

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.17.2.Экономика ресторанов и гостиниц

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2013, 2014, 2015)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний по основным направлениям экономической деятельности ресторанов и гостиниц, планирование хозяйственной деятельности трудовых ресурсов и оплаты труда.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: рассмотрение особенностей функционирования предприятий индустрии гостеприимства, управление основными и оборотными фондами, издержками производства.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.ВДВ 17.2 «Экономика ресторанов и гостиниц» относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла. В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: «Маркетинг в сервисе», «Индустрия гостиничных и ресторанных услуг», « Менеджмент в сервисе».

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	8 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	14	14
лекционные (ЛК)	14	14
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	0	0
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	58	58
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	9 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	6	6
лекционные (ЛК)	2	2
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	4	4
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	66	66
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ОК - 4	Способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК - 1	Готовность к организации контактной зоны предприятия сервиса
ПК - 2	Готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения

Знать	Пороговый: 1) экономическое поведение предприятий в условиях конкуренции 2) основы планирования деятельности предприятий 3) основные экономические показатели предприятий
	Стандартный: 1) роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг 2) планирование деятельности ресторанов и гостиниц 3) основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства
	Эталонный: 1) текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства 2) прибыль и рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства 3) эффективность использования фонда заработной платы
Уметь	Пороговый: 1) применять методы экономического поведения при планировании деятельности 2) формировать клиентские отношения с потребителями 3) анализировать загрузку ресторанов и гостиниц
	Стандартный: 1) формировать экономические отношения с потребителями и поставщиками услуг 2) осуществлять обслуживание гостей с учетом различных факторов 3) анализировать доходы предприятий
	Эталонный: 1) разрабатывать показатели работы персонала с учетом различных факторов 2) разрабатывать стратегии экономического развития предприятий 3) анализировать доходы и расходы предприятия
Владеть	Пороговый: 1) навыками анализа основных показателей 2) навыками проведения рекламных акций по продвижению услуг 3) основы расчета с потребителями услуг
	Стандартный: 1) навыками проведения анализа спроса и предложения на рынке услуг 2) навыками формирования планирования хозяйственной деятельности 3) формировать основные показатели доходности услуг

	Эталонный: 1) планировать и формировать ценовую политику гостиниц и ресторанов 2) анализировать издержки и их влияние на доход гостиницы 3) навыками анализа эффективности предприятия
--	---

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Сущность и специфика гостиничных услуг	10	2			8
	2	Особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции	10	2			8
2	3	Основные средства предприятия	10	2			8
	4	Оборотные средства предприятия	10	2			8
3	5	Издержки производства предприятия и их учет	10	2			8
	6	Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	10	2			8
4	7	Прибыль и рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства	7	1			6
	8	Оплата труда работников гостиничного и ресторанного хозяйства	5	1			4
Итого			72	14	0	0	58

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Сущность и специфика гостиничных услуг	8				8
	2	Особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции	8				8
2	3	Основные средства предприятия	8	1	1		6
	4	Оборотные средства предприятия	10	1	1		8
3	5	Издержки производства предприятия и их учет	7		1		6

	6	Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	11		1		10
4	7	Прибыль и рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства	10				10
	8	Оплата труда работников гостиничного и ресторанного хозяйства	10				10
Итого			72	2	4	0	66

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Принципы планирования и их взаимосвязь. Виды планирования. Методы планирования
	2	Основные оперативные показатели в средствах размещения. Планирование эксплуатационной программы
2	3	Показатели оценки состояния основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства, их воспроизводство
	4	Показатели эффективности управления оборотными средствами и их анализ
3	5	Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг
	6	Прибыль предприятия и методы ее расчета
4	7	Механизм формирования, налогообложения и распределение прибыли
	8	Производительность труда: определение, показатели. Планирование численности работников предприятия

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
2	3	Показатели оценки состояния основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства, их воспроизводство
	4	Показатели эффективности управления оборотными средствами и их анализ

3.3. Практические (семинарские) занятия

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
2	3	Оценка состояния основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства, их воспроизводство в бизнесе
	4	Оборотные средства и их анализ в индустрии гостеприимства
3	5	Издержки и их классификация в гостиницах и ресторанах. Калькуляция себестоимости продукции и услуг
	6	Прибыль предприятия и методы ее расчета

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Анализ товарооборота и производственной программы ресторанного хозяйства	Реферат обзора
1	2	Планирование валового дохода ресторанного хозяйства	Реферат- резюме

2	3	Калькуляция продажных цен на продукцию ресторанов	Реферат доклад
2	4	Сущность издержек производства и обращения ресторанного хозяйства, их классификация	Реферат обзор
3	5	Диагностика банкротства предприятия	Реферат обзора
3	6	Ценообразование на предприятиях	Реферат обзора Реферат - доклад
4	7	Кадры предприятия: структура, управление	Реферат обзора Реферат - доклад
4	8	Планирование социального развития предприятия	Реферат обзора Реферат - доклад

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Анализ товарооборота и производственной программы ресторанного хозяйства	Реферат обзора
1	2	Планирование валового дохода ресторанного хозяйства	Реферат- резюме
2	3	Калькуляция продажных цен на продукцию ресторанов	Реферат доклад
2	4	Сущность издержек производства и обращения ресторанного хозяйства, их классификация	Реферат обзор
3	5	Диагностика банкротства предприятия	Реферат обзора
3	6	Ценообразование на предприятиях гостиничного хозяйства	Реферат - доклад
4	7	Кадры предприятия: структура, управление	Реферат обзора Реферат - доклад
4	8	Анализ издержек гостиницы	Реферат обзора

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	3	Практика	Практика с использованием презентаций	2
2	4	практика	Ситуации	2
3	5	Практика	Мастер класс (приглашение работодателя)	2

4	7	Практика	Круглый стол	2
---	---	----------	--------------	---

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

6.1.2. Издания из ЭБС

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: Учебник и практикум / Батраева Элина Александровна; Батраева Э.А. - 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 390. <http://www.biblio-online.ru/book/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546>
2. Липсиц, И.В. Ценообразование. Практикум: учебное пособие для академического бакалавриата / И. В. Липсиц. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. <http://www.biblio-online.ru/book/7C6E590B-9D06-45F9-A264-9D60DEBFF5C3>
3. Скобкин, С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 432 с. <http://www.biblio-online.ru/book/3A7D0FAE-6682-4CA7-9927-B05B60813B95I>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

6.2.2. Издания из ЭБС

1. Жабина, С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учебное пособие для академического бакалавриата / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). <http://www.biblio-online.ru/book/E2BE1965-BDEF-4F59-865B-44F44A44AC35>
2. Скобкин, С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 218 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-04421-8. <http://www.biblio-online.ru/book/7A988CDD-397E-43CF-A04E-E5ACE416952D>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,

ауд. 14-100.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, интерактивная система Smart, переносной проектор.

Копировальное устройство Canon.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,

ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Компьютерный класс Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,

ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
Переносной ноутбук – 2 шт., переносной проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon– 1шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным

пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора.

Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Н.И. - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2017 г. № 16)**