

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 03.12.2024 20:05:34
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО

Директор СЗИУ РАНХиГС
Хлутков А.Д.

Электронная подпись

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

«Гостиничное дело»
(наименование образовательной программы)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

Б1.В.02 «Экономика и управление гостиничным предприятием»
43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование направления подготовки)

Очная/заочная
(формы обучения)

Год набора – 2024

Санкт-Петербург, 2024 г.

Автор-составитель:

К.э.н., доцент кафедры управления в сфере туризма
и гостиничного бизнеса

Мозокина С.Л.

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:
доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

Б1.В.02 «Экономика и управление гостиничным предприятием» одобрена на заседании
кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.
В новой редакции Протокол от «19» августа 2024 г. №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 7.1.Основная литература
 - 7.2.Дополнительная литература
 - 7.3.Нормативные правовые документы или иная правовая информация
 - 7.4.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
 - 7.5.Интернет-ресурсы
 - 7.6.Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.02 «Экономика и управление гостиничным предприятием» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2	Способен использовать на практике информационные технологии, а также опыт применения экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПКР-1.1	Способен осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
		ПКР-1.2	Способен организовывать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКР-2	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ПКР-2.2	Способен проводить анализ экономической и финансовой деятельности субъектов.

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ ТФ	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-9.2	<p>На уровне знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные экономические и социально-экономические показатели, применяемые для характеристики хозяйствующего субъекта экономики; - основные варианты расчетов экономических показателей; - показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов. <p>На уровне умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обоснование результатов расчета экономических и

		<p>социально-экономических показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - системно анализировать социально-экономические показатели; - интерпретировать и обосновывать полученные конечные результаты; - использовать полученные результаты в ходе сбора и анализа показателей для решения конкретных профессиональных; - пользоваться основными выводами для принятия решений в профессиональной сфере. <p>На уровне навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с аналитическими данными, полученными при обосновании деятельности хозяйствующего субъекта; - навыками сбора и анализа исходных данных, необходимых для расчета экономических и социально-экономических показателей для решения задач профессиональной деятельности
<p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПКР-1.1</p> <p>ПКР-1.2</p>	<p>на уровне знаний: виды управленческих решений и методы их разработки; методы и инструменты экономического анализа туристского предприятия</p> <p>на уровне умений: в учебной ситуации предложить методы для оптимизации работоспособности; определять потребность в технических средствах с учетом выполняемых работ и расходуемого материала в предприятиях туристской индустрии</p> <p>на уровне навыков: навыками организаторской работы в коллективе; методами расчета и подбора технических средств для реализации технологических процессов по оказанию услуг в туристских предприятиях</p>
	ПКР-2.2	<p>на уровне знаний: сущности основных понятий и категорий менеджмента и управления</p> <p>на уровне умений: содержания процессов и технологии управления; основ планирования, осуществление мотивирования и контролирования; организации взаимодействия и полномочий; принятия решений в менеджменте; информационного обеспечения процесса управления</p> <p>на уровне навыков: руководства и лидерства, стилей управления; этики и ответственности в менеджменте; эффективности управления</p>

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часов/ 216 астр. часов на очной и заочной форме обучения.

Очная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость (в акад. часах/в астроном. часах)
Общая трудоемкость	288/216
Контактная работа с преподавателем	116/87
Лекции	56/42
Практические занятия	56/42
<i>Практическая подготовка</i>	16/12
Консультация	4/3
Самостоятельная работа	100/75
Контроль	72/54
Виды текущего контроля	З, Т, Р (Дис)
Форма промежуточной аттестации	Экзамен – 5, 6 семестр

Сокращения: З – задачи, Р (Дис) – реферат или дискуссия, Т – тестирование

Заочная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость (в акад. часах/в астроном. часах)
Общая трудоемкость	288/216
Контактная работа с преподавателем	24/18 4/3 – ч. консультация
Лекции	12/9
Практические занятия	12/9
<i>Практическая подготовка</i>	-
Самостоятельная работа	247/185,25
Контроль	13/9,75
Виды текущего контроля	З, Т, Р (Дис)
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой – 7 семестр, Экзамен – 8 семестр

Сокращения: З – задачи, Р (Дис) – реферат или дискуссия, Т – тестирование

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.02 «Экономика и управление гостиничным предприятием» входит в вариативную часть (часть, формируемая участниками образовательных отношений)

Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы.

Целью учебной дисциплины «Экономика и управление гостиничным предприятием» является: освоение теоретических знаний и приобретение практических навыков в области организации хозяйственной деятельности фирмы; формирование компетенций, позволяющих принимать эффективные решения в области хозяйственной деятельности фирмы.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные в ходе освоения таких дисциплин как: «Экономика сферы услуг гостеприимства», «Гостиничный менеджмент», «Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства».

Дисциплина читается на 3 курсе в 5 и 6 семестрах по очной форме обучения и на 7 и 8 семестрах на 4 курсе по заочной форме обучения.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен на очной форме обучения и зачет с оценкой в 7 семестре, зачет с оценкой в 7 семестре, и экзамен в 8 семестре на 4 курсе по заочной форме обучения.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.				СР	Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			
Тема 1	Основные понятия и определения гостиничных сетей	24	6		6		12	3, Т, Р (Дис)
Тема 2	Модели управления гостиничными сетями	22	6		6		10	3, Т, Р (Дис)
Тема 3	Рынок иностранных и российских гостиничных сетей	24	6		6		12	3, Т, Р (Дис)
Тема 4	Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей	22	6		6		10	3, Т, Р (Дис)
Тема 5	Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях	28	8		8		12	3, Т, Р (Дис)
Тема 6	Эффективность гостиничных сетей	22	6		6		10	3, Т, Р (Дис)
Тема 7	Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях	24	6		6		12	3, Т, Р (Дис)
Тема 8	Стандартизация в	22	6		6		10	3, Т, Р (Дис)

	гостиничных сетях						
Тема 9	Автоматизация управления в гостиничных сетях	24	6		6		12
Промежуточная аттестация		36 на 5 сем 36 на 6 сем	Консультация – 2 часа на 5 сем и 2 часа на 6 сем				экзамен
Всего (академ. часов):		288/216	56/42		56/42		100/75

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.			СР	Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ		
Тема 1	Основные понятия и определения гостиничных сетей		3			31	3, Т, Р (Дис)
Тема 2	Модели управления гостиничными сетями		3			31	3, Т, Р (Дис)
Тема 3	Рынок иностранных и российских гостиничных сетей				3	32	3, Т, Р (Дис)
Тема 4	Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей				3	32	3, Т, Р (Дис)
Промежуточная аттестация		4/3	2/1,5 – консультации				Зачет с оценкой
Всего (академ. часов/астроном часов)		144/108	6/4,5		6/4,5	126/94,5	
Тема 5	Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях						3, Т, Р (Дис)
Тема 6	Эффективность гостиничных сетей						3, Т, Р (Дис)
Тема 7	Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях						3, Т, Р (Дис)
Тема 8	Стандартизация в гостиничных сетях						3, Т, Р (Дис)
Тема 9	Автоматизация управления в гостиничных сетях						3, Т, Р (Дис)
Промежуточная аттестация		9/6,75	2/1,5-консультации				Экзамен
Всего (академ. часов/астроном. часов):		144/108	6/4,5		6/4,5	121/90,75	

Используемые сокращения:

Л – занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)¹;

ЛР – лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)²;

ПЗ – практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)³;

ДОТ – занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СР – самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

** З – задачи, Р (Дис) – реферат или дискуссия, Т – тестирование

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия и определения гостиничных сетей

Определение терминам гостиничная сеть, гостиничный холдинг. Характерные черты сетевого предприятия. Отличия гостиничной сети от индивидуального гостиничного предприятия. Ключевые события в истории развития гостиничных сетей.

Тема 2. Модели управления гостиничными сетями

Определение модели в гостиничном бизнесе. Стратегические задачи, стоящие перед гостиничными сетями. Холдинговые модели.

Тема 3. Рынок иностранных и российских гостиничных сетей

Определение рынка гостиничных сетей. Основные закономерности и факторы рынка гостиничных сетей. Сравнительный анализ международных, региональных и национальных гостиничных сетей. Характеристика российских гостиничных сетей. Пример зарубежного опыта организации гостиничных сетей (США, Европа, страны АТР).

Тема 4. Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей

Современная модель управления персоналом в гостиничных сетях. Типы организационных структур присущи гостиничным сетям. Преимущество матричной организационной структуры в гостиничных сетях. Методы управления персоналом при организации гостиничного холдинга.

Тема 5. Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях

Роль планирования и прогнозирования в деятельности гостиничных сетей. Основные принципы при планировании затрат на персонал. Основные факторы, влияющие на финансовое состояние сетевой гостиницы.

¹ Абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

² См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

³ См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

Тема 6. Эффективность гостиничных сетей

Понятие эффективности в гостиничных сетях. Планирование прибыли в гостиничных сетях. Особенности отчета о прибылях и убытках в сетевых и франчайзинговых предприятиях. Основные финансовые потоки при формировании финансовых планов и отчетов в гостиничных сетях.

Тема 7. Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях

Классификация стратегий развития сетей. Основные маркетинговые задачи перед сетевой гостиницей. Связь маркетинговых задач со стратегией сетевого гостиничного предприятия. Формы учета при формировании гостевых потоков.

Тема 8. Стандартизация в гостиничных сетях

Определение понятия стандартизации и нормирования в гостиничных сетях. Роль стандартов в сетевых предприятиях. Функции стандартизации и нормирования, методы стандартизации.

Тема 9. Автоматизация управления в гостиничных сетях

Методы автоматизации в гостиничных сетях. Примеры автоматизированных систем управления гостиничными сетями и отдельными предприятиями в гостиничных сетях. Сравнительный анализ программных продуктов для управления гостиничными сетями.

4. Материалы текущего контроля успеваемости

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.02 «Экономика и управление гостиничным предприятием» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

	Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости*
Тема 1	Основные понятия и определения гостиничных сетей	З – задачи, Р (Дис) – реферат или дискуссия, Т – тестирование
Тема 2	Модели управления гостиничными сетями	
Тема 3	Рынок иностранных и российских гостиничных сетей	
Тема 4	Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей	
Тема 5	Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях	
Тема 6	Эффективность гостиничных сетей	
Тема 7	Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях	
Тема 8	Стандартизация в гостиничных сетях	
Тема 9	Автоматизация управления в гостиничных сетях	

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Типовые оценочные материалы по темам 1-9

Типовые примеры для решения задач

Проанализируйте, определите, установите и укажите свое отношение к затронутой теме.

Задача 1

Распределите пропорционально постоянные затраты за плановый период деятельности сетевой гостиницы при условии, что:

1. Плановый годовой объем постоянных затрат составляет 10 000 000 руб.;
2. Количество гостиничных номеров – 40.
3. Номера первой категории: Переменные затраты 20 000 руб. Объем продаж 100 номеров в месяц

Номера категории «Стандарт»: Переменные затраты 7000 руб. Объем продаж 40 номеров в месяц.

Номера категории «Комфорт» : Переменные затраты 50 000 руб. Объем продаж 20 номеров в месяц.

Задача 2

Определите суммы оплаты труда администратора гостиницы к начислению и к получению за март 2017 г. при условии, что им отработано 10 смен, продолжительность каждой смены 12 часов. Условия оплаты: повременно-премиальная оплата, оклад согласно штатному расписанию составляет 20 000 руб., доплата за стаж работы 15%, при оплате учитываются дальневосточный коэффициент и надбавка. Общий премиальный фонд гостиницы за месяц составляет 400 000 руб., из которого на долю администратора (личный вклад в результаты гостиницы) приходится 10%. Рассчитайте общие затраты на оплату труда администратора с учетом оплаты страховых взносов.

Задача 3

Предложите политику ценообразования для гостиничной сети, если:

- темпы развития отраслевого рынка снижаются;
- существуют определенные барьеры входа на рынок;
- тип конкуренции – несовершенная конкуренция;
- высокая эластичность спроса на гостиничные услуги;
- доля рынка услуг гостиничной сети 10%;
- продажи на рынке подвержены сезонным колебаниям;

Задача 4

Сформируйте план товарных запасов в сетевом ресторане, если стоимость используемого сырья в день 20 тыс. руб, частота поставки 5 дней, время нахождения товара в пути 1 день, выставочный запас в баре 40 тыс.руб. Определите объем пополнения товарных запасов, средний совокупный товарный запас. Как изменится товарный запас, если срок использования 20% сырья составит 2 дня?

Задача 5

Сетевой ресторан решил провести рекламную кампанию по продвижению дополнительных услуг кейтеринга. По расчетам эта услуга позволит увеличить дополнительно продажи на 20%, но приведет к росту средних издержек на 12%. Существующий объем продаж в кафе – 3000 блюд в день. Средняя цена одного блюда – 200 руб. Средние издержки – 150 руб. Определите предполагаемые изменения выручки, издержек, валовой прибыли. Имеет ли смысл нести дополнительные расходы по рекламной кампании?

Задача 6

Рассчитайте порог рентабельности и запас финансовой устойчивости гостиничного предприятия, если выручка от реализации туров составила 14 202 тыс. руб., полная

себестоимость реализованных услуг 13 453 тыс. руб., сумма переменных затрат 4113 тыс. руб., сумма постоянных затрат 9340 тыс. руб.

Задача 7

Рассчитайте средний размер скидки номеров категории «Люкс» за март при условии, что 10 номеров/дней было продано по акции «Семейные ценности» – скидка 20%, 9 номеров/дней было продано по туристским бонусам «Voyage+» – скидка 10% и 4 номера/дня было продано по прейскурантной стоимости 6000 руб.

Задача 8

Составьте план реализации продукции сетевой гостиницы на текущий год с разбивкой по кварталам. Исходные данные:

1) на текущий год намечен прирост объема реализации в стоимостном выражении на 15%;

2) гостиничный бизнес имеет сезонный характер. Данные по предыдущим годам представлены в таблице (тыс. руб.). Исходные данные:

Периоды	Реализация продукции гостиничного предприятия		
	1 год	2 год	3 год
Год	18 900	19 600	13 900
I квартал	2600	3200	2200
II квартал	5000	4900	3000
III квартал	4800	5600	4300
IV квартал	6500	5900	4400

Задача 9

Выручка от реализации продукции и услуг сетевой гостиницы за отчетный период снизилась с 37 399 тыс. руб. до 34 505 тыс. руб. при уменьшении количества проданных номеров/дней с 25 047 до 19 674. Среднесписочная численность персонала в гостинице за этот же период увеличилась с 69 до 72 человек. Рассчитайте комплексный показатель динамики эффективности труда на предприятии.

Задача 10

Данные спроса на услуги сетевой гостиницы характеризуются следующими показателями:

Цена размещения, руб.	Количество продаж в месяц, ед.
4800	130
4200	160
3800	180
3500	200

Начертите кривые спроса и кривую объема продаж. Определите оптимальную цену посещения ресторана. При какой величине коэффициент ценовой эластичности спроса больше 1? Что это значит?

Задача 11

В гостинице используется метод потребительской оценки. Цены зависят от сезонности гостиничного бизнеса. В зависимости от спроса на гостиничные услуги выделяют три сезона:

- низкий (05 января – 15 апреля),
- средний (15 апреля – 15 июня; 1 ноября – 15 декабря),
- высокий (15 июня – 1 ноября; 15 декабря – 5 января).

Определите цену за номер в каждом сезоне, если цена за номер в сезон низкого спроса составляет 3000 руб. с учетом завтрака. Цена за номер при переходе от сезона к сезону увеличивается на 12%, стоимость завтрака составляет 10% от цены за номер. Стоимость завтрака в течение года не изменялась.

Задача 12

Сетевая гостиница имеет площадь 8000 кв. м, номерной фонд – 110 номеров, средняя площадь номера – 18 кв.м. Потенциальный среднегодовой доход от номера составляет 720 000 руб. Определите размер упущенной выгоды от продажи номерного фонда за год функционирования, если в международной практике проектная площадь номерного фонда такой гостиницы составляет до 80% от общей площади.

Задача 13

Текущее положение сетевой гостиницы характеризуется следующими данными: доля рынка – 12%; объем продаж (количество туристов) – 5000; объем реализации услуг (тыс. руб.) – 21 000; издержки на единицу (руб.) – 3950. Для увеличения доли гостиницы на рынке до 15% необходимы дополнительные маркетинговые затраты в размере 1100 тыс. руб. Определите, имеет ли смысл осваивать маркетинговые затраты для достижения новой доли рынка.

Задача 14

Общий объем продаж в транзитной гостинице составляет 20 000 номеров в год, цена размещения – 1200 руб., средние затраты на ед. услуги размещения – 900 руб. Маркетинговый отдел гостиницы предложил в качестве дополнительной услуги организовать услуги няни. По расчетам эта услуга позволит увеличить количество размещенных лиц на 10%, но приведет к росту издержек на каждый заказ на 240 руб., цена одного часа – 300 руб., оплата услуг няни – 200 руб.

Определить предполагаемые изменения выручки, затрат, прибыли. Имеет ли смысл нести дополнительные расходы по организации услуг няни?

Задача 15

Определите оптимальный объект налогообложения для малого предприятия в сфере гостиничного бизнеса при условии организации франчайзинга. Отель находится на упрощенной системе налогообложения. Исходные данные: выручка от реализации услуг 17 000 тыс. руб., производственная себестоимость реализованных услуг 11 200 тыс. руб., коммерческие расходы 500 тыс. руб., управленческие расходы 1300 тыс. руб.

Задача 16

Определите коэффициент загрузки сетевой гостиницы за март месяц. Исходные данные:

Категория номера	Количество номеров	Кол-во номеров выведенных из продажи (номер/ дни)	Кол-во проданных номеров (номер/ дни)
Одноместный	10	4	140
Двухместный	10	0	110
Люкс	5	2	40

Критерии оценки

Баллы	Описание
19–20	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
16–18	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна–две неточности в ответе.
13–15	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
9–12	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
0–8	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

Образцы тестовых заданий

Выберите один правильный ответ. Составьте список ответов на вопросы теста, выполняя задания, сформулированные в каждом вопросе теста.

1. Основными целями экономики гостиничного предприятия являются:
 - 1) максимизация дохода гостиницы
 - 2) минимизация расходов гостей
 - 3) максимизация удовлетворения психологического опыта гостя
 - 4) максимизация расходов гостя
 - 5) максимизация расходов гостиницы
2. Глобальными лимитирующими факторами деятельности гостиничных сетей являются:
 - 1) юридические ограничения
 - 2) сезонность

- 3) ограничения в гостиничном спросе
- 4) уровень развития экономики страны
- 5) природно-климатические факторы
- 6) ограничение свободного времени гостей
- 7) политический фактор
3. Локальными лимитирующими факторами гостиничных сетей являются:
 - 1) ограничения в гостиничном предложении
 - 2) политический фактор
 - 3) природные катаклизмы и промышленные аварии
 - 4) ограничения, касающиеся экологии
 - 5) ограничение свободного времени гостей
 - 6) сезонность
 - 7) юридические ограничения
4. Совокупность товаров и услуг сетевых гостиниц называется:
 - 1) инфраструктурой гостиничной индустрии
 - 2) продукцией гостиничной индустрии
 - 3) гостиничным продуктом
 - 4) гостиничным пакетом
 - 5) продукцией гостиничного предприятия
5. Положительными аспектами деятельности гостиничных сетей в регионе являются:
 - 1) создание новых рабочих мест
 - 2) увеличение налоговых сборов в туристской дестинации
 - 3) использование структуры отдыха как гостями, так и местным населением
 - 4) рост цен на товары и услуги
 - 5) отток денег за границу при туристском импорте
6. Объектом гостиничного рынка является:
 - 1) гости (потребители)
 - 2) гостиничные предприятия
 - 3) Гостиничный продукт
 - 4) цена гостиничного продукта
7. Субъектом гостиничного рынка является:
 - 1) гости (потребители)
 - 2) гостиничные предприятия
 - 3) Гостиничный продукт
 - 4) цена гостиничного продукта
8. На величину гостиничного спроса на уровне региона влияют:
 - 1) количество посредников гостиничного предприятия
 - 2) денежные доходы размещенных гостей
 - 3) туристские вкусы путешественников
 - 4) количество поставщиков гостиничных услуг
 - 5) бюджет свободного времени потенциальных гостей
9. На величину гостиничного предложения на уровне региона влияют:
 - 1) цена на факторы производства
 - 2) количество посредников
 - 3) денежные доходы потребителей гостиничного продукта
 - 4) половозрастной состав потенциальных гостей
 - 5) уровень эффективности производства гостиничных товаров и услуг
 - 6) система налогообложения гостиничного бизнеса
10. Система экономических, юридических, социальных отношений, связывающих производителей и потребителей гостиничного продукта, называется:
 - 1) гостиничным предложением

- 2) гостиничным рынком
- 3) ресурсами гостеприимства
- 4) гостиничным спросом
- 5) элементами гостиничного рынка

11. Гостиничный рынок опирается на действие следующих экономических законов:

- 1) закон стоимости
- 2) закон эффективности экономического развития
- 3) закон спроса и предложения
- 4) закон эффективности потребления благ
- 5) закон конкуренции
- 6) закон мультипликатора

12. Если «коэффициент эластичности гостиничного спроса по цене» равен 3, то это означает:

- 1) снижение предложения на 3% при снижении цены на 1%
- 2) повышение предложения на 3% при снижении цены на 1%
- 3) увеличение спроса на 3% при снижении цены на 1%
- 4) увеличение спроса на 1% при снижении цена на 3%
- 5) увеличение спроса на 1% при снижении предложения на 3%

13. Источники денежных средств, аккумулируемые сетевой гостиницей для формирования необходимых ей активов в целях осуществления всех видов уставной деятельности – это:

- 1) оборотные активы
- 2) источники финансирования
- 3) текущие активы
- 4) внеоборотные активы

14. К внешним источникам финансовых ресурсов сетевой гостиницы относятся:

- 1) коммерческое кредитование
 - 2) прибыль
 - 3) добавочный капитал за счет переоценки основных средств
 - 4) добавочный капитал за счет дополнительной эмиссии акций
15. Финансовый вид предпринимательства свойственен для:
- 1) гостиничного бизнеса
 - 2) ресторанного бизнеса
 - 3) транспортных предприятий
 - 4) туроператоров
 - 5) турагентов

16. Консультативный вид предпринимательства свойственен для:

- 1) гостиничного бизнеса
- 2) ресторанного бизнеса
- 3) транспортных предприятий
- 4) туроператоров
- 5) турагентов

17. Предпринимательский риск (вероятность убытка) в результате внедрения новых проектов в гостиничных сетях классифицируется как:

- 1) производственный риск
- 2) риск упущенной финансовой выгоды
- 3) ценовой риск
- 4) инвестиционный риск
- 5) отраслевой риск

18. К экзогенным факторам, влияющим на предпринимательский риск в гостиничных сетях, относятся:

- 1) изменение стоимости оформления регистрации иностранного гостя в гостинице
- 2) ошибки персонала гостиницы
- 3) инфляция
- 4) изменение стоимости аренды основных средств гостиницы
- 5) отношение руководства гостиницы к риску
- 6) политические факторы

19. К эндогенным факторам, влияющим на предпринимательский риск в гостиничных сетях, относятся:

- 1) изменение стоимости оформления регистрации иностранного гостя в гостинице
- 2) ошибки персонала гостиницы
- 3) инфляция
- 4) изменение стоимости аренды основных средств гостиницы
- 5) отношение руководства гостиницы к риску
- 6) политические факторы
- 7) ошибки в менеджменте и маркетинге

20. Различают следующие виды контроля над деятельностью гостиничной сетью

- 1) внешний государственный
- 2) общественный
- 3) внутривладельческий
- 4) контроль специализированных инспекций
- 5) независимый аудиторский

21. Отличительной особенностью сетевой гостиницы является:

- 1) осуществление коммерческой деятельности
- 2) обязательная аккредитация в Государственной регистрационной палате
- 3) образование в форме юридического лица
- 4) выполнение функции продвижения турпродукта на рынке
- 5) отсутствие самостоятельной ответственности

22. Критериями отнесения к субъектам малого и среднего предпринимательства в гостиничной сфере:

- 1) структура уставного (складочного) капитала
- 2) наличие Наблюдательного совета или Совета директоров
- 3) средняя численность работников
- 4) выручка от реализации товаров, работ, услуг
- 5) балансовая стоимость активов

23. К малым гостиницам относятся предприятия, имеющие:

- 1) среднюю численность работников 101-250 человек
- 2) среднюю численность работников до 15 человек
- 3) среднюю численность работников до 100 человек
- 4) в структуре уставного капитала долю до 25% юридических лиц, не являющихся субъектами МСП

5) в структуре уставного капитала долю до 25% органов государственной власти и иностранных юридических лиц

6) в структуре уставного капитала долю от 25% до 50% юридических лиц, не являющихся субъектами МСП

7) в структуре уставного капитала долю от 25% до 50% органов государственной власти и иностранных юридических лиц

24. Сетевой бизнес в туризме называется:

- 1) маркетингом
- 2) франчайзингом

- 3) форфейтингом
 4) девелопментом
 5) диверсификацией
25. Успех франчайзинговой деятельности в сетевом бизнесе зависит, главным образом, от:
- 1) расположения гостиничного предприятия-франчайзи
 - 2) расположение гостиничного предприятия-франчайзера
 - 3) умение менеджера по продажам гостиницы-франчайзи убеждать потенциальных гостей
 - 4) размер уставного капитала гостиницы-франчайзи
26. Совокупность прав на осуществление гостиничной деятельности под торговой маркой франчайзера называется:
- 1) роялти
 - 2) франчайзи
 - 3) франшиза
 - 4) концессия
 - 5) патент
27. Ежемесячные фиксированные платежи за право использования франшизы в гостиничном бизнесе называются:
- 1) паушальный платеж
 - 2) роялти
 - 3) франчайзи
 - 4) аннуитет
 - 5) бонусы
28. Единовременное вознаграждение за продажу франшизы в гостиничном бизнесе называется:
- 1) паушальный платеж
 - 2) роялти
 - 3) франчайзи
 - 4) аннуитет
 - 5) бонусы
29. Первоначальная стоимость здания гостиницы составляет 1000000 руб, годовая норма амортизации 1%. Здание находится в эксплуатации 10 лет. Остаточная стоимость здания равна:
- 1) 900000.
 - 2) 90%
 - 3) 100000.
 - 4) 10%
 - 5) другая величина
30. Сетевая гостиница в отчетном году получила выручку от реализации услуг в размере 60 млн.руб. Среднегодовой остаток оборотного капитала на этот период 100 млн.руб. Количество оборотов, совершенных оборотным капиталом, равно:
- 1) 6
 - 2) 0,17
 - 3) 700
 - 4) 500

Критерии оценки

Баллы	Описание
19–20	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопросов
16–18	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов

13–15	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
9–12	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
0–8	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 30 % правильных ответов

Тематика рефератов, дискуссий

Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы и предложите использование.

1. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.
2. Роль и значимость развития гостиничных сетей в сфере услуг.
3. Факторы, влияющие на формирование и развитие рынка гостиничных сетей.
4. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
5. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в развитии гостиничных сетей.
6. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
7. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиничных сетей (принципы и критерии по стандартам обслуживания).
8. Зарубежный и российский рейтинг гостиничных сетей.
9. Российские гостиничные сети: понятия, история развития, принципы формирования, рейтинг.
10. Зарубежные гостиничные сети: понятия, история развития, принципы формирования, рейтинг.
11. Организационная структура управления гостиничными сетями: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиничными сетями.
12. Основные службы гостиниц в структуре гостиничных сетей и услуги, оказываемые в них: значение, виды и их характеристика, анализ работы.
13. Бронирование мест и номеров в гостиничных сетях: назначение, функции, состав, особенности работы.
14. Предприятия питания в гостиничных сетях: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации.
15. Квалификационные требования к основным должностям работников в гостиничных сетях.
16. Построение корпоративных стандартов в гостиничных сетях.
17. Разработка организационной структуры управления в гостиничных сетях
18. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.
19. Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
20. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.

Критерии оценки:

	Баллы	Описание
	12	Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме и аргументировал его. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

9	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
6	Студент проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.
3	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.
0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств):

Экзамен проводится с применением метода (средства) устные ответы на вопросы билета и ситуационная задача.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
УК-9.2. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Осуществляет сбор и анализ данных по состоянию экономической ситуации в сфере профессиональной деятельности. Использует на практике опыт применения экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности	Способен использовать на практике информационные технологии, а также опыт применения экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности
ПКР-1.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Разрабатывает планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и вырабатывает управленческие	Знает и понимает принципы бухгалтерского финансового и управленческого учета, классификации затрат и основные системы и методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг), сходство и отличия финансового и управленческого учета; методы научного познания, реорганизации бизнес-процессов.

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
	решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	
ПКР-1.2: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	<p>Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>Разрабатывает планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>	На высоком уровне выявляет и анализирует экономические особенности организации деятельности предприятий гостиничной индустрии.
ПКР 2.2 Способен проводить анализ экономической и финансовой деятельности субъектов.	<p>Применяет на практике экономические основы, необходимые для осуществления социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Проводит анализ экономической и финансовой деятельности субъектов.</p> <p>Применяет практический опыт использования экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности.</p>	Умеет использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели.

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

Изложите теоретические основы по данной теме и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):

Тема 1. Основные понятия и определения гостиничных сетей

1. Дайте определение терминам гостиничная сеть, гостиничный холдинг.
2. Какие характерные черты сетевого предприятия вы знаете?
3. Приведите принципиальные отличия гостиничной сети от индивидуального гостиничного предприятия.
4. Какие события являются ключевыми в истории развития гостиничных сетей?
5. Какие классификационные признаки вы можете выделить в гостиничных сетях?
6. Приведите основные принципы и методы построения сетевого проекта.

Тема 2. Модели управления гостиничными сетями

1. Дайте определение модели в гостиничном бизнесе.
2. Перечислите стратегические задачи, стоящие перед гостиничными сетями.
3. Дайте определение холдинговой модели.
4. Какие черты присущи инвестиционной модели гостиничной сети.
5. Что такое централизованная модель в гостиничной сети?
 6. Какие задачи устанавливают «Плановые» холдинги в гостиничном бизнесе?
 7. Приведите примеры межнациональных и мультибрендовых гостиничных компаний.
 8. Приведите примеры организационно-экономических форм в гостиничных сетях.

Тема 3. Рынок иностранных и российских гостиничных сетей

1. Дайте определение рынка гостиничных сетей.
2. Какие основные закономерности и факторы рынка гостиничных сетей?
3. Проведите сравнительный анализ международных, региональных и национальных гостиничных сетей.
4. Дайте характеристику российских гостиничных сетей.
5. Приведите пример зарубежного опыта организации гостиничных сетей (США, Европа, страны АТР).
6. Каковы риски гостиничной деятельности при организации сетей?

Тема 4. Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей

1. Назовите современную модель управления персоналом в гостиничных сетях.
2. Какие типы организационных структур присущи гостиничным сетям?
3. В чем заключается преимущество матричной организационной структуры в гостиничных сетях?
4. Назовите методы управления персоналом при организации гостиничного холдинга.
5. Каким образом классифицируются работники организации в гостиничных сетях?
6. Как разрабатывается руководство по специальности?
7. Как формируется корпоративная культура в гостиничной сети?
8. Приведите примеры миссии организаций, кредо и связи с кадровой политикой.
9. Перечислите основные принципы формирования штатных расписаний, кадрового резерва и критериев для отбора кадров.
10. Как составляется мастер-график для сетевых проектов.

Тема 5. Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях

1. Какова роль планирования и прогнозирования в деятельности гостиничных сетей?
2. Как составляется бюджет по статье «Персонал»?
3. Приведите пример производственного календаря в сетевой гостинице.
4. Какие основные принципы используются при планировании затрат на персонал?

5. Перечислите непредвиденные затраты в сетевой гостинице.
6. Перечислите основные элементы затрат при составлении бюджета сетевой гостиницы.
7. Какие методы используются при составлении прогнозов деятельности сети?
8. Как разрабатывается прогноз бюджета на год работы сетевой гостиницы?
9. Перечислите основные факторы, влияющие на финансовое состояние сетевой гостиницы.

Тема 6. Эффективность гостиничных сетей

1. Дайте понятие эффективности в гостиничных сетях.
2. Как осуществляется планирование прибыли в гостиничных сетях?
3. Что такое «Отчет о прибылях и убытках»?
4. Какие особенности отчета о прибылях и убытках в сетевых и франчайзинговых предприятиях?
5. Приведите пример структуры отчета о прибылях и убытках.
6. Перечислите основные финансовые потоки при формировании финансовых планов и отчетов в гостиничных сетях.
7. Охарактеризуйте понятие EBITDA.
8. Какие методы используются при анализе рентабельности сетевой гостиницы?
9. Приведите примеры повышения эффективности деятельности предприятия в гостиничной сети.
10. Какова периодичность контроля финансовых результатов?
11. Какова ответственность менеджмента при проведении процедуры планирования расходов сетевой гостиницы?
12. Как осуществляется работа операционного отдела?

Тема 7. Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях

1. Приведите классификацию стратегий развития сетей.
2. Какие основные маркетинговые задачи стоят перед сетевой гостиницей?
3. Как обеспечивается связь маркетинговых задач со стратегией сетевого гостиничного предприятия?
4. Приведите примеры корпоративных стратегий.
5. Как осуществляется планирование маркетинговых мероприятий, в связи с выбранной стратегией?
6. Приведите примеры типовых планов маркетинга.
7. Какие методы используются при составлении маркетинговых календарей?
8. Какие способы используются при определении потребностей гостей?
9. Охарактеризуйте концептуальный маркетинговый план.
10. Каким образом составляется маркетинговый календарь?
11. Приведите пример карты торговой территории сетевой гостиницы.
12. Какие формы учета используются при формировании гостевых потоков?

Тема 8. Стандартизация в гостиничных сетях

1. Дайте определение понятию стандартизации и нормирования в гостиничных сетях.
2. Какова роль стандартов в сетевых предприятиях?
3. Перечислите функции стандартизации и нормирования, методы стандартизации.
4. Какие виды корпоративных стандартов в гостиничных сетях вы знаете?
5. Приведите примеры основных процедур, подлежащих стандартизации.
6. Какие методы используются при организации и контроле соблюдения стандартов в сетевых гостиницах?
7. Перечислите стандарты в области административно-технических процедур.
8. Как осуществляется внутренний и внешний аудит в сетевых гостиницах?

Тема 9. Автоматизация управления в гостиничных сетях

1. Какие принципы присущи автоматизации в гостиничных сетях?
2. Перечислите методы автоматизации в гостиничных сетях
3. Приведите примеры автоматизированных систем управления гостиничными сетями и отдельными предприятиями в гостиничных сетях.
4. Проведите сравнительный анализ программных продуктов для управления гостиничными сетями.
5. Какие особенности внедрения и использования программных продуктов в гостиничных сетях?
6. Какими методами обеспечивается адаптация программных продуктов к бухгалтерской отчетности предприятия в гостиничной сети?

Ситуационная задача (тест)

Задача 1

Предприятие планирует строительство сетевой гостиницы общей площадью 1200 м². Определите проектную стоимость строительства, если известно, что на один номер приходится 30 м² общей площади при общем количестве 30 номеров. Затраты определяются из расчета 1200 тыс. руб. на единицу номерного фонда. Площадь, необходимая под организацию конференц-зала, составляет 20% от жилого фонда, затраты на строительство 7000 руб. на 1 м². Затраты на освоение остальной площади составляют 5000 руб. на 1 м².

Задача 2

Рассчитайте начисленную заработную плату горничной за март текущего года в зависимости от производительности труда. Определите форму и систему оплаты труда. Нормативная производительность труда (выработка) – уборка 12 номеров в день. Тариф за уборку одного номера 40 руб. Дальневосточная и районная надбавки составляют 50%. Премия за перевыполнение установленных нормативов – 20% за один номер. Фактически отработано 25 рабочих дней. Фактическая производительность труда ежедневно соответствовала нормативной.

Задача 3

Рассчитайте чистую прибыль малого отеля в системе франчайзинга. Исходные данные: выручка от реализации услуг (без НДС) 64 000 тыс. руб., производственная себестоимость продукции 45 000 тыс. руб., коммерческие расходы 800 тыс. руб., управленческие расходы 3000 тыс. руб. Для справки: в уставном капитале гостиничного предприятия доля иностранного участника составляет 35%.

Задача 4

Рассчитайте критический объем реализации (точку безубыточности) сетевой гостиницы. Исходные данные:

Показатели	Единица измерения	Характеристика
Переменные затраты	руб.	4 560 000
Постоянные затраты	руб.	1 800 000
Цена за номер	руб.	2500
Объем реализации	номеров/дней	3000

Задача 5

Рассчитайте доходность с одного номера (Revenue per available room per day) категории «Люкс» за февраль при условии, что 5 номеров/дней было продано по акции «Подарок молодоженам» – 50% скидка, 7 номеров/дней было продано по карточкам постоянного гостя (размер скидки 20%) и 4 номера/дня было продано по прейскурантной стоимости 7000 руб. Всего в гостинице 3 номера данной категории.

Задача 6

Используя нелинейный способ амортизации (метод суммы чисел срока полезного использования), рассчитайте начисление амортизации на оборудование прачечной при гостинице за первый год использования оборудования. Стоимость оборудования составляет 1 600 000 рублей. Срок использования оборудования – 8 лет.

Оценочные средства	Показатели оценки	Критерии оценки
Экзамен	<p>В соответствии с балльно-рейтинговой системой на промежуточную аттестацию отводится 30 баллов.</p> <p>В билете содержится 2 вопроса и ситуационная задача (кейс).</p> <p>Вопросы - по 10 баллов каждый</p>	<p>8-10 баллов – получены полные и исчерпывающие ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете. Усвоены основные понятия и их особенности, присутствует умение правильно определять специфику соответствующих отношений, способность принимать быстрые и нестандартные решения. Грамотность и стилистика изложения материала.</p> <p>4-7 получены стандартные ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете., Усвоены основные понятия и их особенности, присутствует умение правильно определять специфику соответствующих отношений, , однако, допускаются незначительные ошибки, неточности по названным критериям, которые не искажают сути ответа;</p> <p>1-3 балла – неполное раскрытие основного содержания вопроса билета</p> <p>0 - ответы на предложенные в билете вопросы отсутствуют, либо даны неверно. Студент не знает основных понятий и категорий, а также не имеет отчетливого представления о предмете, системе и структуре дисциплины.</p>

	Ситуационная задача (кейс)- 10 баллов	8-10 – нестандартное (многоплановое) решение задачи 4-7 – стандартное решение задачи 1-3- задача решена с некоторыми неточностями 0-решение неверное или отсутствует
--	---	--

Шкала оценивания.

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС). Использование БРС осуществляется в соответствии с приказом от 06 сентября 2019 г. №306 «О применении балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся».

Схема расчетов сформирована в соответствии с учебным планом направления, согласована с руководителем научно-образовательного направления, утверждена деканом факультета.

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой максимально-расчетное количество баллов за семестр составляет 100, из них в рамках дисциплины отводится:
30 баллов - на промежуточную аттестацию
50 баллов - на работу на семинарских занятиях
20 баллов - на посещаемость занятий

В случае если студент в течение семестра не набирает минимальное число баллов, необходимое для сдачи промежуточной аттестации, то он может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины, получив от преподавателя компенсирующие задания.

В случае получения на промежуточной аттестации неудовлетворительной оценки студенту предоставляется право повторной аттестации в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Обучающийся, набравший в ходе текущего контроля в семестре от 51 до 70 баллов, по его желанию может быть освобожден от промежуточной аттестации.

Количество баллов	Оценка	
	прописью	буквой
96-100	отлично	А
86-95	отлично	В
71-85	хорошо	С
61-70	хорошо	Д

51-60	удовлетворительно	Е
-------	-------------------	---

Перевод балльных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»

- «Отлично» (А) - от 96 по 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено максимальным числом баллов.

- «Отлично» (В) - от 86 по 95 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» (С) - от 71 по 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Хорошо» (D) - от 61 по 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» (Е) - от 51 по 60 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий выполнены с ошибками.

Оценка Критерии выставления оценки

«Отлично» (5) – Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

Методические материалы

Экзамен проводится в период сессии в соответствии с текущим графиком учебного процесса, утвержденным в соответствии с установленным в СЗИУ порядком. Продолжительность экзамена для каждого студента не может превышать четырех академических часов. Экзамен не может начинаться ранее 9.00 часов и заканчиваться позднее 21.00 часа. Экзамен проводится в аудитории, в которую запускаются одновременно не более 5 человек. Время на подготовку ответов по билету каждому обучающемуся отводится 45 минут. При явке на экзамен обучающийся должен иметь при себе зачетную книжку. Во время экзамена обучающиеся по решению преподавателя могут пользоваться учебной программой дисциплины и справочной литературой.

Промежуточная аттестация в системе ДОТ. Консультация к экзамену пройдет в виде онлайн-встречи в приложении Office 365 «Teams». Приложение рекомендуется установить локально. Студент должен войти в систему с помощью учетной записи Office 365 РАНХиГС, чтобы обеспечить базовую проверку личности.

В случае применения дистанционного режима промежуточной аттестации она проводится следующим образом: устно в ДОТ/письменно с прокторингом/ тестирование с

прокторингом. Для успешного освоения курса учащемуся рекомендуется ознакомиться с литературой, размещенной в разделе 6, и материалами, выложенными в ДОТ.

6. Методические материалы по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к лекциям и семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации по устному вопросу

Устный опрос является одним из основных способов проверки усвоения знаний обучающимися. Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определённую тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Основные критерии оценки устного ответа: правильность ответа по содержанию; полнота и глубина ответа; логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией); использование дополнительного материала.

Практические задания являются необходимым звеном для оценки умений и навыков обучающихся. Основные критерии оценки практического задания (кейса): качество предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описанной в практическом задании (кейсе), качество обоснования анализа проблем и последствий внедрения сформулированных предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описаном в практическом задании (кейсе).

Подготовка к занятиям должна носить систематический характер. Это позволит обучающемуся в полном объеме выполнить все требования преподавателя. Обучающимся рекомендуется изучать как основную, так и дополнительную литературу, а также знакомиться с Интернет-источниками (список приведен в рабочей программе по дисциплине).

Подготовка обучающихся к опросу предполагает изучение в соответствии тематикой дисциплины основной/ дополнительной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов.

Краткие методические указания по написанию реферата

Реферат является самостоятельной практической работой студента. Он призван определить степень освоения студентом знаний и навыков, полученных им в процессе изучения дисциплины. Данный вид работы индивидуален и самостоятелен. Не допускается прямое заимствование материалов из каких-либо источников без ссылок на них.

Текст работы должен быть написан литературным языком в научном стиле. Оформление текста также должно быть выполнено грамотно. Следует избегать пустых пространств и, тем более, страниц. На все таблицы, рисунки и диаграммы делаются ссылки в тексте.

Работа объемом от 10 до 15 стр. выполняется в формате А4. Шрифт – Times New Roman, для заголовков допускается использование шрифта Arial. Основной текст работы набирается 14-м шрифтом через 1,5 интервала, выравнивание по ширине, межбуквенный интервал «Обычный», красная строка 1,25 см. Автоматически расставляются переносы. Поля: верхнее 2,0 см, нижнее 2,0 см, левое 3 см, правое 1 см. Промежутки между абзацами отсутствуют. Введение, главы, заключение, список литературы и приложения форматируются как заголовки первого уровня и начинаются каждый с новой страницы.

Сноски делаются внизу страницы. Таблицы и рисунки нумеруются отдельно. Номер включает номер главы и номер рисунка/таблицы в данной главе.

Страницы работы должны быть пронумерованы. Нумерация начинается со страницы с оглавлением, на которой ставится цифра «2» и далее – по порядку. Окончание нумерации приходится на последний лист списка литературы. Номер ставится внизу страницы справа. На страницах с приложениями номера не ставятся, и в оглавление они не выносятся. В оглавлении указывается только номер первого листа первого приложения.

Инструкция по выполнению тестового задания

При подготовке к тестированию следует учитывать, что тест проверяет не только знание понятий, категорий, событий, явлений, умения выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных явлений и процессов. Поэтому при подготовке к тесту не следует просто заучивать материал, необходимо понять его логику. Подготовке способствует составление развернутого плана, таблиц, схем. Большую помощь оказывают интернет-тренажеры, позволяющие, во-первых, закрепить знания, во-вторых, приобрести соответствующие психологические навыки саморегуляции и самоконтроля.

Тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации: следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся; отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений; очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытайтесь понять условия «по первым словам».

Методические рекомендации по практическим заданиям

При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе. Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Контроль самостоятельной работы осуществляется в рамках опросов по темам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы бакалавра

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю.

Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками и историко-правовым материалом, методологии изучения предметной специфики курса.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе семинарских занятий методом устного опроса или ответов на контрольные вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в методическом пособии вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях или индивидуальных консультациях с ведущим преподавателем.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

7.1. Основная литература

1. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — ISBN 978-5-394-02200-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html>
2. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
3. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101318-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1064623>
4. Теория и методология разработки стратегии развития предприятия : научная монография / И. В. Булава, А. М. Батьковский, М. А. Батьковский [и др.]. — 2-е изд. — Москва, Саратов : Международная академия оценки и консалтинга, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-4486-0700-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82185.html>
5. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>
6. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494451>

7.2. Дополнительная литература

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Логос, Университетская книга, 2008. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html>
2. Гостиничное дело : практикум / составители О. Г. Шамраева, Т. М. Белимова. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016. — 55 с. — ISBN 978-5-7014-0723-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80544.html>
3. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: уч. пособие для бакалавров; И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – М.: КноРус, 2012.
4. Грицай, М. А. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / М. А. Грицай. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 118 с. — ISBN 978-5-93252-322-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26699.html>

5. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / С. В. Иванилова. — Саратов : Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2013. — 182 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/16744.html>
6. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>
7. Рейнгольд, Е. А. Стоимость бизнеса и стратегия развития компании : основные принципы построения интегрированной системы / Е. А. Рейнгольд, Ю. И. Черный. — Москва : Международная академия оценки и консалтинга, 2014. — 214 с. — ISBN 978-5-98597-138-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/51165.html>
8. Скобкин, С. С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2010. - 432 с. ISBN 978-5-9776-0148-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/193469>
9. Экономика индустрии гостеприимства: учеб. пособие / Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова; М. Ю. Лайко, М.В. Кобяк, Е.Л. Ильина, А.Н. Латкин – М.: Изд-во РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2011.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

1. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления. А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, Ю.М. Белозерова, Е.Н. Кнышова. – М.: Форум, Инфра-М, 2011
2. Каткало В. С., Шемракова В. Н. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса / Высшая школа менеджмента СПбГУ. – СПб.: Высшая школа менеджмента; 2012.
3. Мировой опыт развития индустрии гостеприимства и туризма. / Под ред. проф. М.Ю. Лайко. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2011.
4. Основы индустрии гостеприимства. Д.И. Елканова, Д.А. Осипов, В.В. Романов, Е.В. Сорокина. – М.: Дашков и Ко, 2011.
5. Портер М. Конкурентное преимущество: как достичь высокого результата и обеспечить его устойчивость. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2011.
6. Современное состояние и реформирование гостиничных услуг в РФ. – М.: ГАО «Москва», 2012.
7. Современное стратегическое управление в гостиничном бизнесе: Конспект лекций / Е. Л. Ильина, А. Н. Латкин, Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. – М.: Издво РЭУ им. Г. В. Плеханова, 2010
8. Черемных О.С, Черемных С.В. Стратегический корпоративный реинжиниринг: процессно-стоимостной подход к управлению бизнесом. Учебное пособие – М.: Финансы и статистика, 2011.
9. Экономическая стратегия фирмы: Учебное пособие / Под ред. А.П. Градова. – 4-е изд., перераб. – СПб.: Специальная литература, 2012.

7.3. Нормативные правовые документы

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов / Составитель: Ю. Волков – Ростов: Феникс, 2010.

7.4. Интернет-ресурсы

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»

- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Научно-практические статьи по финансам и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист - Вью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ
- Информационно-правовые базы - Консультант плюс, Гарант.

Англоязычные ресурсы

- EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно-популярных журналов.
- Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

Возможно использование, кроме вышеперечисленных ресурсов, и других электронных ресурсов сети Интернет.

7.5. Иные источники

1. www.moshotel.ru
2. www.mos.ru
3. www.moscow-city.ru
4. www.moshotel.com
5. www.travel.mos.ru
6. www.hospitality.ru
7. www.tourism.ru
8. www.tpnew.ru
9. www.ratanews.ru
10. www.4hoteliers.com (Статьи, посвященные гостиничному бизнесу)
11. <http://www.rata.ru/> - Российский союз туристической индустрии.
12. <http://www.rha.ru/> - Российская гостиничная ассоциация.
13. <http://www.new.frio.ru/> - Федерация рестораторов и отельеров.
14. <http://www.unwto.org/index.php> - Всемирная туристская организация - WTO-UN.
15. <http://www.ih-ra.com/> - Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы
Характеристики аудиторий (помещений, мест) для проведения занятий

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные учебные кабинеты и компьютерные классы, соответствующие санитарным и строительным нормам и правилам.

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций:
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.

- На семинарских занятиях используется следующее программное обеспечение:
- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
 - программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
 - программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft Power Point»);
 - пакеты прикладных программ SPSS/PC+, STATISTIKA,
 - программные комплексы Word, ТЕСТУНИВЕРСАЛ,
 - правовые базы данных «Консультант+», «Гарант», «Кодекс», «Эталон».

В учебном процессе допускается применение онлайн-платформ Teams, Zoom, Skype for Business, а также системы дистанционного обучения LMS Moodle.