

**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

Предпринимательство в сфере гостеприимства

(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 «Предпринимательство в сфере гостеприимства» 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	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-2 _{ОПК-2} .Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-5} . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-2 _{ОПК-2} .Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: современные прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта.
	Умеет: применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта
	Имеет навыки: применения исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ИД-2 _{ОПК-5} . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: особенности анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
	Умеет: определять влияние факторов внешней среды на развитие отрасли и предприятия, анализировать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения

	Имеет навыки: прогнозирования и планирования экономических показателей предприятий индустрии гостеприимства, основными методами анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части 1, обязательной части 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 «Предпринимательство в сфере гостеприимства базируется на знаниях, умениях и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплины «Экономика организаций профессиональной сферы», «Маркетинг».

Дисциплина «Предпринимательство в сфере гостеприимства» является предшествующей для освоения дисциплин: «Менеджмент», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, включая промежуточную аттестацию.

Вид учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Семестры
		4
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	55	55
Лекции (Л)	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия (ПЗ)	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	-	-
Групповые консультации	1	1
Виды аттестации (зачет)		
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	53	53
В том числе:		
Подготовка к дискуссии тестовые задания	15	15
Подготовка к круглому столу	23	23
Подготовка к практической работе	15	15
Общая трудоемкость час	108	108

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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1		Понятия и сущность	

	<p>Содержание предпринимательской деятельности.</p>	<p>предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий. Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров</p>	30
2	<p>Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.</p>	<p>Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей. Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка товарной модификации, ввод товара</p>	28
3	<p>Создание собственного дела, планирование, организация, координация и</p>	<p>Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание</p>	

							уссия)	
1.	Содержание предпринимательской деятельности.	4	10			23		
2.	Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	6	10			10		
3.	Создание собственного дела, планирование, организация, координация и контроль деятельности.	4	6			10		
4.	Технология бизнес-планирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	4	10			10		
	Зачет						1	
	ИТОГО	18	36			53		108

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Содержание предпринимательской деятельности.	<p>Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий</p> <p>Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара.</p>	4

		Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров	
2	Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей. Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, , экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка товарной модификации, ввод товара	6
3	Создание собственного дела, планирование, организация, координация и контроль деятельности.	Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up. Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.	4
4	Технология бизнес-планирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана Методики разработки бизнес-плана. Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана План маркетинга. План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых ресурсах.. структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания. Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита). Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение	4
ИТОГО			18

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, Час
1	Содержание предпринимательской	Основные направления предпринимательской деятельности. Портрет	10

	деятельности.	современного предпринимателя	
2	Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	Новые конкурентные бизнес-идеи новых форматов предприятий индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Выработка предпринимательской идеи. Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара	10
3	Создание собственного дела, планирование, организация, координация и контроль деятельности.	Расчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования, лизинговым операциям, договорам франчайзинга Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации	6
4	Технология бизнес-планирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Разработка концепции гостиничного предприятия Разработка маркетингового плана Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах. Разработка финансового плана Подготовка инвестиционного предложения	10
ИТОГО			36

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	Содержание предпринимательской деятельности.	Подготовка к дискуссии, тестовые задания	23
2	Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	Подготовка к круглому столу	10
3	Создание собственного дела, планирование, организация, координация и контроль деятельности.	Подготовка к практической работе	10
4	Технология бизнес-планирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Подготовка к дискуссии тестовые задания	10

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Морозов, М. А. Экономика туризма [Текст] учебник / М.А.Морозов, Н.С.Морозова, Г.А. Карпова, Л.В. Хорева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2017. — 364 с

2. Митрофанов, С. В. Экономика гостиничного предприятия: [Текст] учебное пособие для бакалавров / С. В. Митрофанов; С.-Петерб. ун-т технол. упр. и экон. — СПб.: Издво Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2017. — 230 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : [Электронный ресурс] учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 373 с. https://mx3.urait.ru/uploads/pdf_review/AAAEBC1C-F4F4-4F0D-AC91-E13CD27F3679.pdf

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Глаголева, Л.Э. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Предпринимательство в сфере гостеприимства" для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», дневной и заочной форм обучения / Л.Э. Глаголева; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 25 с.

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 компьютерной 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
		5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	19,7	19,7
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия (ПЗ)	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Консультации текущие	1,8	1,8
Проведение консультаций перед зачетом	3,9	3,9
Виды аттестации (зачет)	зачет	зачет
Самостоятельная работа:	88,3	88,3
Проработка материалов по конспекту лекций	48,3	48,3
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям	20	20
и (или) другие виды самостоятельной работы	20	20

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По дисциплине

Предпринимательство в сфере гостеприимства

1 Перечень оцениваемых компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-2 _{ОПК-2} . Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-5} . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-2 _{ОПК-2} . Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: современные прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта.
	Умеет: применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта
	Имеет навыки: применения исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ИД-2 _{ОПК-5} . Обосновывает и обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: особенности анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
	Умеет: определять влияние факторов внешней среды на развитие отрасли и предприятия, анализировать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения
	Имеет навыки: прогнозирования и планирования экономических показателей предприятий индустрии гостеприимства, основными методами анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

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	Содержание предпринимательской деятельности. Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	ОПК-2 ОПК-5	Собеседование (вопросы к дискуссии)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Создание собственного дела, планирование, организация, координация и контроль деятельности.	ОПК-2 ОПК-5	Практическая работа		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Содержание предпринимательской деятельности.	ОПК-2 ОПК-5	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
4	Предпринимательская идея и ее выбор, экономическая эффективность предпринимательства.	ОПК-2 ОПК-5	Собеседование (вопросы зачету)		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 Собеседование (вопросы к дискуссии)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК -5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

1. Понятие и классификация оборотных активов предприятия.
2. Роль отдельных видов оборотных активов в производственно-коммерческом цикле.
3. Факторы, влияющие на величину чистого оборотного капитала.
4. Сущность понятия «политика управления оборотным средствами».
5. Учет риска в контексте управления оборотными активами.
6. Источники финансирования оборотных активов.
7. Виды оплаты продукции: достоинства и недостатки.

3.2 Практическая работа

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК -5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

8. Расчет стоимости капитала в отношении отдельных источников финансирования.
9. Платные и бесплатные источники финансирования.
10. Средневзвешенная стоимость капитала. Управление средневзвешенной стоимостью капитала.
11. Эффект финансового рычага: способы расчета, составляющие элементы.
12. Цели дивидендной политики и способы их достижения.
13. Подходы в формировании дивидендной политики.
14. 1 вариант – Расчет коэффициентов эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности. Расчет динамики основных фондов: обновления, выбытия, прироста. Расчет суммы амортизационных отчислений. Анализ показателей.
15. 2 вариант – Оценка эффективности оборотных средств: анализ структуры оборотных средств, анализ оборачиваемости, анализ себестоимости, анализ движения денежных средств, анализ ликвидности. Показатели оборачиваемости. Методика сопоставления динамики коэффициентов оборачиваемости

3.3 Тест

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК -5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

№ задания	Тестовое задание
	Выбрать один ответ
16	Какое количество волн выделяют в развитии процесса научного осмысления практики предпринимательства: а) 3 + б) 2 в) 4
17	Отметьте один из побудительных мотивов деятельности предпринимателя, выделенных Шумпетером: а) потребность в господстве, влиянии б) стремление к успеху + в) получение максимальной прибыли
18	Отметьте один из побудительных мотивов деятельности предпринимателя, выделенных Шумпетером: а) радость творчества при самостоятельном ведении дел б) потребность в господстве, влиянии в) внедрение инноваций +
19	Укажите хозяйственную операцию сельскохозяйственного предпринимателя, которая относится к производственному предпринимательству: а) ремонтно-строительные работы в животноводстве + б) плата процентов за краткосрочный кредит в) рекламная деятельность
20	Укажите хозяйственную операцию сельскохозяйственного предпринимателя, которая относится к производственному предпринимательству: а) аренда торговых складов б) рекламная деятельность в) приобретение семян +
21	Какой вид предпринимательства предусматривает торгово-обменные операции по купле-продаже товаров: а) финансовое б) коммерческое + в) производственное
22	Одна из основных групп навыков, необходимых предпринимателю: а) дополнительная б) технологическая + в) основная
23	Индивидуальное предпринимательство регистрируется в форме: а) юридического лица б) в любой форме в) физического лица +
24	Отметьте недостаток и слабую сторону индивидуального предпринимательства (ИП): а) финансово-экономическая уязвимость бизнеса сориентированного на одного человека б) ответственность по обязательствам своим имуществом + в) наличие основных и дополнительных участников в форме хозяйствования
25	Каковы недостатки акционерной формы хозяйствования: а) громоздкость управления + б) число участников не должно быть меньше пяти человек в) ответственность участников АО своим имуществом
26	Предпринимательство – это самостоятельная, инициативная деятельность физических и юридических лиц, осуществляемая с целью: а) помощи нуждающимся

	б) получения прибыли + в) удовлетворения амбиций
27	За унитарным предприятием закрепляется имущество: а) на правах собственности б) на правах долгосрочной аренды в) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения +
28	Целью предпринимательства является: а) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями б) систематическое получение прибыли + в) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах
29	Ключевые слова, определяющие понятие «предпринимательство»: а) риск, прибыль, потребности, конкуренция б) конкуренция, прибыль, налоги в) риск, прибыль, инициатива, инновации +
30	Важнейшими чертами предпринимательства являются: а) постоянный поиск новых идей, риск, экономическая зависимость от макроэкономической ситуации в стране б) риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации + в) самостоятельность, оглядка на конкурентов, опора на инновации
31	К предпринимательству не относится деятельность: а) эмиссия ценных бумаг и торговля ими + б) торговля продуктами питания в) организация регулярных пассажирских перевозок
32	Субъектами предпринимательства могут быть: а) физические лица б) юридические лица в) физические и юридические лица +
33	Предпосылки, предопределяющие становление предпринимательства в России: а) политические, экономические, юридические, психологические + б) политические, экономические, юридические, культурные в) политические, экономические, социальные
34	Какие бывают формы предпринимательства: а) индивидуальное, совместное б) индивидуальное, партнерское, корпоративное + в) частное, общее, государственное
	Выбрать несколько ответов
35	Что такое внутренняя среда организации? а) люди+ б) информационные связи+ в) конкуренты
36	Какие из ниже перечисленных функций управления относятся к общим? а) мотивация + б) информирование в) контроль + г) принятие решений д) прогнозирование +
37	Предметом рассмотрения теории управления являются? а) организационно-управленческие отношения + б) организационно-экономические отношения + в) технологическая документация

3.4 Собеседование (вопросы к зачету)

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК -5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

38. Государственная поддержка малого предпринимательства в туризме.
39. Организационно-правовые формы предпринимательства.
40. Объединения и профессиональные ассоциации в туризме и гостинично - ресторанном бизнесе.
41. Технология открытия туристской фирмы.
42. Классификация и типология гостиничных предприятий.
43. Сущность и классификации индустрии туризма.
44. Нормативно-правовое регулирование туристской деятельности в Российской Федерации.
45. Особенности бизнес-планирования предприятий социально-культурной сферы и туризма.
46. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе.
47. Управление основным капиталом на предприятиях туризма.
48. Оценка эффективности использования оборотных средств на предприятии.
49. Зарубежный опыт организации предпринимательской деятельности в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе.
50. Стратегическое планирование на предприятиях сервиса и туризма.
51. Организация системы мотивации и стимулирования труда на предприятиях туризма и гостинично-ресторанного бизнеса.
52. Политика ценообразования и расчета цены на предприятиях туризма и гостинично-ресторанного бизнеса.
53. Управление прибылью и себестоимостью на предприятиях туризма и гостинично-ресторанного бизнеса.
54. Финансовые основы предпринимательской деятельности в туризме.
55. Использование методов конкурентного анализа при формировании цен на туристские товары.
56. Экономическая эффективность в туризме: факторы формирования, методы оценки.
57. Государственная политика развития туризма на примере ведущих туристских стран
58. Специфика налогообложения в туризме: федеральный, региональный и местный уровень формирования налогов.
59. Инновационные методы и приемы в гостиничном бизнесе (информационном маркетинге туризма, ресторанном бизнесе и т.д. по выбору).
60. Риски в предпринимательской деятельности.

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	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций из-бранной сферы профессиональной деятельности					
ЗНАТЬ: особенности действия основных экономических законов в условиях рынка, закономерностей развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей теоретических основ экономики хозяйственных субъектов.	Тест	Результат тестирования	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Дискуссия	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
УМЕТЬ: применять экономическую терминологию, определять влияние факторов внешней среды на развитие отрасли и предприятия, анализировать затраты гостиничного	Круглый стол	Активность участия в дискуссии, круглом столе	Студент активно участвует в дискуссии, демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику в аргументации своей точки зрения. Задаёт вопросы, приводит примеры, отвечает на вопросы других участников дискуссии	Зачтено	Освоена

<p>предприятия и других средств размещения, проводить исследования рынка гостиничных услуг.</p>			<p>Студент не участвует в дискуссии, демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется в применении профессиональной лексики для аргументации своей точки зрения. Не задает вопросы, затрудняется в приведении примеров, затрудняется при ответах на вопросы других участников дискуссии</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена</p>
<p>ИМЕЕТ НАВЫКИ: владения основными методами анализа, прогнозирования и планирования экономических показателей предприятий индустрии гостеприимства, основными прикладными методами исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Верно выполненная практическая работа</p>	<p>Обзор составлен с учетом анализа исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. Исчерпывающе охарактеризованы элементы концепции, отражены специфические особенности концепции и ее развитие, приведен обширный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена</p>
			<p>оценка «хорошо» если обзор составлен с учетом анализа основных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. В основном верно охарактеризованы элементы концепции, отражены специфические особенности концепции и ее развитие, приведен достаточный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Обзор составлен с учетом анализа отдельных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. Охарактеризованы элементы концепции, отражены специфические особенности концепции и ее развитие, приведен материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p>

			Обзор составлен с без учета анализа основных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. не охарактеризованы элементы концепции, не отражены специфические особенности концепции и ее развитие, отсутствует достаточный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время	Неудовлетворительно	Не освоена
--	--	--	---	---------------------	------------