

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

24 апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс 4 Семестр 7

Экзамен 7 сем

Общая трудоемкость дисциплины 180.0 (академ. час), 5.00 (з.е)

Составитель Е.И. Помазкова, доцент, канд. техн. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

24 апреля 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

получение теоретических знаний и приобретение практических навыков планирования гостиничного дела, применения методик оценки экономической эффективности, финансовой устойчивости гостиничного предприятия.

Задачи дисциплины:

получить глубокие и систематизированные знания об инвестиционном проектировании в области гостеприимства, процедуре формирования и технологиях финансово-экономического обоснования стратегического выбора инвестиционных проектов;

формировать умения выявлять проблемы, определять цели, выбирать оптимальный вариант решения, оценивать результаты и последствия принятого инвестиционного решения в сфере управления инвестиционным процессом на уровне предприятия индустрии гостеприимства;

развить навыки в сфере разработки бизнес-планов и реализации инвестиционных проектов в индустрии гостеприимства.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Предлагаемая дисциплина относится к элективной дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОП ВО. Курс логически и содержательно методически взаимосвязан с ранее изученными дисциплинами: «Менеджмент в гостиничной индустрии», «Маркетинг в гостиничной индустрии», «Организация функционирования гостиничных комплексов». Освоение данной дисциплины как предшествующей облегчит обучающимся выполнение выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК 1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ИД-1 ПК-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ИД-2 ПК-1 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ИД-3 ПК-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 5.00 зачетных единицы, 180.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7	
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9				
1	Теоретические основы бизнес планирования гостиничных предприятий	7	4		4									16	Тестирование , защита практической работы, написание реферата.
2	Функции управления гостиничным предприятием.	7	8		8									20	Тестирование , защита практической работы
3	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия	7	10		10									20	Тестирование , защита практической работы
4	Производственный и организационный планы бизнес проекта гостиницы. Финансовый план.	7	12		12									20	Тестирование , защита практической работы
5	экзамен	7										0.3	35.7		
	Итого			34.0		34.0		0.0	0.0	0.0	0.3		35.7	76.0	

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Теоретические основы бизнес планирования гостиничных предприятий	Сущность, цели, задачи и функции бизнес планирования в гостиничном хозяйстве. Знакомство с законодательной и нормативной базой регулирования процесса проектирования гостиничного продукта. Миссия и философия гостиничного предприятия.
2	Функции управления гостиничным предприятием.	Сущность и содержание бизнес- планирования. Виды планов. Варианты бизнес-планов. Сущность, содержание и роль бизнес- плана Методика разработки бизнес- плана гостиничного предприятия. Структура бизнес-плана.
3	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия	Анализ системы управления гостиницей. SWOT-анализ. Оценка производственно- финансовых показателей. Анализ производственной деятельности и оценка качества гостиничных услуг. Анализ маркетинга. Управление персоналом. Направления анализа внешней среды гостиничного предприятия. PEST анализ. Анализ рынка гостиничных услуг. Характеристика клиентов. Конкурентный анализ.
4	Производственный и организационный планы бизнес проекта гостиницы. Финансовый план.	Планирование производственной деятельности гостиницы. Организация исполнения проекта. Характеристика гостиничного продукта. Базовые и дополнительные услуги. Организация размещения гостей. Питание и напитки. Управление качеством гостиниц. Оценка финансовых показателей. Планирование экономических результатов деятельности.

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Теоретические основы бизнес планирования гостиничных предприятий	Сущность, цели, задачи и функции бизнес планирования в гостиничном хозяйстве. Знакомство с законодательной и нормативной базой регулирования процесса проектирования гостиничного продукта. Миссия и философия гостиничного предприятия.
Функции управления гостиничным предприятием.	Сущность и содержание бизнес-планирования. Виды планов. Варианты бизнес- планов. Сущность, содержание и роль бизнес- плана Методика разработки бизнес- плана гостиничного предприятия. Структура бизнес-плана.
Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия	Анализ системы управления гостиницей. SWOT-анализ. Оценка производственно- финансовых показателей. Анализ производственной деятельности и оценка качества гостиничных услуг. Анализ маркетинга. Управление персоналом. Направления анализа внешней среды гостиничного предприятия. PEST анализ. Анализ рынка гостиничных услуг. Характеристика

	клиентов. Конкурентный анализ.
Производственный и организационный планы бизнес проекта гостиницы. Финансовый план.	Планирование производственной деятельности гостиницы. Организация исполнения проекта. Характеристика гостиничного продукта. Базовые и дополнительные услуги. Организация размещения гостей. Питание и напитки. Управление качеством гостиниц. Оценка финансовых показателей. Планирование экономических результатов деятельности.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Теоретические основы бизнес планирования гостиничных предприятий	Написание реферата. Подготовка к практическому занятию.	16
2	Функции управления гостиничным предприятием.	Подготовка к практическому занятию. Выполнение домашних творческих заданий	20
3	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия	Подготовка к практическому занятию. Выполнение домашних творческих заданий	20
4	Производственный и организационный планы бизнес проекта гостиницы. Финансовый план.	Подготовка к практическому занятию. Выполнение домашних творческих заданий. Подготовка к экзамену.	20

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При освоении дисциплины используются сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности обучающихся для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций

В образовательном процессе направления 43.03.03 Гостиничное дело предусмотрено использование как классических форм и методов (лекции, практические занятия), так и интерактивных методов обучения.

При проведении лекционных занятий преподаватель использует аудиовизуальные, компьютерные и мультимедийные средства обучения

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену (7 семестр)

Цель и назначение бизнес-плана в системе управления фирмой.

2. Общие требования к бизнес-плану.

3. Основные области применения бизнес-планов.

4. Программные продукты, используемые для разработки и анализа бизнес-планов.

5. Этапы планирования. Методология планирования.

6. Компоненты плана. Система показателей плана.

7. Структура и последовательность разработки бизнес-плана.

8. Международные стандарты по бизнес-планированию.

9. Требования к написанию и оформлению бизнес-плана.

10. Содержание и особенности составления раздела «Концепция бизнеса (резюме)» в бизнес-плане.
11. Содержание и особенности составления раздела «Описание предприятия и отрасли» в бизнес-плане.
12. Содержание и особенности составления раздела «Характеристика услуг и продукции» в бизнес-плане.
13. Содержание и особенности составления раздела «Исследование и анализ рынка» в бизнес-плане.
14. Содержание и особенности составления раздела «План маркетинга» в бизнес-плане.
15. Планирование товарной политики предприятия.
16. Планирование ценовой политики предприятия.
17. Планирование сбытовой политики предприятия.
18. Планирование коммуникативной политики предприятия.
19. Планирование бюджета маркетинга.
20. Потребность в инвестициях и источники их формирования.
21. Содержание рабочего плана.
22. Цели и структура организационного плана.
23. Сущность и содержание организационного плана.
24. Виды оценки возможных рисков.
25. Типы рисков инвестиционных проектов.
26. Процедура управления рисками проекта.
27. Организационные меры по профилактике и нейтрализации негативных последствий рисков.
28. Значение, содержание и технология разработки финансового плана.
29. Финансово-экономические результаты деятельности предприятия.
30. Планирование основных финансовых показателей.
31. Цели и задачи презентации бизнес-плана.
32. Стратегическое планирование развития гостиницы.
33. Техничко – экономическое и финансовое планирование.
34. Виды планов.
35. Содержание, задачи и принципы планирования

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

а) литература

1. Куценко, Е. В. Гостиничный сервис : учебное пособие / Е. В. Куценко. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган- Барановского, 2021. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323063>(дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Клепцова, О. И. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / О. И. Клепцова. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 106 с. — ISBN 978-5-93252-266-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/12699.html>(дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Корнеевец, В. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : методические рекомендации по изучению курса / В. С. Корнеевец, Л. В. Семенова. — Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2008. — 30 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/3169.html>(дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст :

электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/939.html](https://www.iprbookshop.ru/939.html)(дата обращения: 21.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	7-Zip	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL http://www.7-zip.org/license.txt .
2	Google Chrome	Бесплатное распространение по лицензии google chromium http:// code.google.com/ intl/ ru/ chromium/terms.html на условиях https:// www.google.com/ chrome/ browser/privacy/eula_text.html .
3	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
4	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/
5	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
6	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
7	http:// www.iprbookshop.ru	Электронно- библиотечная система научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, дополнительного и дистанционного образования. В полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования
8	ЭБС ЮРАЙТ https:// urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов.

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - российский информационно- аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования
2	https://www.runnet.ru	RUNNet (RussianUNiversityNetwork) - научно-образовательная телекоммуникационная сеть, обеспечивающими интеграцию с зарубежными научно-образовательными сетями NationalResearchandEducationNetworks, NREN) и с Интернет.

10. МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

АмГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лекционной и практической работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, программе дисциплины.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронно-образовательную среду университета.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.