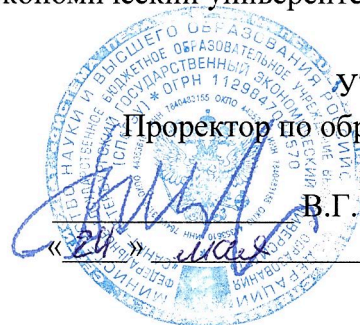


МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

В.Г. Шубаева

20 23 г.

Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки/
Специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы/
Специализация

Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная

Год набора

2023

Составитель(и):

д.э.н, Степанова Светлана Александровна

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: Экзамен: семестр 3 Курсовая работа: семестр 3
в том числе:		
контактная работа	64	
самостоятельная работа	44	
практическая подготовка	0	
часов на контроль	36	

Распределение часов дисциплины:

Семестр:	3
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	36
Практические занятия	28
Лабораторные работы	0
Итого аудиторных часов	64
Самостоятельная работа	44
Часы на контроль	36
Итого академических часов	144
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*	4
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
5.1 Рекомендуемая литература	6
5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства	7
5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД).....	7
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	12
1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации	12
1.2 Темы письменных работ.....	13
1.3 Контрольные точки	14
1.4 Другие объекты оценивания	14
1.5 Самостоятельная работа обучающегося	14
1.6 Шкала оценивания результата	14

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	Получение комплексной системы знаний по принятию экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
--------------	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.О Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 - Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	<p>Знать: теоретические основы расчета эффективности производственной деятельности; знать систему основных макро- и микроэкономических показателей эффективности деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; знать закономерности развития отрасли.</p> <p>Уметь: провести анализ и рассчитать показатели экономической эффективности производственной деятельности; уметь принимать экономически обоснованные управленческие решения; уметь обеспечивать экономическую эффективность деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками приемами сбора экономической информации; обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне; навыками расчета и анализа основных показателей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания.</p>
УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2 - Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые	<p>Знать: знать принципы экономического и финансового планирования; основные виды доходов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, знать механизмы их получения и увеличения; знать основные виды расходов, механизмы их снижения, способы формирования сбережений; знать виды экономических и финансовых рисков.</p> <p>Уметь: оценивать риски, связанные с экономической и финансовой деятельностью предприятия; уметь</p>

	инструменты для управления финансами в различных областях жизнедеятельности, контролирует экономические и финансовые риски	использовать инструменты управления финансами в различных областях жизнедеятельности; уметь выбирать инструменты управления финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей. Владеть: методами экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; владеть основными финансовыми инструментами, способами определения их доходности, надежности, ликвидности и возможности их использования для достижения финансового благополучия; навыками контроля экономических и финансовых рисков.
--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ*

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Содержание дисциплины	Объем дисциплины (академические часы)			
		Контактная работа			СРО
		ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
Тема 1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие, состав и типология предприятий. Характеристика организационно-правовых форм предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Малое предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания. Среда функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	4	2		4
Тема 2. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления	Понятия и состав продукции, работ и услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Отличия понятий «услуга», «обслуживание» и «продукция» как продуктов, произведенных (оказанных) предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Особенности гостиничного продукта. Потребительские свойства и характеристика гостиничного продукта. Понятие качества и конкурентоспособности гостиничного продукта. Существующие проблемы качества гостиничного продукта (примеры).	2	2		4
Тема 3. Основные фонды предприятий сферы	Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Методы оценки и учета основных средств. Износ основных средств.	4	4		4

гостеприимства и общественного питания	Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Нормы амортизации. Амортизационный фонд, его назначение. Показатели и пути улучшения использования основных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.				
Тема 4. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов.	2	2		4
Тема 5. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет потребности в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Особенности и пути улучшения использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	4	4		4
Тема 6. Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: состав и структура. Мотивация и система стимулирования труда персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Рабочее время и его использование на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.	2	2		4
Тема 7. Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структур	Понятие и сущность издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	4	2		4
Тема 8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования	Методы расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг. Динамическое ценообразование: понятие и сущность.	4	2		4

цены					
Тема 9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Источники финансовых средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Понятие и сущность дохода, прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления распределения финансового результата деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	4	2		4
Тема 10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Понятие эффекта и эффективности работы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Рентабельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Специфические показатели деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	4	4		4
Тема 11. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Налоговая система РФ и ее влияние на финансовое положение предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация режимов налогообложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	2	2		4
Контроль:					36
Всего по дисциплине:		36	28	0	44

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Гарнов А. П. Экономика предприятия : Учебник для бакалавров / Гарнов А. П., Хлевная Е. А., Мыльник	https://www.urait.ru/bcode/426184

А. В. — Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 303 с	
Морозов М.А. Экономика организаций сферы туризма: учебник для вузов / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – 6-е изд., испр. и доп.— Москва: Юрайт, 2023.— 304 с.	https://urait.ru/bcode/510100
Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Т. М. Крючкова, И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен [и др.]. — Москва : КноРус, 2023. — 166 с.	https://book.ru/book/949196
Степанова С.А., Лаврова Т.А. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: Учебно-методическое пособие /Степанова С. А., Лаврова Т. А. - Санкт-Петербург: СПбГЭУ, 2022. - 101 с	https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%84%D0%B5%D1%80%D1%8B_22.pdf
Чалдаева Л.А. Экономика предприятия : Учебник и практикум для вузов / Чалдаева Л. А. — 5-е изд., пер. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 435 с	https://www.urait.ru/bcode/430711
Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 346 с.	https://znanium.com/catalog/document?id=355563

5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс)

	СПбГЭУ или www.consultant.ru)
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
12.	Электронная библиотека СПбГЭУ – opac.unesco.ru

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование учебных аудиторий, перечень	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
Ауд. 411 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт., Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт., Звуковые колонки JBL 25 - 2 шт., Экран с электропривод, DRAPER 96 160x210 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А
Ауд. 501А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я

<p>курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>
---	---

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

- учебно-методической документацией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

- фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
- базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;

- профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
- индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
- метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

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

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

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

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

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

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как

совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации

- 1 Понятие предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его основные характеристики.
- 2 Классификация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания по количественным и качественным признакам.
- 3 Формы объединений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- 4 Правовая, организационная и экономическая основа создания и функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 5 Полное товарищество.
- 6 Коммандитное товарищество.
- 7 Открытое акционерное общество.
- 8 Закрытое акционерное общество.
- 9 Общество с ограниченной ответственностью.
- 10 Производственные кооперативы.
- 11 Государственные унитарные предприятия.
- 12 Некоммерческие предприятия (примеры предприятий сферы гостеприимства и общественного питания).
- 13 Основные учредительные документы.
- 14 Источники финансирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- 15 Гостиничный продукт. Его особенности.
- 16 Понятие качества продукта.
- 17 Существующие проблемы качества гостиничных услуг.
- 18 Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, их сущность и структура.
- 19 Постоянные и переменные издержки.
- 20 Понятие, состав и структура основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 21 Оценка основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 22 Износ основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 23 Амортизация основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 24 Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- 25 Показатели эффективности использования основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- 26 Пути повышения эффективности использования основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 27 Понятие, состав и структура оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 28 Источники образования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 29 Показатели состояния и эффективности использования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 30 Оборачиваемость оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

- 31 Формирование финансовых результатов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 32 Ценовая политика предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Последовательность разработки и расчета цены гостиничных услуг.
- 33 Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
- 34 Системы и виды оплаты труда работников гостиничного предприятия сферы гостеприимства и общественного питания

1.2 Темы письменных работ

- 1 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен. Области (на примере пансионатов и турбаз)
- 2 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен. Области (на примере бизнес-отелей)
- 3 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере мотелей)
- 4 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере хостелов)
- 5 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере СПА-отелей)
- 6 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиниц 5*)
- 7 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере мини и малых гостиниц)
- 8 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере санаториев)
- 9 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиницы 3-4*)
- 10 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиниц 1-2*)
- 11 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере внекатегорийных)
- 12 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Краснодарского края, г. Анапа (на примере курортных отелей)
- 13 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Крыма, г. Ялта (на примере курортных отелей)
- 14 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Дагестана (на примере курортных отелей)
- 15 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Крыма, г. Севастополь (на примере гостиниц 5*)
- 16 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Сочи (на примере гостиниц средней категории)
- 17 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Абхазии (на примере гостиниц средней категории)
- 18 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Астрахань (на примере бизнес-отелей)
- 19 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Сочи (на примере гостиниц высокой категории)
- 20 Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Пятигорска (на примере санаториев)

1.3 Контрольные точки

Номер контрольной точки	Тип контрольной точки	Способ проведения	Номера тем
1	Тест	письменно	1-2
2	Решение задач	письменно	3-5
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-11

1.4 Другие объекты оценивания

Рабочей программой дисциплины не предусмотрено.

1.5 Самостоятельная работа обучающегося

Наименования самостоятельной работы	Номера тем
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	1-11
Подготовка сообщений, докладов	2-11
Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой	1-11
Выполнение домашних заданий	7-10
Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий	3,5
Курсовое проектирование	11
Подготовка к экзамену	11

1.6 Шкала оценивания результата

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе. Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<=54	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно
70-84	хорошо

>=85	отлично
------	---------

Шкала оценивания результата

2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.