

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.09.2021 10:55:18  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8eb3c509e9531e6056

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена  
16.12.2020 г. № 6

17.12.2020 г.  
протокол № 6  
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
20 января 2021 г.  
протокол № 6  
Председатель Карх Д.А.  
(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	очная
Год набора	2021
Разработана: Доцент, к.с.-х.н. Тимакова Р.Т.	

Екатеринбург  
2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>13</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков и умений в осуществлении комплексного анализа экономической деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания; а также формирование компетенций, направленных на привитие студентам представления об экономических основах и особенностях деятельности коллективных средств размещения и предприятий питания

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 5						
Экзамен, Курсовая работа	252	80	40	40	136	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-1.УК-2 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и экономические законы

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-2.УК-2 Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
	ИД-3.УК-2 Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК)**

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-5 Знать: производственно-экономические показатели предприятий избранной сферы деятельности
	ИД-2.ОПК-5 Уметь: принимает экономически обоснованные управленческие решения
	ИД-3.ОПК-5 Иметь навыки: обеспечения экономической эффективности предприятия выбранной сферы деятельности

**5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		16					

Тема 1.	Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения	16	2		2	12	
Семестр 5		20					
Тема 2.	Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач	20	2		2	16	
Семестр 5		32					
Тема 3.	Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование	32	6		6	20	
Семестр 5		20					
Тема 4.	Основные фонды: формирование ресурсного потенциала	20	4		4	12	
Семестр 5		20					
Тема 5.	Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала	20	4		4	12	
Семестр 5		20					
Тема 6.	Оптимизация трудовых ресурсов	20	4		4	12	
Семестр 5		20					
Тема 7.	Организация заработной платы: оптимизация целеполагания	20	4		4	12	
Семестр 5		20					
Тема 8.	Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений	20	4		4	12	
Семестр 5		16					
Тема 9.	Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений	16	4		4	8	
Семестр 5		32					
Тема 10.	Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели	32	6		6	20	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
темы 1-10	Индивидуальное задание (приложение 4)	Доклад, презентация	5-балльная система по контрольной точке, итоговая оценка по 100-балльной шкале

темы 1-10	Тест (приложение 4)	20 вопросов	5-балльная система по контрольной точке, итоговая оценка по 100-балльной шкале
темы 2-10	Аудиторная письменная контрольная работа (приложение 4)	Студентам предлагается 2 варианта. В каждом варианте 2 теоретических вопроса и 1 практическая задача	5-балльная система по контрольной точке, итоговая оценка по 100-балльной шкале
<b>Промежуточный контроль (Приложение 5)</b>			
5 семестр (Эк)	экзаменационные билеты (приложение 5)	2 теоретических вопроса, 1 практическое задание	5-балльная система (с учетом перевода рейтинга по 100-балльной системе)
5 семестр (КР)	курсовая работа	темы курсовых работ, рекомендации по выполнению (приложения 3,7)	5-балльная система (с учетом перевода рейтинга по 100-балльной системе)

### **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения</p> <p>Индустрия гостеприимства. Гостиничный продукт, гостиничная услуга, услуги средств размещения, гостиница, гостиничная деятельность, Международная гостиничная ассоциация, Российская гостиничная ассоциация, гостиничный контракт</p> <p>Общественное питание в системе рыночного хозяйства, его сущность и функции.</p> <p>Экономическая сущность гостиничного предприятия и предприятия общественного питания. Особенности функционирования. Классификация.</p> <p><u>Малое предпринимательство</u></p>
<p>Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач</p> <p>Особенности менеджмента оборота в гостиничном бизнесе: звенья управления, уровень управления, бронирование, размещения гостя, эксплуатация номерного фонда. Формы управления предприятием гостеприимств; преимущества и недостатки управления по контракту; особенности управления через договор франчайзинга; контракт на управление, франчайзинг, франчайзер, франчайзи, роялти, лизинг, синдицирование, консорциум. Сущность эксплуатационной программы коллективного средства размещения; порядок определения пропускной способности; определение уровней загрузки. <u>Паспорт предприятия коллективного средства размещения.</u></p>
<p>Тема 3. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование</p> <p>Понятие товарооборота и его виды. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Резервы роста товарооборота.</p> <p>Производственная программа предприятия общественного питания. Анализ и планирование товарооборота и производственной программы.</p> <p>Экономическая сущность товарных запасов. Классификация товарных запасов. Методы расчета потребности в сырье и покупных товарах. Показатели эффективности использования товарных запасов. Анализ товарных запасов. Нормирование и планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. <u>Продуктовый баланс его характеристика</u></p>
<p>Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала</p> <p>Основные фонды: понятие, особенности функционирования. Классификация основных фондов. Показатели оценки основных средств.</p> <p>Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Пути улучшения эффективности использования основных средств.</p> <p>Воспроизводство основных фондов: понятие, цель, задачи. Простое и расширенное воспроизводство.</p> <p><u>Износ: понятие, виды. Амортизация: понятие, методы.</u></p>
<p>Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала</p> <p>Экономическая сущность оборотных средств. Классификация оборотных средств. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.</p> <p>Показатели эффективности использования оборотных средств.</p>
<p>Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов</p> <p>Сущность трудовых ресурсов, значение, особенности. Факторы формирования, влияющие на численность и структуру кадров. Классификация кадров (персонала). Показатели численности. Анализ численности работников. Эффективность и производительность труда. Анализ производительности труда.</p>
<p>Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания</p> <p>Сущность оплаты труда работников, ее функции, источники.</p> <p>Системы и формы оплаты труда. Состав фонда заработной платы.</p> <p><u>Эффективность использования ФОТ</u></p>
<p>Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений</p> <p>Экономическая сущность издержек, их значение. Классификация издержек. Анализ и планирование издержек.</p>



<p>Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений  Понятие, функции, категории и виды цен. Структура розничной цены.  Стратегия и методы ценообразования: исследование, выбор оптимального решения  Процесс ценообразования на предприятиях питания.  Себестоимость услуг гостиничного предприятия и факторы, влияющие на ее величину.  Взаимодействие цены и спроса на рынке гостиничных услуг</p> <p>Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели  Понятие дохода, валового дохода. Анализ валового дохода.  Экономическая сущность прибыли, ее функции и роль на современном этапе. Процесс формирования прибыли. Основные направления распределения прибыли на предприятии. Понятие рентабельности, ее значение.  Расчет финансово-экономических показателей деятельности коллективного средства размещения и предприятий питания</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения  Общая терминология в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность и функции сферы услуг.  Классификация.</p> <p>Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач  Сущность менеджмента оборота в сфере гостеприимства. Особенности формирования эксплуатационной программы коллективного средства размещения.</p> <p>Тема 3. Товароборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование  Оборот как основополагающий показатель финансовой деятельности. Формирование товарных и сырьевых запасов</p> <p>Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала  Разработка классификатора основных фондов. Обоснование путей улучшения эффективности использования основных средств. Расчет износа.</p> <p>Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала  Практическое обоснование разных видов классификации оборотных средств.</p> <p>Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов  Трудовые ресурсы в сфере гостеприимства и расчет показателей.</p> <p>Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания  Эффективность использования ФЗП</p> <p>Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений  Особенности расчета разных видов издержек.</p> <p>Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений  Методология ценообразования.</p> <p>Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели  Исследование финансовых ресурсов предприятия.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения  Классификация предприятий сферы гостеприимства. Сравнительная характеристика отечественных и зарубежных гостиничных сетей</p> <p>Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач  Особенности формирования паспорт предприятия коллективного средства размещения.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Тема 3. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование
Разработка плана продаж и продуктового баланса
Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала Изучение технологии воспроизводства основных фондов и расчета амортизационных отчислений.
Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала Исследование базы показателей эффективности использования оборотных средств.
Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов Эффективность и производительность труда: российский и зарубежный опыт.
Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания Особенности формирования заработной платы в зарубежной практике
Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений Сущность издержек: экономическое и налоговое обоснование.
Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений Цена, маржа, прибыль.
Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели Особенности анализа и планирования финансовых ресурсов.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается  
<http://portfolio.usue.ru>  
- курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Приложение 7

## 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

### *По заявлению студента*

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### Основная литература:

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим направлениям. - Москва: Юрайт, 2019. - 390 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437353>
2. Чаплина А. Н., Герасимова Е. А., Шатрова А. П. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала. [Электронный ресурс]: монография. - Красноярск: СФУ, 2016. - 160 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/967021>
3. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма. [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 373 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/453848>
4. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 462 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093158>
5. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 656 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093229>
6. Корнова Г. Р., Курилова Е. В., Огурцова Ю. Н. Управление мини-гостиницей. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 107 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p483362.pdf>
7. О деятельности гостиниц и аналогичных средств размещения по муниципальному образованию "город Екатеринбург" в 2015 году. [Электронный ресурс]: экспресс-информация : (шифр 08076). - Екатеринбург: [б. и.], 2016. - 1 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/2016/e386.pdf>

### Дополнительная литература:

1. Восколович Н. А. Экономика платных услуг. [Электронный ресурс]: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры : для студентов вузов, обучающихся по экономическим направлениям. - Москва: Юрайт, 2019. - 410 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437360>
2. Арзуманова Т. И., Мачабели М. Ш. Экономика организации. [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки "Торговое дело", "Экономика" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2018. - 240 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/430313>

3. Быстров С. А. Организация гостиничного дела. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 432 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1034526>

4. Степанова С.А., Крыга А. В. Экономика предприятия туризма. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 346 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1010104>

5. Морозов М. А., Морозова Н. С. Экономика организации туризма. [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 291 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/454343>

6. Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. Администрирование отеля. [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 451 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449248>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.