1216823 (дата обращения: 13.06.2021). – Режим доступа: по подписке.	
	Маевская, Е. Б. Экономика организации : учебник / Е.Б. Маевская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 351 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19026 . - ISBN 978-5-16-012769-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044367 (дата обращения: 13.06.2021). – Режим доступа: по подписке.	
	Василенко, Н. В. Экономика сферы услуг : учебник / Н.В. Василенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 439 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/996072. - ISBN 978-5-16-014659-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/996072 (дата обращения: 13.06.2021). – Режим доступа: по подписке.	

6. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
http://www.gks.ru/	Федеральная служба государственной статистики
http://www.economy.gov.ru/	Министерство экономического развития Российской Федерации
http://www.cbr.ru/	Центральный банк Российской Федерации
http://www.minfin.ru/	Министерство финансов Российской Федерации

7. Перечень информационных технологий

7.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	MicroSoft Office

7.2. Перечень информационно-справочных систем,используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Консультант+

8. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Лекционная аудитория (для лекционных занятий)	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, оборудованием, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, набором

		демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
2	Аудитория для практических занятий	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, оборудованием, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
3	Аудитории общего пользования (для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, оборудованием, техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории
4	Библиотека, Интернет-класс ГУАП (для самостоятельной работы)	Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду ГУАП

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Зачет	Список вопросов; Задачи.

9.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий.

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений.

9.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. Зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	1 Предприятие как хозяйствующий субъект.	ПК-1.У.1 ПК-2.В.1 ПК-3.3.2
	2/ Отраслевая структура экономики и классификация предприятий по различным признакам.	
	3 Организационно-правовые формы предприятий, их краткая характеристика.	
	4 Порядок организации, реорганизации, ликвидации предприятия.	
	5 Учет и стоимостная оценка основных средств	
	6/ Износ и амортизация основных средств	
	7 Роль цены в экономике организации, функции, виды цен.	
	8. Основные методы расчета цен. Затратный метод ценообразования. Метод безубыточности	
	9 Персонал фирмы, понятие, структура. Управление персоналом.	
	10 Оплата труда на предприятии, включая предприятия туристской индустрии. Формы и системы оплаты труда.	
	11 Тарифная система оплаты труда.	
	12 Начисление заработной платы на предприятии	

13	Характеристика продукции, технический уровень и качество продукции
14	Доходы и формирование прибыли предприятия
15	Основные источники информации для оценки деятельности предприятия.
16	Расчет основных налогов на предприятии.
17	Расчет налога на прибыль предприятия
18	Хозяйственные средства предприятия
19	Понятие, структура основных фондов предприятия.
20	Основные методы начисления амортизации.
21	Оценка основных фондов предприятия: показатели наличия, состояния,
22	Показатели и пути повышения эффективности использования основных средств.
23.	Понятие и состав оборотных средств предприятия
24.	Понятие о затратах, издержках, себестоимости
25.	Классификация затрат по различным признакам.
26.	Планирование затрат и себестоимости
27.	Калькулирование себестоимости и основные способы её расчета.
28.	Расчет показателей рентабельности предприятия
29.	Основные методы расчета цен: метод безубыточности.
30.	Бизнес-план предприятия: роль, значение, краткая характеристика разделов.

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

9.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Цели преподавания дисциплины является приобретение навыков по управлению ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)

организации сферы гостеприимства и общественного питания, по контролю и оценке эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания, по применению технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

10.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*.

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимися лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

Раздел 1. Предприятие как основное звено экономики. Понятие, классификация, характеристика предприятий как структурного элемента экономики. Основы деятельности предприятий, включая предприятия гостеприимства и общественного питания. Законодательство РФ по предоставлению гостиничных услуг.
Раздел 2. Хозяйственные средства фирмы, включая предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав и структура хозяйственных средств предприятия, активов и обязательств предприятия. Уставный капитал и имущество предприятий. Основные средства предприятия, включая предприятия туризма. Оборотные средства фирмы. Материальные ресурсы.
Раздел 3. Кадры, заработная плата и производительность труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Трудовые ресурсы. Заработная плата. Производительность труда.
Раздел 4. Издержки производства и обращения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие об издержках, затратах и себестоимость продукции (работ, услуг). Калькуляция себестоимости продукции, работ, услуг. 4.3 Основные аспекты ценообразования.
Раздел 5. Планирование деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Роль, принципы, методы планирования. Виды планов. Текущее и перспективное

планирование потребностей департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

Раздел 6. Оценка деятельности предприятия, сферы гостеприимства и общественного питания Доходы и расходы организации. Прибыль и рентабельность организации. Оценка уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, выявление проблем в системе контроля

10.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимися практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

На практических занятиях обязательно наличие лекционного материала и калькулятора (телефона с калькулятором). Практические занятия проходят в виде решения задач. Начинаются практические занятия с повторения лекционного материала по теме практики. Затем выдаются условия задач. Сначала студент пробует решить задачу самостоятельно, затем проверяется ее решение. Если задача не решена или решена неверно, то происходит полный разбор решения задачи. По окончании практического занятия преподаватель оценивает работу на занятии каждого студента и выставляет баллы или оценку, которая может повлиять на итоговую оценку по промежуточной аттестации.

10.3. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов осуществляется в читальном зале по адресу: СПб, Ул.Большая Морская, дом 67 или ул. Ленсовета, дом 14 с использованием лицензионного программного обеспечения MS Office и интернет – ресурсов.

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения

и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;

В состав самостоятельной работы входит изучение теоретического материала и подготовку к текущему контролю.

10.4. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

Текущий контроль проходит в виде теста на усвоение лекционного материала и материала, изучаемого на практических занятиях. Тест включает в себя 10 заданий: 6 теоретических и 4 практических. В теоретических тестовых заданиях необходимо найти правильный из представленных 4-5 вариантов ответа. В практических тестовых заданиях необходимо решить задачи, показав решение. Если в тестовом задании не решено ни одной задачи, то оно считается не пройденным. Проведенный тест является допуском к промежуточной аттестации. Студенты, не написавшие самостоятельные работы или получившие незачет, обязаны в установленные сроки переписать работы.

10.5. Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

- экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов и задачи. Срок подготовки – на экзамене – 40 минут. После ответа по билету проверяется правильность решенной задачи. Затем задаются дополнительные вопросы по изучаемому курсу. Студенты, сдавшие экзамен, получают запись в зачетке и ведомости за подписью преподавателя. Несдавшие экзамен студент отправляются на пересдачу в указанные сроки.

1. Экзамены (зачеты) проводятся в период экзаменационной сессии, предусмотренной учебным планом. Не допускается проведение экзамена (зачета) на последних семинарских, либо лекционных занятиях.
2. Экзамен (зачет) должен начинаться в указанное в расписании время и проводиться в отведенной для этого аудитории. Самостоятельный перенос экзаменатором времени и места проведения экзамена (зачета) не допускается.
3. Преподаватель принимает экзамен (зачет) только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки.

4. Критерии оценки ответа студента на экзамене (зачете), а также форма его проведения доводятся преподавателем до сведения студентов до начала экзамена (зачета).
5. Результат экзамена (зачета) объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. В случае неявки студента для сдачи экзамена (зачета) в ведомости вместо оценки делается запись «не явился».
6. В экзаменационной или зачетной ведомости должны быть заполнены все графы. В случае исправления экзаменатором оценки в экзаменационной ведомости и зачетной книжке им делается запись «исправленному на (оценка) верить» и ставится подпись.

Если в процессе экзамена (зачета) студент использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и обязан поставить оценку «неудовлетворительно», либо «не зачтено».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой