МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Мурманский арктический государственный университет» (ФГБОУ ВО «МАГУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.19 Экономика предприятий в индустрии гостеприимства и общественного питания

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания

(наименование направления (профиля / профилей / магистерской программы)

высшее образование – бакалавриат

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование – специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

бакалавр
валификация
очная
орма обучения
2022
год набора
Утверждена на заседании кафедры экономики и управления Института креативных индустрий и предпринимательства (протокол № 8 от 15 марта 2022 г.)
C

Беспалова С.В.

Ф.И.О.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) – получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области эффективного функционирования предприятий в индустрии гостеприимства и общественного питания, то есть обеспечение постоянного и достаточного размера чистого дохода при рациональном использовании производственных ресурсов, минимизации текущих издержек, конкурентоспособном объеме и качестве оказываемых услуг.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:
- УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.
- ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

индикаторами достижения компетенций								
Компетенция	Индикаторы	Результаты обучения						
	компетенций							
УК-9: Способен	УК-9.1. Понимает	Знать:						
принимать	базовые принципы	— сущность, роль и место предприятия в						
обоснованные	функционирования	индустрии гостеприимства и общественного						
экономические	экономики и	питания в экономических отношениях;						
решения в	экономического	— организационно-правовые формы						
различных	развития, цели и	предприятий;						
областях	формы участия	— основы управления предприятием;						
жизнедеятельности	государства в	Уметь:						
	экономике. УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски. УК-9.3. Знаком с основными документами, регламентирующими экономическую	— выделять цели и задачи деятельности предприятия; — опираться на действующую нормативноправовую базу; Владеть: - навыками определения рациональной идеи для решения поставленных задач с учетом ресурсов и ограничений.						

	деятельность; источниками финансирования	
	профессиональной деятельности;	
	принципами	
	планирования экономической	
	деятельности.	
ОПК-4: Способен	ОПК-4.1 Проявляет	Знать:
осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	интерес к практико- ориентированным исследованиям рынка сервисных продуктов. ОПК-4.2 Обладает знаниями о технологиях исследования рынка услуг и продвижении сервисных продуктов. ОПК-4.3 Демонстрирует знания о свойствах сервисного продукта и запросах целевых групп для продвижения сервисного продукта	 организационную и производственную структуру предприятия; определения «продукция», «услуга», «товар», «номенклатура», «ассортимент», этапы жизненного цикла продукции; понятие, структуру и состав основных и оборотных средств предприятия, виды их оценки; методы начисления амортизации основных средств; показатели использования основных и оборотных средств; категории работающих, промышленнопроизводственный персонал; показатели движения кадров и эффективности использования трудовых ресурсов; основные понятия, связанные с нормированием и оплатой труда; сущность себестоимости, классификацию затрат, пути снижения себестоимости продукции; понятие «экономическая эффективность»,
		 понятие «экономическая эффективность», показатели и пути повышения эффективности; понятие, формы и научные принципы организации производства;
		 понятие и функции цен, виды цен, структуру цены, методы ценообразования, ценовую политику, ценовую стратегию;
		понятие и виды инвестиций;
		показатели эффективности
		инвестиционных проектов;
		- стандарты качества предприятия сервиса;Уметь:
		— рассчитывать показатели и анализировать
		эффективность использования основных и
		оборотных средств, обосновывать их и представлять результаты работы;
		— рассчитывать показатели движения
		кадров и эффективность использования
		трудовых ресурсов, обосновывать их и

трудовых ресурсов, обосновывать их и

представлять результаты работы; — рассчитывать заработную плату работника по сдельной и по повременной определять премий. системе. размер рассчитывать заработную плату за работу в сверхурочное время, выходные праздничные дни; — калькулировать себестоимость продукции на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы; рассчитывать прибыль и рентабельность; — рассчитывать показатели эффективности производственной деятельности, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами; — рассчитывать показатели эффективности инвестиционного проекта для составления экономических разделов планов. обосновывать их и представлять результаты работы; — определять конъюнктуру рынка; — определять цену изготовителя, оптовую цену предприятия на основе типовых методик И действующей нормативноправовой базы: Владеть: навыками разработки и реализации стратегии развития гостиничного комплекса

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина (модуль) «Экономика предприятий в индустрии гостеприимства и общественного питания» относится к обязательной части программы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц или 252 часа (из расчета 1 3E = 36 часов).

трс ме тр мк ть ть	Kourakruag pafora	нта ны к гер	ъ кол-во часов	ac B	
Ку Се 00е 1Тру еми	Контактная работа	кон КТН Х ИНП	⊭ на СРС	Ча (О Н;	p s k(

				ЛК	ПР	ЛБ			Общее количество часов на СРС	Из них – на курсовую работу		
3	6	7	252	20	30	-	50	10	175		27	экзамен
Ит	0Г0:	7	252	20	30	-	50	10	175	-	27	экзамен

Интерактивная форма реализуется в виде решения кейс-заданий.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

		Контактная работа						
№ п/п	Наименование раздела, темы	ЛК	ПР	ЛБ	Всего контактных часов	Из них в интерактивной	Кол-во часов на СРС	Кол-во часов на контроль
1	Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности	1	1	-	2		10	
2	Технология создания сервисного предприятия	1	1	-	2		10	
3	Предприятие индустрии гостеприимства и общественного питания и экономический кругооборот	1	1	1	2		10	
4	Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6	2	15	
5	Оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания	2	4	-	6	2	15	
6	Персонал предприятия и производительность труда	2	2	-	4	1	15	
7	Издержки производства предприятия и их учет	2	3	-	5	1	15	
8	Цены и ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	2	2	-	4	1	10	
9	Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания	2	2	-	4	1	15	
10	Эффективность производственно- хозяйственной деятельности предприятия	2	4	-	6	1	15	
11	Экономическая эффективность инвестиционных проектов	1	2	-	3	1	15	

12	Планирование деятельности	1	2	-	3		15	
	предприятия индустрии							
	гостеприимства							
13	Оценка качества в сфере услуг.	1	2	-	3		15	
	Стандарты качества предприятия							
	сервиса							
	Экзамен							27
	ИТОГО:	20	30	-	50	10	175	27

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности

Общая характеристика предприятия, его внутренняя и внешняя среда. Организационно-правовые формы предприятия. Производственная структура предприятия. Организационная структура и основы управления предприятием.

Тема 2. Технология создания сервисного предприятия

Идентификация сервисного предприятия. Взаимодействия с государственными и муниципальными структурами. Клиенты, заказчики, потребители, посетители. Законодательно-нормативная база сервисной деятельности. Финансово-экономические основы сервисной деятельности.

Тема 3. Предприятие индустрии гостеприимства и общественного питания и экономический кругооборот

Основные понятия: экономическая деятельность предприятия, индустрия гостеприимства и туризма, экономические агенты, экономический кругооборот, эффект сезонности. Спрос на путешествия. Туристское предложение.

Тема 4. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания

Основные средства: понятие, классификация. Износ и амортизация основных средств, их виды. Воспроизводство основных фондов. Показатели движения и использования основных средств.

Тема 5. Оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания

Оборотные средства: понятие, состав и структура. Определение потребности в оборотных средствах. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 6. Персонал предприятия и производительность труда

Понятие персонала. Категории работающих. Промышленно-производственный персонал. Показатели учета численности и движения кадров. Роль и значение производительности труда. Показатели и методы расчета производительности труда. Резервы роста производительности труда. Понятия оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.

Тема 7. Издержки производства предприятия

Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг.

Тема 8. Цена и ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства

Сущность и понятие цены. Рыночные факторы формирования цены. Методы ценообразования. Типы ценовых политик и стратегий. Роль затрат при обосновании ценовых решений. Особенности ценообразования в туристской фирме.

Тема 9. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания

Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия индустрии гостеприимства и общественного питания. Точка безубыточности: понятие,

Тема 10. Эффективность производственно-хозяйственной деятельности предприятия

Сущность и значение экономической эффективности производственнохозяйственной деятельности предприятия. Показатели экономической эффективности. Методы расчета экономической эффективности. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 11. Экономическая эффективность инвестиционных проектов

Понятие инвестиций. Классификация инвестиций. Инвестиционные проекты. Показатели эффективности инвестиционных проектов. Капитальные вложения, структура капитальных вложений. Источники финансирования капитальных вложений и направления их использования.

Тема 12. Планирование деятельности предприятия индустрии гостеприимства Содержание и методы планирования. Финансовое планирование на предприятии. Цели, задачи, структура и содержание бизнес-плана. Функции бизнес-планирования.

Тема 13. Оценка качества в сфере услуг. Стандарты качества предприятия сервиса.

ГОСТы, система государственных стандартов. Рыночные стандарты. Схема сертификации качества. Международная стандартизация качества. СМК. Стандарт предприятия.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература:

- 1. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. 2-е изд., доп. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 188 с. (Университеты России). ISBN 978-5-534-07278-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://biblio-online.ru/bcode/437462.
- 2. 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. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 373 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-09532-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://biblio-online.ru/bcode/438656.
- 3. Экономика предприятия: учебник и практикум для бакалавриата и специалитета / А. В. Колышкин [и др.]; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 498 с. (Бакалавр и специалист). ISBN 978-5-534-05066-0. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://biblioonline.ru/bcode/432937.

Дополнительная литература:

- 4. Шатаева, О.В. Экономика предприятия (фирмы): учебное пособие / О.В. Шатаева. Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. 129 с.: табл. Библиогр. в кн. ISBN 978-5-4475-5153-7; [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428507.
- 5. Корнеева, И. В. Экономика фирмы. Практикум: учебное пособие для академического бакалавриата / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. М.: Издательство Юрайт, 2018. 123 с. (Серия: Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-06601-2. Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/A9442950-0B4C-479B-BB1E-89EB01C8EE5B.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В образовательном процессе используются:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

7.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства

Kaspersky Anti-Virus

Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства

MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства 7Zip

Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:

ЭБС «Издательство Лань» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Издательство Лань». – Режим доступа: https://e.lanbook.com/;

ЭБС «Электронная библиотечная система ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Режим доступа: https://biblio-online.ru/;

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: электроннопериодическое издание; программный комплекс для организации онлайн-доступа к лицензионным материалам / OOO «НексМедиа». – Режим доступа: https://biblioclub.ru/.

7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

- 1. Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
- 2. Электронная база данных Scopus
- 3. Базы данных компании CLARIVATE ANALYTICS

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

- 1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс http://www.consultant.ru/
- 2. OOO «Современные медиа технологии в образовании и культуре» http://www.informio.ru/

8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ

Не предусмотрено.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.