**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Все профили |
| **Объем дисциплины** | 7 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | ЭкзаменКурсовая работа |
| **Кафедра** | Туристического бизнеса и гостеприимства |
| **Краткое содержание дисциплины**  |
| Тема 1. Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности |
| Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе  |
| Тема 3. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания |
| Тема 4. Основные фонды  |
| Тема 5. Оборотные средства |
| Тема 6. Трудовые ресурсы |
| Тема 7. Организация заработной платы |
| Тема 8.Издержки предприятий сферы гостеприимства |
| Тема 9. Цена и ценообразование  |
| Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность.  |
| **Список литературы**  |
| **Основная литература** 1. 1.Арзуманова, Т. И. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки "Торговое дело", "Экономика" (квалификация "бакалавр") / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=430313>
2. 2.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим направлениям / Э. А. Батраева ; Сиб. федер. ун-т. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 390 с. 11экз.

3. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" (квалификация "бакалавр") / А. М. Фридман. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 464 с. <http://znanium.com/go.php?id=415286>1. 4.Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. - Москва : Дашков и К°, 2016. - 203 с. 1экз.

5.Корнова, Г. Р. Управление мини-гостиницей [Текст] : учебное пособие / Г. Р. Корнова, Е. В. Курилова, Ю. Н. Огурцова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2015. - 107 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p483362.pdf> 30экз.**Дополнительная литература**1. 1 Гвоздовская, В. А. Управление рестораном, который любит гостей [Текст] : производственно-практическое издание / Виолетта Гвоздовская. - [Москва] : Ресторанные ведомости, 2015. - 231 с. 2экз.
2. 2.Экономика предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" / [Т. И. Николаева [и др.] ; под ред. Т. И. Николаевой и Н. Р. Егоровой. - 3-е изд., стер. - Москва : КНОРУС, 2009. - 400 с. 6экз.
3. 3.О деятельности гостиниц и аналогичных средств размещения по муниципальному образованию "город Екатеринбург" в 2015 году [Электронный ресурс] : экспресс-информация : (шифр 08076) / Федер. служба гос. статистики, Территор. орган Федер. службы гос. статистики по Свердл. обл. ; отв. за вып. В. И. Зюзина. - Екатеринбург : [б. и.], 2016. - 1 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/2016/e386.pdf>1экз.
4. 4.Чаплина, А. Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала [Электронный ресурс] : монография / А. Н. Чаплина, Е. А. Герасимова, А. П. Шатрова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Сибир. федер. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 160 с. <http://znanium.com/go.php?id=967021>
 |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Перечень онлайн курсов**  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| **Перечень профессиональных стандартов**  |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиницПрофессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

Аннотацию подготовил подпись Тимакова Р.Т.

Заведующий кафедрой

туристического бизнеса и гостеприимства подпись Ергунова О.Т.

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания |
| ***Направление подготовки*** | 43.03.03 Гостиничное дело |
| ***Направленность (профиль)*** | Все профили |
| ***Кафедра*** | *Туристического бизнеса и гостеприимства* |
| ***Темы курсовых работ***  |
| 1. Современные макроэкономические тенденции развития мировой гостиничной индустрии (ресторанного бизнеса) |
| 2. Место и роль сферы гостеприимства (ресторанного бизнеса) в экономике России: вчера, сегодня и завтра |
| 3. Социально-экономическое значение гостиничного бизнеса (общественного питания) (на примере муниципального образования, города, области, региона) |
| 4. Менеджмент оборота гостиничного предприятия |
| 5. Товарооборот предприятий питания и резервы его роста |
| 6. Оборот продукции собственного производства как основополагающий показатель деятельности предприятия общественного питания |
| 7. Оценка факторов, влияющих на товарооборот предприятия питания |
| 8. Влияние трудовых факторов на товарооборот предприятия питания |
| 9. Производственная программа предприятий питания: сущность и методы расчета |
| 10. Номерной фонд как основа оборота гостиничного предприятия |
| 11. Дополнительные центры доходности гостиничного предприятия |
| 12. Товарные запасы в общественном питании и факторы, влияющие на их образование |
| 13. Товарные запасы предприятия общественного питания и пути повышения эффективности их использования |
| 14. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами: потребность, запасы, поступление |
| 15. Экономическая составляющая коммерческой деятельности гостиничного предприятия |
| 16. Эффективность меню как основа рентабельной работы предприятия питания |
| 17. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства (питания) и пути повышения эффективности их использования |
| 18. Особенности применения разных методов начисления амортизации в сфере гостеприимства |
| 19. Амортизационные отчисления как источник воспроизводства основных фондов |
| 20. Воспроизводство основных фондов и определение эффективности капитальных вложений |
| 21. Оборотные средства гостиничных предприятий (предприятий питания) и эффективность их использования |
| 22. Финансовые ресурсы предприятий: формирование и эффективность их использования |
| 23. Трудовые ресурсы в сфере гостеприимства и резервы повышения эффективности их использования |
| 24. Производительность труда работников гостиничного предприятия и пути ее роста |
| 25. План по труду и его разработка на предприятии сферы гостеприимства |
| 26. Кадровый состав персонала гостиничного предприятия (предприятия общественного питания): численность, структура, классификация и его оптимизация |
| 27. Ресурсный потенциал гостиничного предприятий  |
| 28. Фонд заработной платы и источники его образования |
| 29. Фонд заработной платы гостиничного предприятия (предприятия общественного питания) и эффективность его использования |
| 30. Расходы на оплату труда и их рациональное использование на предприятии сферы гостеприимства |
| 31. Особенности тарифной системы оплаты на предприятиях сферы гостеприимства |
| 32. Формирование системы материального стимулирования персонала предприятий питания |
| 33. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания: сущность и факторы, влияющие на них |
| 34. Оптимизация затрат гостиничного предприятия |
| 35. Расходы по содержанию материально – технической базы гостиничного предприятия и их упорядочение |
| 36. Оптимизация затрат номерного фонда гостиниц |
| 37. Оптимизация затрат ресторана при гостинице |
| 38. Стратегии и методы ценообразования на предприятиях сферы гостеприимства |
| 39. Особенности ценообразования на предприятиях общественного питания  |
| 40. Тарифная политика в управлении номерным фондом гостиничного предприятия |
| 41. Валовой доход как основной источник прибыли предприятия, резервы его роста |
| 42. Прибыль как конечный результат деятельности предприятий  |
| 43. Формирование и использование прибыли на предприятии питания |
| 44. Рентабельность как критерий эффективности деятельности гостиничного (предприятия общественного питания) и пути ее повышения |
| 45. Разработка плана основных показателей деятельности предприятия в сфере гостеприимства |
| 46. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания и пути ее повышения  |
| 47. Менеджмент доходов в гостиничном бизнесе |
| 48. Оптимизация операционной деятельности гостиничного предприятия |
| 49. Гостиничное предприятие (предприятие питания) как субъект и объект предпринимательской деятельности |
| 50. Прибыль гостиничного предприятия |

Аннотацию подготовил подпись Тимакова Р.Т.

Заведующий кафедрой

туристического бизнеса и гостеприимства подпись Ергунова О.Т.