Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.06.2026 10:25:35
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.О.08 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень**
по направлению подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
по профилю подготовки (специализации)	Гостиничная деятельность
квалификация (степень) выпускника	магистр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2026

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

зав.кафедрой, доц., канд. экон. наук	Подписано простой ЭП 30.04.2026	Кумпилова Анжелика Руслановна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

05.05.2026	Подписано простой ЭП 05.05.2026	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

05.05.2026	Подписано простой ЭП 05.05.2026	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

30.04.2026	Подписано простой ЭП 30.04.2026	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является научить студентов теоретическим и практическим приемам и методам организации предпринимательской деятельности, выработке правильных (обоснованных) решений ведения бизнеса в сфере услуг.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

– дать студентам знания об основных принципах и методах развития предпринимательской деятельности в сфере услуг;

– познакомить с подходами и методами организации и создания собственного предприятия индустрии гостеприимства;

– научить анализировать информацию и обосновывать принимаемые действия, разрабатывать новые предложения эффективного развития предпринимательских предприятий индустрии гостеприимства;

– познакомить с приемами и методами работы с партнерами (клиентами, сотрудниками);

научить студентов методам анализа внешней и внутренней сферы предприятия, оценки его интеллектуального, технологического и производственного потенциалов, сильных и слабых сторон, реальных и потенциальных возможностей, конкурентоспособности предприятия

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» входит в перечень обязательных дисциплин базовой части ОПОП. Дисциплина основана на знаниях экономических законов. Для освоения дисциплины необходимы знания, формирующие современное экономическое мировоззрение.

Дисциплина направлена на изучение сущности и специфики основных механизмов функционирования рыночной экономики. При изучении дисциплины предусмотрено использование модульно-рейтинговой системы контроля знаний. Промежуточная аттестация осуществляется в форме контрольных работ и дифференцированных зачетов. Итоговая оценка успеваемости выставляется по результатам сдачи зачета и учитывает оценки, получаемые обучающимися на промежуточных этапах аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-5.1	Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.2	Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.3	Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
ПКУВ-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общетвенного питания
ПКУВ-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	1	14	21	0.35	44.65	64	**144**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	1	8	10	0.35	8.65	117	**144**	

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания	1-2	1		2				7		Обсуждение докладов
3	Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие	3-4	2		3				7		Блиц-опрос
3	Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания	5-6	2		2				7		Тестирование
3	Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания	7-8	2		3				7		Блиц-опрос
3	Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания	9-10	1		2				7		Тестирование
3	Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания	11-12	2		2				7		Обсуждение докладов
3	Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания	13-14	2		2				7		Тестирование
3	Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания	15-16	1		3				7		Тестирование
3	Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	17	1		2				8		Блиц-опрос
	экзамен						0,35	44,65			экзаменационные вопросы
	ИТОГО:		**14**		**21**		**0.35**	**44.65**	**64**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11

3	Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания	2						13	
3	Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие			2				13	
3	Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания	2						13	
3	Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания	2						13	
3	Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания			2				13	
3	Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания			2				13	
3	Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания	2		2				13	
3	Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания			2				13	
3	Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета							13	
3	экзамен					0,35	8,65		
	ИТОГО:	**8**		**10**		**0.35**	**8.65**	**117**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания	1	2		гостеприимства и питания Понятие отрасли; отрасль и рынок; структура отрасли (видов экономической деятельности); экономические границы отрасли и факторы, их определяющие; место отрасли в экономике страны. Краткая характеристика экономики ИГ в РФ и за рубежом. Развитие индустрии туризма и путешествий в индустриальный период. Возникновение современного массового туризма. Возникновение организованного туризма. Развитие туризма и переход от конвейерного к дифференцированному туризму. Закономерности, общие тенденции, направления и противоречия развития ИГ и питания. Характеристика информационной экономики. Экономика ИГ как часть социальной сферы экономики услуг. Возрастание роли ИГ в мировой и российской экономике: реальность и перспективы (краткосрочные и	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: базовые принципы функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятийный аппарат, базовые принципы функционирования. Уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					долгосрочные)			
3	Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие	2			Сектор размещения: гостиницы и другие аналогичные предприятия, специализированные учреждения, частные туристские средства размещения. Сектор питания, транспортный сектор, сектор организации путешествий, сектор дополнительных услуг туристам, сектор развлечений, основные виды предприятий и организаций. Концентрация производства в отрасли; причины, показатели, концентрация и олигополия; концентрация и монополия; интеграция (горизонтальная и вертикальная), диверсификация. Организационно-экономический аспект интегративных процессов в гостиничном хозяйстве. Страны лидеры в гостиничном бизнесе. Участие зарубежных гостиничных цепей (ассоциаций) в гостиничном хозяйстве РФ. Подходы и тенденции в развитии отечественных гостиничных ассоциаций. Распределение предприятий гостиничного хозяйства по организационно-правовым формам в РФ и за рубежом. Влияния ИГ на национальную экономику,	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: базовые принципы функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятийный аппарат, базовые принципы функционирования. Уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности	Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					мультипликативный эффект. Влияние ИГ на развитие Развлекательного и экскурсионного бизнеса. Производство туристского снаряжения, спортивного инвентаря и сувенирной продукции. Местные налоги от ИГ. Проблемные стороны воздействия ИГ на экономику: сезонность, пути решения проблемы; транспортные и продовольственные проблемы, пути решения. Влияние ИГ на экономику регионов.			
3	Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания	2	2		Основные отличия товара и услуги, вытекающие из этого особенности производства гостиничных услуг. Понятие гостиничного продукта. Значение основных факторов производства в экономике ИГ, структура производственной функции. Развитие экономики ИГ и общественного питания в рыночных условиях, практические примеры отдельных стран. Анализ ассортиментных сдвигов. Структура рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, как экономическая составляющая отрасли. Конкуренция на рынке гостиничных услуг и общественного питания. Основные группы критериев сегментации спроса на гостиничный продукт. Потребители	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					гостиничного продукта и их взаимоотношения с предприятиями отрасли. Конкурентоспособность стран в сфере туризма. Деятельность предприятий гостеприимства и общественного питания в условиях рыночных отношений, механизм функционирования и организационно-правовых форм предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания			
3	Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания	2	2		Система действия экономических рычагов для сбалансированности спроса и предложения на туристский продукт. Туристский кругооборот. Скорость туристского кругооборота. Туристские и денежные потоки. Инвестиции в туристскую отрасль. Поток услуг ИГ: определение, критерии оценки качества, схема основных потоков на рынке услуг ИГ, общие методы моделирования. Услуги, предоставляемые путешественникам. Основные компоненты услуг для путешественников. Места отдыха и ресурсы. Основные составляющие ИГ как социально-экономической системы: ресурсы, индустрия, рынок, турпродукт, конечный потребитель. Группировки и классификация социально-экономических	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					характеристик посетителей. Классификация туристских расходов. Место экономики ИГ и общественного питания в системе классификаторов технико-экономической информации в РФ. Статистическая отчетность средств размещения и общественного питания, представление сведений о работе гостиниц, санаториев, курортных учреждений. Мировые тенденции развития индустрии гостеприимства. Основные показатели, характеризующие использование средств размещения. Занятость в сфере туризма. Мировые туристские потоки. Доходы от индустрии гостеприимства и общественного питания. Расчет прогноза мировых туристских прибытий и поступлений от туризма. Региональные тренды и прогнозы развития гостиничного бизнеса. Прогноз загрузки гостиничных предприятий ведущих стран мира. ИГ и международная торговля. Воздействие на платежный баланс. Активный и пассивный туризм. Экономика ИГ и занятость. Экономика ИГ и расширение материальной базы отдыха. Международный туризм и региональное			

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					развитие. Прогнозируемое изменение структуры потребления различных видов услуг экономики ИГ.			
3	Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания	1			Модели проникновения на рынок международных корпораций. Основные формы проявления процесса глобализации в ИГ. Международная гостиничная услуга: сущность, специфика, формы реализации. Экономические субъекты на рынке международных гостиничных услуг, их цели, организационно-правовые формы. Комбинирование. Диверсификация. Элементы маркетингового комплекса (продукт, цена, продвижение, сбыт) в международной ИГ. Маркетинговые исследования международного туристского рынка. Планирование и управление туристскими потоками. Валютно-финансовые аспекты. Основные акты, регламентирующие деятельность международных корпораций в ИГ и общественного питания. Формы и механизм межправительственного регулирования многосторонних связей и сотрудничества в области туризма. Региональное и субрегиональное сотрудничество.	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания	2			Подходы к определению эффективности производственной деятельности. Аспекты эффективности. Критерии эффективности. Экономический эффект и издержки в сфере гостеприимства и туризма. Три уровня определения экономической эффективности гостиничной деятельности и общественного питания. Отрицательные экономические и социальные последствия туризма и гостеприимства, общественного питания. Статистическая информация: понятие, источники. Статистические показатели. Основные показатели развития ИГ: численность туристов; доходы от туризма; доля доходов от туризма в общих доходах от экспорта; динамика развития туризма; расходы населения на туризм; объемы инвестиций в туризм; число занятых в туризме. Спрос туристов как форма потребительского спроса. Структура расходов туриста. Количественные и стоимостные показатели совокупного спроса на рынке услуг ИГ	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Слайд-лекция
3	Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере	2	2		Туристская рента – факторный доход с туристских ресурсов.	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	гостеприимства и общественного питания				Источник туристской ренты. Лимитированность и качественные различия туристских ресурсов. Формы туристской ренты. Учет, распределение и использование туристской ренты. Виды рентных платежей и их размеры. Характер ставок рентных платежей. Направления использования туристской ренты. Методы государственного регулирования: экономическое стимулирование в системе гостеприимства и общественного питания. Госрегулирование рынка в сфере гостеприимства и общественного питания. Роль государства в экономическом регулировании предпринимательской деятельности сферы гостеприимства и питания. Регулирование, формирование и функционирование рынка гостеприимства и питания. Государственно-правовое регулирование туристской деятельности в Российской Федерации. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности и индустрии общественного питания в РФ. Модели государственного регулирования сферы гостеприимства и питания. Инвестиционное проектирование гостиничных объектов. Оценка возможности		общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					развития нового направления ИГ.			
3	Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания	1			Сфера гостеприимства и питания в международной экономической деятельности. Зарубежный опыт развития сферы гостеприимства и общественного питания. Современные вопросы экономики сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Лекции-визуализации
3	Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	1			Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии и предприятии питания. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.4;	Знать: условия функционирования сферы гостеприимства и общественного питания, понятия и факторы экономического роста; Уметь: анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия. Владеть: методами финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике.	Лекция-беседа
							Знать: Уметь: Владеть:	
	ИТОГО:	**14**	**8**					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания	Возрастание роли ИГ в мировой и российской экономике: реальность и перспективы (краткосрочные и долгосрочные)	2		
3	Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие	Проблемные стороны воздействия ИГ на экономику: сезонность, пути решения проблемы; транспортные и продовольственные проблемы, пути решения	3	2	
3	Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Развитие экономики ИГ и общественного питания в рыночных условиях, практические примеры отдельных стран	2		
3	Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания	Система действия экономических рычагов для сбалансированности спроса и предложения на туристский продукт.	3		
3	Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания	Планирование и управление туристскими потоками	2	2	
3	Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания	Подходы к определению эффективности производственной деятельности. Аспекты эффективности.	2	2	
3	Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания	Туристская рента – факторный доход с туристских ресурсов	2	2	
3	Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания	Сфера гостеприимства и питания в международной экономической деятельности	3	2	
3	Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии и предприятии питания.	2		
	ИТОГО:		**21**	**10**	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
3	Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания	. Концентрация производства в отрасли; причины, показатели, концентрация и олигополия; концентрация и монополия; интеграция (горизонтальная и вертикальная), диверсификация.	2 неделя	7	13	
3	Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие	Организационно-экономический аспект интегративных процессов в гостиничном хозяйстве.	4 неделя	7	13	
3	Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Конкурентоспособность стран в сфере туризма	6 неделя	7	13	
3	Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания	Основные составляющие ИГ как социально-экономической системы: ресурсы, индустрия, рынок, турпродукт, конечный потребитель	8 неделя	7	13	
3	Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания	Формы и механизм межправительственного регулирования многосторонних связей и сотрудничества в области туризма.	10 неделя	7	13	
3	Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания	Экономический эффект и издержки в сфере гостеприимства и туризма. Три уровня определения экономической эффективности гостиничной деятельности и общественного питания.	12 неделя	7	13	
3	Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания	Модели государственного регулирования сферы гостеприимства и питания.	14 неделя	7	13	
3	Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания	Современные вопросы экономики сферы гостеприимства и общественного питания.	16 неделя	7	13	
3	Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	17 неделя	8	13	
	ИТОГО:			**64**	**117**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Инвестиционная стратегия и экономическая эффективность функционирования предприятия : учебное пособие / ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. эконом. теории и мировой экономики ; [сост.: Э.К. Тхакушинов, Э.А. Хачемизова]. - Майкоп : Качество, 2013. - 151 с. - Гриф: Допущено Министерством образования и науки Республики Адыгея. - Библиогр.: с. 147-149 (25 назв.). - ISBN 978-5-9703-0427-3	http://lib.mkgtu.ru:8002/utils/libdata.php?id=2100002404&DOK=039B36&BASE=000530
338.483(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» [Электронный ресурс] : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Киселева В.А.]. - Майкоп : Б.и., 2020. - 47 с. - Прил.: с. 39-47. - Библиогр.: с. 38 (13 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/utils/libdata.php?id=2100051475

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563337	https://urait.ru/bcode/563337
338.483(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Киселева В.А. - Майкоп : Б.и., 2020. - 47 с. - Прил.: с. 39-47. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051475. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 38 (13 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/utils/libdata.php?id=2100051475&DOK=0AD469&BASE=0007AA
Никольская, Е. Ю., Стратегии развития индустрии гостеприимства : сборник статей / Е. Ю. Никольская. — Москва : Русайнс, 2022. — 233 с. — ISBN 978-5-4365-9015-8. — URL: https://book.ru/book/942725	https://book.ru/book/942725
Индустрия туризма и гостеприимства на пути устойчивого развития : монография / Н. К. Козар, А. В. Агаджанян, А. В. Савутькова [и др.]. — Москва : Русайнс, 2024. — 341 с. — ISBN 978-5-466-08526-6. — URL: https://book.ru/book/957154	https://book.ru/book/957154

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-5.1 Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
1	1		Ознакомительная практика
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
3	5		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
ОПК-5.2 Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
3	5		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
1	1		Ознакомительная практика
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
ОПК-5.3 Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
3	5		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
1	1		Ознакомительная практика
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
ПКУВ-1.1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха			
4	4		Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	5		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
1	1		Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3	3		Проектно-технологическая практика
3	4		Научно-исследовательская работа
4	5		Преддипломная практика
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
1	3		Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
1	3		Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
2	2		Организационно-управленческая практика
ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			
4	4		Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	3		Проектно-технологическая практика
3	4		Научно-исследовательская работа
1	1		Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	3		Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
3	5		Управление процессами реформирования и реструктуризации

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			деятельности в сфере гостеприимства
1	3		Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика
ПКУВ-1.3 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общетвенного питания			
4	4		Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	5		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
1	1		Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	3		Проектно-технологическая практика
3	4		Научно-исследовательская работа
1	3		Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
1	3		Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика
ПКУВ-1.4 Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			
4	4		Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	3		Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
1	1		Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	3		Проектно-технологическая практика

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	4		Научно-исследовательская работа
1	3		Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
1	3		Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
3	5		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
4	5		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдачи и сдача государственного экзамена
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений					
ОПК-5.1 Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен
Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выявления основных	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
факторов внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания			допускаются пробелы		
ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений					
ОПК-5.2 Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, выявлению приоритетных направлений его деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен
Уметь: обосновывать основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками формирования экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства; навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений					
ОПК-5.3 Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: методику оценки экономическую эффективности управленческих решений по разработке и внедрению	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.					
Уметь: экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и обшественного питания					
ПКУВ-1.1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха					
Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; методы проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен
Уметь: применять методы проведения стратегического анализа и оценки	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.					
Владеть: навыками выявления проблем развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; системным подходом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и обшественного питания					
ПКУВ-1.2 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: основы риск-менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания; методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать меры по их устранению; применять методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей; методами и механизмами управления предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и обшественного питания					
ПКУВ-1.3 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства; методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
гостеприимства и общественного питания.					
Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства, обслуживания потребителей; навыками применения методов и механизмов стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и обшественного питания					
ПКУВ-1.4 Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклад, экзамен
Уметь: применять формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными и подразделениями гостиницы и других средств размещения.					
Владеть: коммуникационными навыками и методами эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине

«Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного

питания: стратегический уровень»

Вариант 1

1 Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:

а) получение прибыли и ее максимизация

б) повышение заработной платы работников

в) выход на мировой рынок

г) максимальное удовлетворение общественных потребностей

д) совершенствование производственной структуры предприятия

е) внедрение новой техники и технологии

2 Выделите организационно-правовые формы предприятий:

а) государственное или имущественное унитарные предприятия

б) совместные предприятия

в) производственные кооперативы

г) малые предприятия

д) хозяйственные общества

е) хозяйственные товарищества

3 В чем состоит различие между производственным предприятием и фирмой:

а) предприятие осуществляет производственную деятельность, а фирма –

коммерческую

(торговую) деятельность

б) фирма – более широкое понятие, чем предприятие, и может включать несколько

производственных или торговых предприятий

в) различия между предприятием и фирмой нет

4 Укажите среди перечисленных организационно-правовых форм хозяйственные

товарищества:

а) общество с дополнительной ответственностью

б) общество с ограниченной ответственностью

в) полное товарищество

г) товарищество на вере (коммандитное)

5 Какая из перечисленных организационно-правовых форм не является

коммерческой организацией:

а) полное товарищество

б) товарищество на вере

в) потребительский кооператив

г) коммандитное товарищество

д) казенное предприятие

6 Важнейшей задачей предприятия во всех случаях является:

а) создание рабочих мест для населения, живущего в окрестностях предприятия

б) получение дохода от реализации потребителям производимой продукции

(выполненных работ, оказанных услуг)

в) недопущение сбоев в работе предприятия (срыва поставки, выпуска бракованной

продукции, резкого сокращения объема производства и снижения его

рентабельности)

7 Что относится к внутренней среде фирмы:

а) потребители продукции

б) средства производства, трудовые ресурсы и информация

в) поставщики ресурсов производства

г) органы власти

8 Задачи предприятия определяются:

а) интересами владельца

б) размером капитала

в) ситуацией внутри предприятия

г) высшим руководством

д) коллективом предприятия

е) внешней средой

9 Какие основные экономические категории включает рыночная экономика:

а) спрос, цена, качество продукции и прибыль

б) цена, спрос, предложение и купля-продажа

в) спрос и предложение, цена и закон спроса

г) цена, спрос и предложение, конкуренция

д) конкуренция, цена, спрос и предложение, закон спроса

10 Выберите более полное определение понятия «рынок»:

а) рынок – это место розничной торговли под открытым небом или в торговых

рядах

б) под рынком понимаются способ, место и средства товарообмена

в) рынок – это система экономических отношений между продавцом и покупателем

по поводу обмена товаров (услуг)

г) другой вариант ответа

Вариант 2

1 К себестоимости продукции (услуги) относятся:

1) текущие затраты на производство

2) капитальные затраты

3) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и

реализацию продукции

4) затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих

5) затраты на оборудование

2 Коммерческая себестоимость продукции (услуги) включает затраты:

1) на производство и сбыт продукции (коммерческие расходы)

2) цеховую себестоимость

3) производственную себестоимость

4) предприятия на основные и вспомогательные материалы

5) предприятия на управление производством

3 Под понятием «прибыль от реализации продукции (услуги)» подразумеваются:

1) выручка, полученная от реализации продукции

2) денежное выражение стоимости товаров

3) разность между объемом реализованной продукции в стоимостном выражении

(без НДС и акциза) и ее себестоимостью

4) чистый доход предприятия

5) затраты на производство реализованной продукции

4 Понятие «балансовая прибыль предприятия» содержит:

1) выручку, полученную от реализации продукции

2) денежное выражение стоимости товаров

3) разность между объемом реализованной продукции в стоимостном выражении и

ее себестоимостью

4) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации, доходы от

внереализационных операций (по ценным бумагам, долевому участию в других

предприятиях), расходы и убытки от внереализационных операций

5) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов

6 В понятие «рентабельность предприятия» входят:

1) получаемая предприятием прибыль

2) относительная доходность или прибыльность, измеряемая в процентах к

затратам средств или капитала

3) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств

4) балансовая прибыль на 1 руб. объема реализованной продукции

5) отношение прибыли к цене изделия

7 Рентабельность продукции (услуги) определяется:

1) отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции

2) отношением прибыли от реализации к выручке от реализации (без НДС и акциза)

3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия

4) отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

8 Рентабельность отдельных видов продукции(услуг) определяется:

1) отношением прибыли, включаемой в цену изделия, к цене изделия

2) отношением прибыли от реализации к выручке от реализации

3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия

4) отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

9 Рентабельность производственных фондов определяется:

1) отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции

2) отношением прибыль от реализации к выручке от реализации

3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия

4) отношением прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

10.Разработка бизнес-плана начинается с…

а) организационного плана

б) плана производства

в) плана маркетинга

г) финансового плана

Вариант 3

1 В состав издержек производства и обращения в общественном питании

включают:

а) стоимость продовольственных ресурсов;

б) расходы на топливо и электроэнергию для производственных целей;

в) сумму процентов за использование кредитных средств;

г) транспортные расходы;

д) расходы на заработную плату.

2 Соотношение между статьями издержек общественного питания в их общей

величине - это:

а) структура издержек;

б) состав издержек;

в) уровень издержек.

3 Показателем, увязывающем издержки с объемом оборота общественного

питания, является:

а) сумма издержек;

б) уровень издержек;

в) структура издержек.

4 Условно-постоянными издержками производства и обращения являются:

а) амортизация основных средств;

б) транспортные расходы;

в) расходы на аренду зданий;

г) расходы на тару.

5 Издержки общественного питания, сумма которых зависит от объема оборота

общественного питания, являются:

а) прямыми;

б) условно-переменными;

в) условно-постоянными;

г) косвенными.

6 Факторами, влияющими на сумму и уровень издержек производства и

обращения в общественном питании, являются:

а) объем оборота общественного питания;

б) прибыль предприятия;

в) условия кредитования предприятия общественного питания;

г) ставка страховых взносов в Пенсионный фонд РФ.

7 Налоги, относимые на издержки производства и обращения, — это:

а) земельный налог;

б) транспортный налог;

в) налог на имущество;

г) налог на прибыль;

д) единый налог на вмененный доход.

8 Уровень издержек производства и обращения при увеличении объема оборота

общественного питания (при прочих равных условиях):

а) не меняется;

б) возрастает;

в) снижается;

г) динамика оборота общественного питания не влияет на уровень издержек.

9 На предприятии общественного питания какого типа самый высокий уровень

издержек производства и обращения:

а) ресторан;

б) столовая;

в) кафе.

10 Если на предприятии общественного питания снизился уровень издержек

производства и обращения, то произойдет:

а) относительный перерасход издержек;

б) относительная экономия издержек;

в) абсолютный перерасход издержек;

г) абсолютная экономия издержек.

Вариант 4

1 Бухгалтерская прибыль в общественном питании рассчитывается:

а) как разница между доходами и суммой экономических издержек;

б) как разница между доходами и суммой фактических издержек;

в) как разница между доходами и суммой внутренних издержек.

2 Воспроизводственная функция прибыли проявляется:

а) в оценке эффективности деятельности предприятия;

б) в формировании доходов бюджетов различных уровней;

в) в возможности приобрести новое оборудование для предприятия;

г) в увеличении дохода собственника.

3 Источниками происхождения прибыли, заработанной благодаря инициативе,

являются:

а) готовность к риску;

б) воздействие инфляции;

в) увеличение доли занимаемого рынка вследствие благоприятных обстоятельств;

г) проявления монополистического поведения;

д) изменение конъюнктуры рынка.

4 Прибыль, образовавшаяся как положительная разница между доходами от участия в других организациях и расходами, связанными с этим участием, является:

а) прибылью от инвестиционной деятельности;

в) прибылью от финансовой деятельности;

в) допускаемой прибылью.

5 Прибыль, использованная на увеличение собственных оборотных средств предприятия общественного питания, является:

а) потребленной;

б) нераспределенной;

в) капитализированной.

6 Прибыль от продажи на предприятии общественного питания рассчитывают:

а) оборот общественного питания - себестоимость продукции;

б) валовой доход - издержки производства и обращения;

в) валовой доход - управленческие расходы предприятия;

г) оборот общественного питания - издержки производства и обращения.

7 Прочие доходы и расходы предприятия общественного питания напрямую участвуют в формировании:

а) валовой прибыли;

б) прибыли от продаж;

в) прибыли до налогообложения;

г) чистой прибыли.

8 Если уровень валового дохода увеличиться на 3,7%, а уровень издержек производства и обращения предприятия возрастет на 2,2%, то рентабельность продаж:

а) снизится на 1,5%;

б) возрастет на 1,5%;

в) увеличиться на 5,9%;

г) ее динамика зависит от темпов роста оборота.

9 Отметьте критерий применения предприятием общественного питания единого налога на вмененный доход:

а) численность работников до 100 чел.;

б) стоимость основных средств до 100 млн руб.;

в) валовая прибыль не более 60 млн руб.;

г) площадь зала для обслуживания посетителей не более 150 м2;

д) ограничений но показателям нет.

10 Прочие расходы предприятия общественного питания включают:

а) проценты к уплате;

б) убытки прошлых лет, выявленные в отчетном периоде;

в) налог на прибыль;

в) налог на имущество;

г) дебиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности;

д) кредиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности.

Примерные темы рефератов и докладов

по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и

общественного питания: стратегический уровень»

Обучающиеся могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем и представить результаты работы в форме презентации.

1 Экономические принципы функционирования современных предприятий

индустрии гостеприимства.

2 Признаки классификации предприятий индустрии гостеприимства.

3 Важнейшие проблемы предпринимательства в индустрии гостеприимства.

4 Государственное регулирование предпринимательской деятельности.

5 Предельная норма технического замещения.

6 Виды предпринимательства в общепринятой классификации предпринимательской деятельности в РФ.

7 Регулирование деятельности предприятий экономическими методами.

8 Юридические и физические лица в индустрии гостеприимства.

9 Показатели экстенсивного и интенсивного использования основных фондов.

10 Обобщающие показатели эффективности использования основных фондов.

11 Методы начисления амортизации.

12 Денежная (или стоимостная) оценка основных фондов предприятий гостеприимства.

13 Классификация видов аренды.

14 Дебиторская задолженность и конкурентные преимущества предприятия.

15 Информационная база для анализа дебиторской задолженности.

16 Просроченная дебиторская задолженность и причины ее появления.

17 Качество кредиторской задолженности и способы ее определения.

18 Анализ финансового состояния предприятия на основе сравнения показателей дебиторской и кредиторской задолженности.

19 Основные и накладные расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.

20 Пропорциональные (условно-переменные) и непропорциональные (условно-постоянные) расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.

21 Элементные и комплексные расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.

22 Определение производственной себестоимости услуг предприятия гостеприимства.

23 Объекты калькуляции в гостинице.

24 Гибкие методы ценообразования на предприятиях гостеприимства.

25 Маркетинговые методы ценообразования на предприятиях гостеприимства.

26 Преимущества разделения затрат на постоянные и переменные для ценообразования.

27 Понятие долгосрочного и краткосрочного нижнего предела цены в системе «директ-костинг».

28 Цена, как индикатор рынка.

29 Методы оптимизации налогов.

30 Дифференциал финансового рычага.

31 Плечо финансового рычага.

32 Сумма покрытия.

33 Маржа безопасности.

34 Коэффициент кредиторской задолженности, как показатель рентабельности производства.

35 Коэффициент процентных выплат по займам, как показатель рентабельности производства.

36 Коэффициент рентабельности продаж, как показатель рентабельности продукции/услуг.

37 Коэффициент рентабельности отдельных видов продукции/услуг, как показатель рентабельности производства.

38 Коэффициенты эффективности труда.

39 Систематизация основных факторов, как этап диагностика банкротства предприятия.

40 Комплексный анализ с использованием специальных методов оценки, как этап диагностика банкротства предприятия.

41 Аналитическая модель определения банкротства – «Модель Альтмана».

42 Двухфакторная модель определения банкротства.

43 Модель определения банкротства на основе снижения стоимости акций.

44 Структура разработки объяснительной записки к бюджету.

45 Суть бизнес-плана для предприятия, его цели и задачи.

46 Структура бизнес-плана.

47 Исходная информация, необходимая для бизнес-плана.

48 Содержание бизнес-плана.

49 Значение социально-трудовых отношений на предприятии.

50 Социальное партнерство в трудовой сфере и его содержание.

51 Планирование социального развития коллектива как метод управления социальными процессами.

52 Источники информации для составления плана социального развития.

53 Структура плана социального развития коллектива предприятия.

Примерный перечень вопросов к экзамену

по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного

питания: стратегический уровень»

1 Объясните повременную оплату труда и формула расчёта.

2 Объясните методы планирования хозяйственной деятельности предприятия.

3 Объясните типы финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели.

4 Объясните понятие точки безубыточности предприятия и характеризующие ее показатели.

5 Объясните понятие операционного (производственного) рычага и методы его расчета.

6 Объясните понятие финансового рычага и методы его расчета.

7 Объясните понятие сопряженного рычага и методы его расчета.

8 Объясните понятие амортизации основных фондов и расчет нормы амортизационных отчислений.

9 Объясните понятия физический и моральный износ основных фондов и формулы их расчета.

10 Объясните понятие, содержание и схему организации лизинга.

11 Объясните коэффициенты использования оборотных средств.

12 В чем заключается нормативный метод калькуляции?

13 Объясните метод ценообразования «баланс доходов и расходов».

14 Объясните алгоритм расчета цены продаж на услугу.

15 Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии ИГ и ОП.

16 В чем заключается анализ хозяйственной деятельности - основные понятия, виды и методы анализа?

17 Объясните структуру агрегированного баланса.

18 Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.

19 Объясните коэффициенты ликвидности гостиничного предприятия.

20 Объясните аналитическую «Модель Альтмана» определения банкротства предприятия.

21 Объясните основные статьи финансового плана.

22 Охарактеризуйте бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.

23 Объясните планирование численности работников и формулы расчета.

24 Объясните планирование роста производительности труда и формулы расчета.

25 Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития предприятия.

26 Дайте понятие рынка и опишите его разновидности.

27 Объясните понятие экономический кругооборот.

28 В чем заключается производственная функция предприятия?

29 Объясните понятие изокванты и изокосты.

30 Опишите традиционное и инновационное предпринимательство – основные отличия.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил;

- открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»);

- установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление.

Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью.

Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам:

Выбрать верные варианты ответа.

В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ и он должен быть только один.

Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

Критерии оценивания реферата:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к написанию доклада

Доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценивания доклада:

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка«хорошо» - основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Требования к проведению круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Обучающиеся высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем.

Критериоценивания круглого стола, дискуссий, полемики, диспута, дебатов:

- знание и понимание современных тенденций развития российского образования и общества, в целом, и регионального, в частности;

- масштабность, глубина и оригинальность суждений;

- аргументированность, взвешенность и конструктивность предложений;

- умение вести дискуссию;

- умение отстаивать свое мнение;

- активность в обсуждении;

- общая культура и эрудиция.

Шкала оценивания: четырехбалльная шкала – 0 – критерий не отражён; 1 – недостаточный уровень проявления критерия; 2 – критерий отражен в основном, присутствует на отдельных этапах; 3 – критерий отражен полностью.

Требования к проведению экзамена

Экзамен - формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине в целом или по разделу дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Инвестиционная стратегия и экономическая эффективность функционирования предприятия : учебное пособие / ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. эконом. теории и мировой экономики ; [сост.: Э.К. Тхакушинов, Э.А. Хачемизова]. - Майкоп : Качество, 2013. - 151 с. - Гриф: Допущено Министерством образования и науки Республики Адыгея. - Библиогр.: с. 147-149 (25 назв.). - ISBN 978-5-9703-0427-3	http://lib.mkgtu.ru:8002/utils/libdata.php?id=2100002404&DOK=039B36&BASE=000001
Романюк, А. В., Проблемы и перспективы индустрии гостеприимства, туризма и спорта : сборник материалов / А. В. Романюк. — Москва : Русайнс, 2024. — 245 с. — ISBN 978-5-466-03791-3. — URL: https://book.ru/book/951031	https://book.ru/book/951031
Методические указания по изучению дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» [Электронный ресурс] : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Киселева В.А.]. - Майкоп : Б.и., 2020. - 47 с. - Прил.: с. 39-47. -Библиогр.: с. 38 (13 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/utils/libdata.php?id=2100051475&DOK=0AD469&BASE=0007AA

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566313	https://urait.ru/bcode/566313
Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563336	https://urait.ru/bcode/563336
Пониматкина, Л. А., Организация деятельности в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / Л. А. Пониматкина, О. Е. Лебедева. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14683-5. — URL: https://book.ru/book/957699	https://book.ru/book/957699

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система :

сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
VIII семестр				
Тема 1. Сущность и специфик экономики индустрии гостеприимства и питания Понятие отрасли; отрасль и рынок; структура отрасли (видов экономической деятельности); экономические границы отрасли и факторы, их определяющие; место отрасли в экономике страны. Краткая характеристика экономики ИГ в РФ и за рубежом. Развитие индустрии туризма и путешествий в индустриальный период. Возникновение современного массового туризма. Возникновение организованного туризма. Развитие туризма и переход от конвейерного к дифференцированному туризму. Закономерности, общие тенденции, направления и противоречия развития ИГ и питания. Характеристика информационной экономики. Экономика ИГ как часть социальной сферы экономики услуг. Возрастание роли ИГ в мировой и российской экономике: реальность и перспективы (краткосрочные и долгосрочные)	лекция, проблемное изложение	изучение нового учебного материалы	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 2. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства и питания. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие Сектор размещения: гостиницы и другие аналогичные предприятия, специализированные учреждения, частные туристские средства размещения. Сектор питания, транспортный сектор, сектор организации путешествий, сектор дополнительных услуг туристам, сектор развлечений, основные виды предприятий и организаций. Концентрация производства в отрасли; причины, показатели, концентрация и олигополия; концентрация и монополия; интеграция (горизонтальная и вертикальная), диверсификация. Организационно-экономический аспект интегративных процессов в гостиничном хозяйстве. Страны лидеры в гостиничном бизнесе. Участие зарубежных гостиничных цепей (ассоциаций) в гостиничном хозяйстве РФ.	лекция, приобретение знаний	изучение нового учебного материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4

Подходы и тенденции в развитии отечественных гостиничных ассоциаций. Распределение предприятий гостиничного хозяйства по организационно-правовым формам в РФ и за рубежом. Влияния ИГ на национальную экономику, мультипликативный эффект. Влияние ИГ на развитие Развлекательного и экскурсионного бизнеса. Производство туристского снаряжения, спортивного инвентаря и сувенирной продукции. Местные налоги от ИГ. Проблемные стороны воздействия ИГ на экономику: сезонность, пути решения проблемы; транспортные и продовольственные проблемы, пути решения. Влияние ИГ на экономику регионов.				
Тема 3. Рынок услуг сферы гостеприимства и общественного питания Основные отличия товара и услуги, вытекающие из этого особенности производства гостиничных услуг. Понятие гостиничного продукта. Значение основных факторов производства в экономике ИГ, структура производственной функции. Развитие экономики ИГ и общественного питания в рыночных условиях, практические примеры отдельных стран. Анализ ассортиментных сдвигов. Структура рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, как экономическая составляющая отрасли. Конкуренция на рынке гостиничных услуг и общественного питания. Основные группы критериев сегментации спроса на гостиничный продукт. Потребители гостиничного продукта и их взаимоотношения с предприятиями отрасли. Конкурентоспособность стран в сфере туризма. Деятельность предприятий гостеприимства и общественного питания в условиях рыночных отношений, механизм функционирования и организационно-правовых форм предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания	лекция, проблемное изложение	изучение нового учебного материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 4. Механизмы функционирования рынка в сфере гостеприимства и общественного питания Система действия экономических рычагов для сбалансированности спроса и предложения на туристский продукт. Туристский кругооборот. Скорость туристского кругооборота. Туристские и денежные потоки. Инвестиции в туристскую отрасль. Поток услуг ИГ: определение, критерии оценки качества, схема основных потоков на рынке услуг ИГ, общие методы моделирования. Услуги, предоставляемые путешественникам. Основные компоненты услуг для путешественников. Места отдыха и ресурсы. Основные составляющие ИГ как социально-экономической системы: ресурсы, индустрия, рынок, турпродукт, конечный потребитель. Группировки и классификация социально-экономических характеристик посетителей. Классификация туристских расходов. Место экономики ИГ и общественного питания в системе классификаторов технико-экономической информации в РФ. Статистическая отчетность средств размещения и общественного питания, представление сведений о работе гостиниц, санаториев, курортных учреждений. Мировые тенденции развития индустрии гостеприимства. Основные показатели, характеризующие использование средств размещения. Занятость в сфере туризма. Мировые туристские потоки. Доходы от индустрии гостеприимства и общественного питания. Расчет прогноза мировых туристских прибытий и поступлений от туризма. Региональные тренды и прогнозы развития	лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4

гостиничного бизнеса. Прогноз загрузки гостиничных предприятий ведущих стран мира. ИГ и международная торговля. Воздействие на платежный баланс. Активный и пассивный туризм. Экономика ИГ и занятость. Экономика ИГ и расширение материальной базы отдыха. Международный туризм и региональное развитие. Прогнозируемое изменение структуры потребления различных видов услуг экономики ИГ.				
Тема 5. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства и общественного питания Модели проникновения на рынок международных корпораций. Основные формы проявления процесса глобализации в ИГ. Международная гостиничная услуга: сущность, специфика, формы реализации. Экономические субъекты на рынке международных гостиничных услуг, их цели, организационно-правовые формы. Комбинирование. Диверсификация. Элементы маркетингового комплекса (продукт, цена, продвижение, сбыт) в международной ИГ. Маркетинговые исследования международного туристского рынка. Планирование и управление туристскими потоками. Валютно-финансовые аспекты. Основные акты, регламентирующие деятельность международных корпораций в ИГ и общественного питания. Формы и механизм межправительственного регулирования многосторонних связей и сотрудничества в области туризма. Региональное и субрегиональное сотрудничество.	лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 6. Экономическая эффективность сферы гостеприимства и общественного питания Подходы к определению эффективности производственной деятельности. Аспекты эффективности. Критерии эффективности. Экономический эффект и издержки в сфере гостеприимства и туризма. Три уровня определения экономической эффективности гостиничной деятельности и общественного питания. Отрицательные экономические и социальные последствия туризма и гостеприимства, общественного питания. Статистическая информация: понятие, источники. Статистические показатели. Основные показатели развития ИГ: численность туристов; доходы от туризма; доля доходов от туризма в общих доходах от экспорта; динамика развития туризма; расходы населения на туризм; объемы инвестиций в туризм; число занятых в туризме. Спрос туристов как форма потребительского спроса. Структура расходов туриста. Количественные и стоимостные показатели совокупного спроса на рынке услуг ИГ	лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 7. Туристская рента. Ресурсы и источники инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания Туристская рента – факторный доход с туристских ресурсов. Источник туристской ренты. Лимитированность и качественные различия туристских ресурсов. Формы туристской ренты. Учет, распределение и использование туристской ренты. Виды рентных платежей и их размеры. Характер ставок	лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1,

рентных платежей. Направления использования туристской ренты. Методы государственного регулирования: экономическое стимулирование в системе гостеприимства и общественного питания. Госрегулирование рынка в сфере гостеприимства и общественного питания. Роль государства в экономическом регулировании предпринимательской деятельности сферы гостеприимства и питания. Регулирование, формирование и функционирование рынка гостеприимства и питания. Государственно-правовое регулирование туристской деятельности в Российской Федерации. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности и индустрии общественного питания в РФ. Модели государственного регулирования сферы гостеприимства и питания. Инвестиционное проектирование гостиничных объектов. Оценка возможности развития нового направления ИГ.				ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 8. Проблемы и перспективы развития экономики гостеприимства и общественного питания Сфера гостеприимства и питания в международной экономической деятельности. Зарубежный опыт развития сферы гостеприимства и общественного питания. Современные вопросы экономики сферы гостеприимства и общественного питания.	Лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4
Тема 9. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии и предприятии питания. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	Лекция, проблемное изложение, объяснительно иллюстративный	изучение нового материала	устная речь	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПКУВ-1.1, ПКУВ-1.2, ПКУВ-1.3, ПКУВ-1.4

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – URL: https://elibrary.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям.

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – URL: https://elibrary.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям.
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Российский союз туриндустрии – Москва, 1993-2021. – URL: http://www.rostourunion.ru – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.rostourunion.ru
Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . – URL: https://russia.travel- Текст: электронный.Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России.
Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . – URL: http://ojs.polessu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.
HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. – [Москва], 2011. - . – URL: https://www.tourdom.ru/ Текст: электронный.Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5–6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе.

Название

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-11): учебная мебель на 32 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (5-5-16): учебная мебель на 54 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул.Пролетарская, дом №234, стр. 1, Учебный корпус № 5	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий на 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащённые оборудование и техническими средствами обучения: ауд. 5-14, 5-21, 5-22, 5-23, адрес: г. Майкоп ул. Жуковского, 30.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий на 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования: информационно-технический отдел, г. Майкоп, ул. Первомайская ,191, каб. 318.	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Помещение для самостоятельной работы обучающихся: читальный зал МГТУ: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.	Компьютерное оснащение с выходом в интернет на 30 посадочных мест, оснащённые специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс)	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401