|  |
| --- |
| Кафедра социально-культурного сервиса и туризмаУТВЕРЖДАЮПроректорпо учебно-методической работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н.Большаков«\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ г **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ** **Б1.О.21 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело****Направленность (профиль) Гостиничная деятельность**Санкт-Петербург 2019 |

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Индикатор |
|
| **1** | УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  | УК-9.1. Понимает базовые принципы экономического развития и функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике |
| **2.** | ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:**

подготовить выпускника, имеющего знания об аспектах предпринимательской деятельности сфере гостеприимства и общественного питания, особенностях предпринимательства в России, а также о влиянии его на развитие экономики и обладающего профессиональными компетенциями, необходимыми в предпринимательской деятельности.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение и освоение основных понятий и категорий предпринимательства и обучение методам и технологиям организации предпринимательской деятельности;
* освоение методик оценки эффективности предпринимательской деятельности и оценки экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания
* выявление проблем ведения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
* овладения технологиями принятия и внедрения экономически обоснованные решения в предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства

**Место дисциплины**: Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

Очная форма обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час |
|  |  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | **44** |
| В том числе: |  |
| Лекции | 14 |  |
| Лабораторные работы / Практические занятия (в т.ч. зачет) | -/30 | - |
| **Самостоятельная работа (всего)** | **64** |
| **Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)** | 0,25 |
| контактная работа | 0,25 |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету | - |
| Общая трудоемкость час з.е. | **108/3** |

* Зачет проводится на последнем занятии

Заочная форма обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час |
|  |  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | 14 |
| В том числе: |  |
| Лекции | 4 | - |
| Лабораторные работы / Практические занятия  | -/10 | - |
| **Самостоятельная работа (всего)** | 90 | - |
| **Вид промежуточной аттестации (зачет):** | 4  | - |
| контактная работа | 0,25  | - |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету | 3,75 | - |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен) | - |
| контактная работа | - |
| самостоятельная работа по подготовке к экзамену | - |
| Общая трудоемкость час з.е. | **108/3** |

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей**).**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

Тема 1. Определение и содержание предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве

Тема 2. Классификация форм и видов предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве

Тема 3. Организационные основы современного предприятия индустрии гостеприимства

Тема 4. Организация маркетинга в системе предпринимательства

Тема 5. Государственная регистрация предприятий гостиничного хозяйства

Тема 6. Планирование деятельности в гостиничном сервисе

Тема 7. Контроллинг эффективности предпринимательской деятельности

Тема 8. Прибыль и рентабельность предприятий гостиничного хозяйства

Тема 9. Специфика налогообложения предприятий гостиничного хозяйства

**4.2. Примерная тематика курсовых работ (проектов):**

Курсовая работа по дисциплине не предусмотрена учебным планом.

**4.3. Перечень занятий, проводимых в активной и интерактивной формах, обеспечивающих развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Практическая подготовка\*.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блока (раздела) дисциплины** | **Занятия, проводимые в активной и интерактивной формах** | **Практическая подготовка\*** |
| **Форма проведения занятия** | **Наименование видов занятий** |
| 1. | Тема 6. Планирование деятельности в гостиничном сервисе  | практическое занятие | Выполнение практического задания |  |
| 2. | Тема 7. Контроллинг эффективности предпринимательской деятельности | практическое занятие | Выполнение практического задания |  |
| 3. | Тема 8. Прибыль и рентабельность предприятий гостиничного хозяйства | практическое занятие | Выполнение практического задания |  |

**\***Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, **предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.**

**5. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

**5.1. Темы для творческой самостоятельной работы обучающегося**

Темы для творческой самостоятельной работы студента формулируются обучающимся самостоятельно, исходя из перечня тем занятий текущего семестра.

**5.2. Вопросы для подготовки к лабораторным занятиям и устного опроса:**

*Тема 1: Определение и содержание предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве*

1. Основные черты предпринимательства и факторы, влияющие на рост предприятия: технологические, экономические, социальные.
2. Организационные формы предпринимательской деятельности.
3. Цели предпринимательской деятельности. Принципы и функции предпринимательства.
4. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности.

*Тема 2: Классификация форм и видов предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве*

1. Элементы предпринимательской идеи. Процесс накопления, отбора и анализа идей.
2. Стратегический анализ как основа принятия любого предпринимательского решения.
3. Специфика предпринимательских идей и технологии их принятия в гостиничном сервисе.

*Тема 3: Организационные основы современного предприятия индустрии гостеприимства*

1. Типы объединений: горизонтальные, вертикальные, диверсифицированные.
2. Объединения крупного капитала.
3. Логическая форма организации межфирменного взаимодействия – логические цепи.

*Тема 4: Организация маркетинга в системе предпринимательства*

1. Организационные подходы к созданию отдела маркетинга в гостинице.

2. Экономический подход к оценке маркетинговой деятельности гостиничной компании.

*Тема 5: Государственная регистрация предприятий гостиничного хозяйства*

1. Оформление деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Реструктуризация и прекращение деятельности предприятия.
3. Законодательная база в сфере гостеприимства и общественного питания

*Тема 6: Планирование деятельности в гостиничном сервисе*

1. Виды и формы предпринимательства.
2. Условия успешного развития внутрифирменного предпринимательства. Управление качеством продукции.
3. Интеллектуальная собственность, товарный знак, знак обслуживания.
4. Стандартизация. Стандарты на продукцию (услуги).

*Тема 7: Контроллинг эффективности предпринимательской деятельности*

1. Культура предпринимательской организации. Модели организационной культуры.
2. Предпринимательский этикет. Нормы, правила и элементы современного этикета.

*Тема 8: Прибыль и рентабельность предприятий гостиничного хозяйства*

1. Структура управления на предприятии.
2. Виды ресурсов, используемых на предприятии. Прибыль. Доход. Формирование и распределение прибыли предприятия.
3. Бизнес-план и его основные функции. Общие требования к составлению бизнес-планов.
4. Уставной капитал предприятия: принципы формирования, показатели эффективности использования.

*Тема 9: Специфика налогообложения предприятий гостиничного хозяйства*

1. Экономическая безопасность предпринимательской единицы. Угроза экономической безопасности.
2. Способы обеспечения экономической безопасности. Обеспечение экономической безопасности на предприятиях.
3. Защита информации. Предпринимательская тайна. Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну.
4. Предпринимательский риск. Классификация и управление рисками.

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

**6.1. Текущий контроль**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины | Форма текущего контроля |
| 1 | Тема 1. Определение и содержание предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве | Устный опрос. |
| 2 | Тема 2. Классификация форм и видов предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве | Устный опрос. |
| 3 | Тема 3. Организационные основы современного бизнеса индустрии гостеприимства | Устный опрос. |
| 4 | Тема 4. Организация маркетинга в системе предпринимательства | Устный опрос. |
| 5 | Тема 5. Государственная регистрация предприятий гостиничного хозяйства | Устный опрос. |
| 6 | Тема 6. Планирование деятельности в гостиничном сервисе | Устный опрос. |
| 7 | Тема 7. Контроллинг эффективности предпринимательской деятельности. | Устный опрос. |
| 8 | Тема 8. Прибыль и рентабельность предприятий гостиничного хозяйства | Устный опрос. |
| 9 | Тема 9. Специфика налогообложения предприятий гостиничного хозяйства. | Устный опрос. Тестовое задание. |

**6.2. Примеры оценочных средств для текущего контроля по дисциплине**

***Вопросы для устного опроса***

Представлены в п. 5.1

***Пример тестового задания.***

**1.Термин гостеприимство означает:**

а. любезный прием гостей, радушие по отношению к гостям.

б. туризм, отдых, развлечения

в. организация выставок

**2. На европейском континенте Карл Великий еще в VIII в. для отдыха пи­лигримов создал специальные дома. Один из таких домов, это:**

а. аббатство в Ронсевальском ущелье,

б. трактир Секвия Локата,

в. отель «Rizt-Carlton».

**3. В средние века постоялые дворы чаще всего располагались ближе к:**

а) монастырям

б) центру города

в) морю, океану

**4. 1642 году в Новом Амстер­даме голландской компанией Dutch East India была открыта таверна Stadt Huys, как называется сейчас этот город?**

а. Барселона

б. Варшава

в. Нью-Йорк

**5. Индустрия гостеприимства — неотъемлемая часть обширнейшей сферы?**

а. услуг

б. экономики

в. политики

**6.Уберите лишнее.** **Социокультурные выгоды воздействия индустрии гостеприимства на национальном и региональном уровнях:**

а. повышение жизненного уровня населения;

б. сохранение культурного населения;

в. мультипликативный эффект;

**7. Дополните предложение. Какие перспективы и тенденции отмечают исследователи гостиничной индустрии**…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Уберите НЕПРАВИЛЬНЫЙ ответ. По месторасположению гостиницы могут быть:**

а. расположенные в горах

б. расположенные в городе

в. расположенные на морском побережье

г. расположенные в Лас-Вегасе.

**9. Перечислите основные критерии по уровню комфорта**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**10. Уберите лишнее. По функциональному назначению гостиницы бывают:**

а. Транзитные

б. целевые

в. Курортные

г. Туристские гостиницы.

**11. Какая система классификации принята в РФ?**

а. Звёздная

б. корон

в. Ключей

**12. Согласно Европейской классификации все гостиницы подразделяются на …категорий.**

а. 6

б. 7

в. 5

**13 Перечислите основные классы обслуживания в гостеприимстве**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**14. Кто формирует туристический продукт?**

а) туроператор

б. турагент

в. клиент

**15. Уберите лишнее. Методы управления гостиницей:**

а. экономические

б. социально-психологические

в. социально-административные

г. Экономико-психологические.

д. административно-психологические.

**16. Какие мировые гостиничные цепи вы знаете?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**17. Уберите лишнее. Основные требования в гостиничных цепях сводятся к следующему:**

а. единство стиля (архитектура, интерьер);

б. единство обозначений и внешней информации;

в. единое управление, маркетинг и служба коммуникации.

**18. Как гостиничные цепи контролируют качество предоставляемых услуг в своих гостиницах?**

1. Ориентации на жалобы клиентов.

2. Ежегодной аттестации гостиницы по предоставленным отчетам.

3. Периодических инспекционных проверок.

**19. Заключая франчайзинговый договор с гостиничной цепью,**

**отель получает право**

1. На часть доходов других членов цепи.

2. На определенную ссуду для развития бизнеса.

3. На использование товарной марки и стандартов обслуживания.

**20. Определите категорию номера, отвечающего следующим требованиям: однокомнатный номер площадью не менее 25 м.кв., рассчитанный на проживание одного-двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной\столовой\кабинета.**

1. Люкс.

2. Апартаменты.

3. Студио.

**7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Авторы | Место издания | Год издания | Наличие |
| печатные издания | в ЭБС, адрес в сети Интернет |
| 1. | Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг: учебное пособие | Гулиев Н. А. , Смагулов Б. К.  | М.: Флинта | 2017 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 2. | Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: практикум | Панина З. И. , Виноградова М. В. | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 3. | Оценка конкурентоспособности предприятий (организаций). Теория и методология: учебное пособие | [Царев В.В.](http://www.knigafund.ru/authors/5496), [Кантарович А.А.](http://www.knigafund.ru/authors/5497%22%20%5Ct%20%22_blank), [Черныш В.В.](http://www.knigafund.ru/authors/26393) | Юнити-Дана  | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 1. | Планирование на предприятии: учебник | Савкина Р. В. | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 2. | Экономическая оценка инвестиций : учебное пособие для обучающихся специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)», для обучающихся направления подготовки 080100.62 «Экономика» (бакалавриат): учебное пособие | Подкопаева М. , Федорищева О. | Оренбург: ОГУ | 2012 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 3. | Гостиничный бизнес | Алмосов С. М. | М.: Лаборатория книги | 2011 |  | <http://biblioclub.ru/> |

**8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Официальный сайт Федерального агентства по туризму (Ростуризм: URL: <http://www.russiatourism.ru/>

Официальный сайт Российской гостиничной Ассоциации: URL:<http://rha.ru/>

Официальный сайт Российского союза туриндустрии: URL:<http://www.rostourunion.ru/>

Портал про гостиничный бизнес: URL:<http://prohotel.ru/>

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: URL: [http://www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru/vetka.cgi?vetkaid=39)

Все об отелях: URL:<http://www.city-of-hotels.ru/>

Консультант.: URL: http://www.consultant.ru - справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

Cайт для профессионалов индустрии гостеприимства: URL://http: [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org)

Официальный сайт Лозанской школы гостиничного менеджмента :URL://http [www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)

Известия Российского союза по туризму URL://http: [www.ratanews](http://www.ratanews)

Отель-журнал: Информационный портал. – Режим доступа: http://www.hotelmagazine.ru

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE». – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

**9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

В ходе осуществления образовательного процесса используются следующие информационные технологии:

- средства визуального отображения и представления информации (LibreOffice) для создания визуальных презентаций как преподавателем (при проведении занятий) так и обучаемым при подготовке докладов для семинарского занятия.

- средства телекоммуникационного общения (электронная почта и т.п.) преподавателя и обучаемого.

- использование обучаемым возможностей информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» при осуществлении самостоятельной работы.

**9.1. Требования к программному обеспечению учебного процесса**

Для успешного освоения дисциплины, обучающийся использует следующие программные средства:

* Windows 10 x64
* MicrosoftOffice 2016
* LibreOffice
* Firefox
* GIMP

**9.2. Информационно-справочные системы (при необходимости):**

Не используются

**10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для изучения дисциплины используется следующее оборудование: аудитория, укомплектованная мебелью для обучающихся и преподавателя, доской, ПК с выходом в интернет, мультимедийным проектором и экраном.

Для самостоятельной работы обучающихся используется аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами (ПК с выходом в интернет и обеспечением доступа в электронно-информационно-образовательную среду организации).