

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
(наименование дисциплины)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная деятельность

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|--|--|
| 1 | ПКв-4 | Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания | ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства |
| | | | ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности. |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|--|--|
| ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства | Знает: особенности анализа экономических результатов, особенности планирования доходов и расходов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Умеет: рассчитывать и анализировать экономические результаты, планировать расходы и доходы от деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Имеет навыки: анализа и планирования основных экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности. | Знает: особенности разработки и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Умеет: разрабатывать и реализовывать бизнес планы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Имеет навыки: разработке и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части 1, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» основано на знаниях, умениях, навыках и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин «организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, организация и контроль в туристской деятельности, Сервисная деятельность, Администрирование отеля, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

Дисциплина «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является предшествующей для освоения дисциплин: «организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, производственная практика, сервисная практика, производственная практика, исследовательская практика, производственная практика, преддипломная практика».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов, включая промежуточную аттестацию.

| Вид учебной работы | Всего академических часов, ак. ч | Семестры |
|---|----------------------------------|------------|
| | | 3 |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 252 | 252 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | 78,7 | 78,7 |
| Лекции (Л) | 14 | 14 |
| в том числе в форме практической подготовки | - | - |
| Практические занятия (ПЗ) | 28 | 28 |
| в том числе в форме практической подготовки | 28 | 28 |
| Консультации текущие | - | - |
| Групповые консультации | 2,9 | 2,9 |
| Виды аттестации (экзамен) | 33,8 | 33,8 |
| Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего) | 173,3 | 173,3 |
| В том числе: | | |
| Подготовка к дискуссии тестовые задания | 50 | 50 |
| Подготовка к круглому столу | 60 | 60 |
| Подготовка к практической работе | 63,3 | 63,3 |
| Общая трудоемкость час | 252 | 252 |

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

| № | Наименование раздела | Содержание раздела | Трудоемкость раздела, |
|---|----------------------|--------------------|-----------------------|
|---|----------------------|--------------------|-----------------------|

| п/п | дисциплины | (указываются темы и дидактические единицы) | часы |
|------------------------|---|---|------|
| 1 | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг. | Основы организации деятельности предприятия сервиса | 30 |
| | | Организация контроля качества и услуг | 30 |
| | | Основы организации заработной платы на предприятиях сервиса | 30 |
| | | Организация производственной инфраструктуры на предприятии сервиса | 30 |
| 2 | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | План материально-технического обеспечения предприятия сервиса. План по труду и персоналу предприятия сервиса. | 20,3 |
| | | Калькулирование себестоимости услуг, работ, продукции. Смета затрат. | 15 |
| | | Цель и задачи бизнес-плана; порядок разработки бизнес-плана. | 15 |
| | | Общая структура бизнес-плана | 15 |
| | | Организационный раздел бизнес-плана | 10 |
| | | Определение и идентификация рисков. | 10 |
| | | Экспертный анализ рисков, страхование риска. | 10 |
| Групповые консультации | Консультации перед экзаменом | 2,9 | |
| Экзамен | | 33,8 | |
| ИТОГО | | 252 | |

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ занят | Лаб. зан. | Сем ин. | СРС | Др. виды занят. (дискус сия) | Всего |
|-------|--|-------|-------------|-----------|---------|------|------------------------------|-------|
| 1. | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг | 8 | 18 | | | 94 | | 120 |
| 2. | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | 6 | 10 | | | 79,3 | | 95,3 |
| 5. | Групповые консультации | | | | | | | 2,9 |

| | | | | | | | |
|---------|----|----|--|--|-------|--|------|
| Экзамен | | | | | | | 33,8 |
| ИТОГО | 14 | 28 | | | 173,3 | | 252 |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика лекционных занятий | Трудоемкость, час |
|-------|---|---|-------------------|
| 1 | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг | Основы организации деятельности предприятия сервиса | 2 |
| | | Организация контроля качества и услуг | 2 |
| | | Основы организации заработной платы на предприятиях сервиса | 2 |
| | | Организация производственной инфраструктуры на предприятии сервиса | 2 |
| 2 | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | План материально-технического обеспечения предприятия сервиса. План по труду и персоналу предприятия сервиса. | 1 |
| | | Калькулирование себестоимости услуг, работ, продукции. Смета затрат. | 1 |
| | | Цель и задачи бизнес-плана; порядок разработки бизнес-плана. | 1 |
| | | Общая структура бизнес-плана | 1 |
| | | Организационный раздел бизнес-плана | 1 |
| | | Определение и идентификация рисков. | 0,5 |
| | | Экспертный анализ рисков, страхование риска. | 0,5 |
| Итого | | 14 | |

5.2.2 Практические занятия

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоемкость, час |
|-------|---|---|-------------------|
| 1 | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг | Понятие и структура производственного процесса. Специализация и кооперирование как формы организации производственного процесса. | 4 |
| | | Структура процесса оказания услуг. Организация производственного процесса и процесса оказания услуг во времени | 2 |
| | | Особенности организации деятельности предприятий сервиса. | 2 |
| | | Предприятие сервиса как самостоятельный хозяйствующий субъект. Предприятие сервиса как производственная система. | 4 |
| | | Виды предприятий сервиса. Структура предприятий | 2 |
| | | Понятия и показатели качества услуг и продукции | 4 |
| 2 | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | Расчет основных показателей производственной программы и плана реализации услуг, работ и продукции. | 2 |
| | | Разработка плана материально-технического обеспечения. Планирование фонда заработной платы. Калькуляция себестоимости и смета затрат на производство услуг, работ, продукции. Основная финансовая отчетность предприятия и показатели финансово-экономического состояния предприятия сервиса. | 2 |

| | | | |
|--|-------|---|----|
| | | Основные задачи бизнес - планирования и инвестирования сервисной деятельности. Исследование и анализ рынка сбыта услуг сервисного предприятия. Анализ конкурентов сервисного предприятия. | 2 |
| | | Исследование и анализ рынка сбыта услуг сервисного предприятия. Анализ конкурентов сервисного предприятия. Разработка финансовой части бизнес-плана предприятия сервиса. Оценка рисков в бизнес-планировании. | 4 |
| | Итого | | 28 |

5.3.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

Не предусмотрен

5.3.4 Самостоятельная работа студентов (СРС)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРО | Трудоемкость, час |
|-------|---|---|-------------------|
| 1 | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг | Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, работа с нормативными источниками, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-практической работы, подготовка к тестам, | 94 |
| 2 | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-практической работы, подготовка к экзамену (собеседованию) | 79,3 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Организационное проектирование предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 127 с.
2. Проектирование гостиничной деятельности [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 181 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие /Н.С. Родионова, Л.Э. Глаголева, Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2017. – 227 с.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Глаголева, Л. Э. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организация и планирование деятельности предприятий сервиса" [Электронный ресурс]: для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 –Гостиничное дело / Л. Э. Глаголева ; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2021. - 17 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1241>

Периодические издания

- 1 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» //

Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

2 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

3 Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»

4 Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsu.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsu.ru/ |

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.543 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компью-

терной сети (Интернет);

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

| Виды учебной работы | Всего академических часов | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч |
|--|---------------------------|--|
| | | 9 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 252 | 252 |
| Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия: | 20,4 | 20,4 |
| Лекции | 4 | 4 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Практические занятия (ПЗ) | 6 | 6 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | 6 | 6 |
| Консультации текущие | 3,6 | 3,6 |
| Виды аттестации (экзамен) | экзамен | экзамен |
| Самостоятельная работа: | 231,6 | 231,6 |
| Проработка материалов по конспекту лекций | 100 | 100 |
| Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям | 65,8 | 65,8 |
| и (или) другие виды самостоятельной работы | 65,8 | 65,8 |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По дисциплине

Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания

1 Перечень оцениваемых компетенций

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|--|--|
| 1 | ПКв-4 | Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания | ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства |
| | | | ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности. |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|--|--|
| ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства | Знает: особенности анализа экономических результатов, особенности планирования доходов и расходов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Умеет: рассчитывать и анализировать экономические результаты, планировать расходы и доходы от деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Имеет навыки: анализа и планирования основных экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности. | Знает: особенности разработки и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Умеет: разрабатывать и реализовывать бизнес планы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Имеет навыки: разработке и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Индекс контролируемой компетенции | Оценочные средства | | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|-----------------------------------|--------------------|------------|--|
| | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | Организация деятельности предприятий сервиса. Организация и управление процессом оказания услуг | ПКв-4 | Тест | 1-15 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |

| | | | | | |
|---|--|-------|-------------------------|------|--|
| | | | Практическое задание | 1-2 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 2 | Структура и порядок разработки плана реализации услуг. Планирование производственной программы | ПКв-4 | Собеседование (экзамен) | 1-45 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60% от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета/экзамен). Аттестация проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета/экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета/экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тест

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гос-теп-приимства и/или общественного питания

| | |
|-----------|---|
| № задания | Тестовое задание |
| | Выбрать один ответ |
| 1 | Оперативный план содержит: - Перспективные направления развития предприятия + Точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению |

| | |
|----|---|
| | - Примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет |
| 2 | Основные функции планирования на предприятии следующие: - Руководство, прогнозирование, регулирование, контроль - Обеспечение, регулирование, контроль + Руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль |
| 3 | Методы планирования на предприятии: + Расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический - Аналитический, синтетический, балансовый - Базисных индексов, экономико-математический, балансовый |
| 4 | Виды планирования на предприятии: - Оперативное, стратегическое - Производственное, структурное, оперативное + Текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое |
| 5 | Методы планирования прибыли предприятия: - Дедуктивный, индуктивный + Аналитический, прямого счета, совмещенного расчета - Балансовый, аналитический, программно-целевой |
| 6 | Принципы планирования на предприятии: - Точность, организованность, целенаправленность - Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность + Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство |
| 7 | Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности: - Определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками + Оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий - Оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана |
| 8 | Методы финансового планирования на предприятии: + Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование - Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный - Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический |
| 9 | Роль планирования в деятельности предприятия связывают с: - Трудовыми ресурсами - Трудовыми и финансовыми ресурсами + Финансовыми ресурсами и, в первую очередь, с деньгами |
| 10 | Целью планирования деятельности организации является: - Обоснование расхода всех видов ресурсов + Определение целей, средств и сил - Определение будущей прибыли |
| 11 | Характерные черты стратегического планирования - это: + Направленность на средне- и долгосрочную перспективу; ориентация на достижение ключевых целей; увязка целей с имеющимися ресурсами и возможностями; учет воздействия внешних факторов на объекты планирования; адаптивность к изменяющимся условиям; - Направленность на долгосрочную перспективу; ориентированность на целую группу результатов; адаптивность к изменяющимся условиям; увязка ресурсов во времени и друг с другом - Целенаправленное решение нескольких проблем, наиболее важных для предприятия; всесторонний учет рисков и изменений экономической и политической ситуации; длительный срок выполнения плана (минимум 5 лет) |
| 12 | Процесс стратегического планирования включает следующие этапы: - Формулирование целей и задач; рассмотрение благоприятных и неблагоприятных перспектив для предприятия, связанных с условиями внешней среды; определение имеющихся ресурсов; разработка и внедрение стратегии + Формулирование целей и задач; анализ внешнего окружения и имеющихся в распоряжении ресурсов; определение стратегически благоприятных обстоятельств; определение стратегически неблагоприятных угроз и обстоятельств; установление масштабов стратегии; принятие стратегии и ее внедрение; контроль |

| | |
|----|--|
| | - Формулирование целей и задач; анализ имеющихся ресурсов и определение их количества на перспективу; определение угроз и благоприятных обстоятельств для внедрения стратегии; разработка стратегии; внедрение стратегии |
| 13 | Какие функции выполняет оперативно-производственное планирование? + Установление производственных заданий различным структурным подразделениям; разработка планов запуска-выпуска продукции; - Оперативный контроль, учет и регулирование выполнения плана - Подготовка цехов и структурных подразделений к выполнению плановых заданий; разработка нормативов запуска-выпуска продукции; расчет минимально допустимой прибыли |
| 14 | В чем заключается задача балансового метода планирования? - Оптимальное распределение издержек и прибыли - Поиск альтернативных вариантов вложения инвестиций + Обеспечение соответствия между распределяемыми потребностями и возможными ресурсами |
| 15 | Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов? + Через систему натуральных и финансовых показателей - Через систему натуральных и стоимостных показателей - Через систему базисных и индексных коэффициентов |

3.2 Практическое задание

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гос-теприимства и/или общественного питания

Практическая №1

Тема Сущность и функции планирования в управлении

Вопросы для обсуждения:

1. Что представляет собой планирование в условиях рыночной экономики? Какой круг проблем оно решает?
2. В чем заключается сущность планирования в свободных рыночных отношениях? Какие цели оно выполняет?
3. Какие основные функции позволяет осуществлять планирование на предприятии? В чем они выражаются?
4. Каким основным требованиям должен соответствовать план? Что означает гибкость плана?
5. Что служит предметом планирования? Что является объектом планирования?
6. Что выступает результатом планирования? В чем он выражается

Темы рефератов и выступлений на практических занятиях

1. Система планов на предприятии и их взаимосвязь.
2. Принципы и методы планирования.
3. Функции и структура плановых служб предприятия.

Практическая №2

Тема Плановые расчеты и показатели.

Вопросы для обсуждения:

1. Что представляют собой применяемые в планировании нормативы и нормы? В чем состоит основное отличие нормативов от норм?
2. Чем ограничивается срок действия плановых нормативов? Каким образом отражается влияние норм на эффективность производства?
3. Что означает классификация нормативов и норм? На какие классы, группы и виды подразделяются существующие нормативные материалы?
4. В чем выражаются плановые функции действующих нормативов и норм?
5. Какие бывают нормативы и нормы по форме выражения их численных значений? Как находятся эмпирические и аналитические нормативные зависимости?

Темы рефератов и выступлений на практических занятиях

1. Классификация и характеристика нормативов и норм.

2. Трудовые нормативы, их виды и назначение.
3. Материальные нормативы, их виды и применение.

3.6 Собеседование (вопросы к экзамену)

3.6.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-4 Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гос-теприимства и/или общественного питания

1. Роль планирования деятельности предприятия в условиях рынка
2. Система планов промышленного предприятия
3. Общеэкономическое понимание планирования производственной деятельности
4. Производственная мощность предприятия
5. Стратегический план промышленного предприятия
6. Порядок планирования производственной мощности в годовом плане
7. Степень неопределенности в планировании производства в рыночных условиях
8. Показатели и разделы производственной программы предприятия
9. Исходные данные для разработки производственной программы
10. Расчет экономической эффективности мероприятий по техническому развитию
11. Состав и классификация затрат, включаемых в себестоимость работ и услуг
12. Роль и место плана по себестоимости продукции (товаров, работ и услуг)
13. Исходные данные для составления плана по себестоимости продукции
14. Принципиальная схема разработки плана технического развития предприятия
15. Перспективное планирование развития производственной мощности
16. Роль и место в деятельности предприятия плана по прибыли
17. Методы планирования прибыли производственного предприятия
18. Планирование источников поставок материалов и комплектующих изделий
19. Порядок планирования годового объема товаров, работ и услуг предприятия
20. Маркетинговый план обеспечения деятельности предприятия на рынке
21. Планирование производственных запасов промышленного предприятия
22. Особенности внутрифирменного планирования деятельности подразделений
23. Планирование как функция управления. Сущность процесса планирования.
24. Структурно-логическая модель процесса планирования.
25. Информационная база планирования деятельности предприятия
26. Виды планирования – стратегическое, оперативное, долгосрочное и краткосрочное
27. Стратегическое планирование: цель, характер, структура и этапы
28. Инструментарий планирования: Functional Analysis, Benchmarking, Mind Mapping
29. Основные методы планирования и прогнозирования, их классификация
30. Формализованный (фактографический) и интуитивный (экспертный) методы
31. Статистические методы планирования: регрессионный и корреляционный анализ
32. Метод экстраполяции: возможности и условия использования при планировании
33. Экономико-математическое моделирование бизнес-процессов на предприятии
34. Нормативный и балансовый методы планирования и способы их реализации
35. Бизнес-планирование: цель и задачи, структура и содержание бизнес плана
36. Анализ отрасли и рынка, планирование на основе оценки емкости рынка
37. Планирование и разработка конкурентной стратегии, виды конкурентных стратегий
38. Структура маркетингового плана и основные показатели
39. Производственный план предприятия: цели, задачи, основные показатели
40. Организационный план предприятия: цели и задачи, структура и содержание
41. Планирование рисков, основные виды предпринимательских рисков
42. Мероприятия по предотвращению рисков и ликвидации их последствий
43. Финансовое планирование на предприятии: цели и задачи
44. Структура финансового плана и его основные показатели
45. Информационные технологии планирования деятельности предприятия

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня сформированности компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций | Предмет оценки (продукт или процесс) | Показатель оценивания | Критерии оценивания сформированности компетенций | Шкала оценивания | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|------------------------------|
| | | | | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| ПКв-4 - Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания | | | | | |
| ЗНАТЬ: особенности анализа экономических результатов, особенности планирования доходов и расходов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. особенности разработки и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | Тест | Результат тестирования | 75% и более правильных ответов | Отлично | Освоена (повышенный) |
| | | | 60-75% правильных ответов | Хорошо | Освоена (продвинутый) |
| | | | 50-60% правильных ответов | Удовлетворительно | Освоена (базовый) |
| | | | Менее 50% правильных ответов | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| УМЕТЬ: рассчитывать и анализировать экономические результаты, планировать расходы и доходы от деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. разрабатывать и реализовывать бизнес планы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | Практическое занятие | Отчет по практическому занятию. | Практическое занятие по изучаемой теме выполнено в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел методикой применения современных технологий и методов планирования | зачтено | Освоена (повышенный) |
| | | | Практическое занятие по изучаемой теме не выполнено в соответствии с заданием. Отчет не отражает результаты работы. Обучающийся не овладел методикой применения современных технологий и методов планирования. | Не зачтено | Не освоена (недостаточный) |
| ВЛАДЕТЬ: анализа и планирования основных экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | Собеседование (Экзамен) | Уровень владения материалом | Обучающийся знает современные тенденции в области планирования, создания новых производственных мощностей и расширения существующих, охарактеризовал элементы концепции, отразил особенности выполнения проектных и предпроектных работ с учетом | отлично | Освоена (повышенный) |

| | | | | | |
|---|--|--|--|----------------------|----------------------------|
| разработке и реализации бизнес-планов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | | | современных конкурентноспособных концепций и эффективных стратегий, материал по формированию проектных работ и разработки бизнес –планов в различных сегментах рынка гостиничных услуг | | |
| | | | Обучающийся знает современные тенденции в области планирования, создания новых производственных мощностей и расширения существующих, охарактеризовал элементы концепции, отразил особенности выполнения проектных и предпроектных работ с учетом современных конкурентноспособных концепций и эффективных стратегий, материал по формированию проектных работ и разработки бизнес –планов в различных сегментах рынка гостиничных услуг, допустил не более 3 ошибок при ответах. | хорошо | Освоена (продвинутой) |
| | | | Обучающийся знает основы планирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения, современные технологии и методы проектирования | Удовлетворительно | освоена (базовой) |
| | | | Обучающийся не знает основы планирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения, современные технологии и методы проектирования | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |