МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 2018 г.

ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составители:
_____/ д.э.н., профессор Степанова С.А.
_____/ к.п.н., доцент Сандрина В.Е.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 6
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 8
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: является получение комплексной системы знаний: о действии общих экономических законов рынка и их влияния на деятельность гостиничного предприятия; в области развития форм и методов экономического управления гостиничным предприятием; о методах анализа макро- и микро- показателей деятельности гостиничного предприятия; о методах моделирования и прогнозирования макро- и микро-показателей деятельности, о бюджетировании гостиничного предприятия; об экономических отношениях гостиничного предприятия с субъектами рынка, а также овладение методами принятия решений, направленных на достижение эффективной работы гостиничного предприятия.

Задачи:

- сформировать у студентов знания об экономической деятельности предприятия;
- сформировать у студентов знания о специфике экономики гостиничного предприятия;
- развить у студентов умение оценивать экономическую эффективность деятельности гостиничного предприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В «Экономика гостиничного предприятия» относится к вариативной части Блока 1 и является обязательной для освоения обучающимся после выбора обучающимся направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК- 3 - владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	Первый уровень (пороговый) (ПК-3)-1	**Знать**: состав затрат, методы анализа затрат гостиничного предприятия З1 (ПК-3) **Уметь:** калькулировать затраты гостиничного предприятия и оценивать их эффективность У1 (ПК-3) **Владеть**: навыками определения затрат гостиничного предприятия и оценки их эффективности В1 (ПК-3)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен - 4 семестр, курсовая работа – 4 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1.Особенности гостиничной деятельности	4	4	-	3
Тема 2. Гостиничный продукт	2	4	-	3
Тема 3. Основные средства гостиничного предприятия	2	6	-	3
Тема 4. Нематериальные активы гостиничного предприятия	2	6	-	3
Тема 5. Оборотные средства гостиничного предприятия	2	4	-	3
Тема 6. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	2	4	-	3
Тема 7. Финансовые ресурсы гостиничного предприятия	2	4	-	3
Тема 8. Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	2	4	-	3
Тема 9. Ценовая политика гостиничного предприятия	2	4	-	3
Тема 10. Издержки гостиничного предприятия, их сущность и структура	2	4	-	3
Тема 11. Бюджетирование гостиничного предприятия	2	4	-	6
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	24	48	-	72

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Особенности гостиничной деятельности

Гостиничное предприятие как субъект и объект предпринимательской деятельности. Соотношение понятий бизнес – предпринимательская деятельность – предприятие. Типы гостиничных предприятий. Внутренняя среда гостиничного предприятия. Внешняя среда гостиничного предприятия. Информационная база гостиничного предприятия. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничного предприятия.

Тема 2. Гостиничный продукт

Понятия и состав продукции, работ и услуг предприятий. Отличия понятий «услуга», «обслуживание» и «продукция» как продуктов, произведенных (оказанных) гостиничным предприятием. Особенности гостиничного продукта. Потребительские свойства и характеристика гостиничного продукта. Понятие качества и конкурентоспособности гостиничного продукта. Существующие проблемы качества гостиничного продукта (примеры). Сертификация гостиничных услуг.

Тема 3. Основные средства гостиничного предприятия

Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств: физический, моральный и экономический. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Нормы амортизации. Амортизационный фонд, его назначение. Показатели и пути улучшения использования основных средств гостиничного предприятия.

Тема 4. Нематериальные активы гостиничного предприятия

Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности гостиничного предприятия. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов.

Тема 5. Оборотные средства гостиничного предприятия

Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств гостиничных предприятий. Расчет потребности в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Особенности и пути улучшения использования оборотных средств гостиничных предприятий.

Тема 6. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия

Персонал гостиничного предприятия и его структура. Организация, мотивация и оплата труда персонала гостиничных предприятий. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Рабочее время и его использование на гостиничном предприятии.

Тема 7. Финансовые ресурсы гостиничного предприятия

Сущность и функции финансов гостиничного предприятия. Источники финансовых средств гостиничных предприятий. Налоговая система РФ и ее влияние на финансовое положение гостиничного предприятия. Оптимизация режимов налогообложения для гостиничных предприятий.

Тема 8. Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Доход, прибыль и убытки. Прибыль и ее распределение. Понятие эффекта и эффективности работы гостиничного предприятия. Рентабельность гостиничного предприятия. Специфические показатели деятельности гостиничного предприятия. Управление доходностью гостиничного предприятия.

Тема 9. Ценовая политика гостиничного предприятия

Методика расчета цены гостиничных предприятий. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг.

Тема 10. Издержки гостиничного предприятия, их сущность и структура

Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия.

Тема 11. Бюджетирование гостиничного предприятия

Цели, принципы и методы планирования гостиничного предприятия. Виды планирования: стратегическое, текущее, оперативное, программно-целевое. Учет и контроль на гостиничном предприятии. Организация внутреннего контроля. Отчетность гостиничного предприятия. Виды и состав отчетности. Аналитическая деятельность гостиничного предприятия. Инвестиционная деятельность гостиничного предприятия.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия / Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1	Особенности гостиничной деятельности	СЗ: Тематическая дискуссия
2	Гостиничный продукт	СЗ: Тематическая дискуссия
3	Основные средства гостиничного предприятия	ПЗ: Решение кейса
4	Нематериальные активы гостиничного предприятия	СЗ: Тематическая дискуссия
5	Оборотные средства гостиничного предприятия	ПЗ: Решение кейса
6	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	СЗ: Тематическая дискуссия

7	Финансовые ресурсы гостиничного предприятия	СЗ: Тематическая дискуссия
8	Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	ПЗ: Решение кейса Контрольная работа
9	Ценовая политика гостиничного предприятия	СЗ: Тематическая дискуссия
10	Издержки гостиничного предприятия, их сущность и структура	СЗ: Тематическая дискуссия
11	Бюджетирование гостиничного предприятия	СЗ: Тематическая дискуссия

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже, чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1-11	Подготовка к проверке знаний по теме.
1-11	Подготовка устного сообщения.
1-11	Подготовка к контрольным точкам, экзамену.
1-11	Выполнение курсового проекта.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

проблемный семинар (тема №1)

тематическая дискуссия (тема №2, 4, 6, 7, 9, 10, 11)

кейс-технологии (тема № 3, 5)

Проблемный семинар: предполагает активное вовлечение студентов в процесс обсуждения и решения поставленной проблемы, процесс поиска решения направляется и контролируется преподавателем.

Тематическая дискуссия: обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в учебной группе.

Кейс-технологии – включает порядок рассмотрения, анализа кейса, поиск и презентацию решения, выработку экспертной оценки, опирающейся на определенные критерии. Кейс – разновидность производственной или экономической ситуации, специально сформулированной преподавателем для анализа, решения, оценки обучающимися.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. (Высшее образование: Бакалавриат).	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 346 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Морозов М.А. Экономика организации	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт

туризма : Учебник / Морозов М. А., Морозова Н. С. — 5-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2017 .— 290 с .			
Малое предпринимательство: организация, экономика, управление : учебное пособие / под ред. А. Д. Шеремета. - Москва : ИНФРА-М, 2009. - 480 с. - (Высшее образование).	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Часть практических занятий проводится в компьютерных классах.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).