

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.01.2026 12:56:40
Уникальный программный ключ:
72a47b1b-4a04-59ebc42366ed030bf219f69a



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
(филиал)**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.04.04 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ УСЛУГ

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

(код и наименование направления подготовки)

Профиль (программа) подготовки

Организация туристской деятельности

(направленность (профиль) (уровень бакалавриата))

Квалификация выпускника Бакалавр

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является - формирование базовых знаний, умений и навыков для эффективной организации деятельности предприятий сферы услуг; подготовка студентов к организационной и административной деятельности в сфере услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить факторы и тенденции развития сферы услуг;
- изучить нормативно-правовую часть обеспечения сферы услуг;
- дать знания о структуре сферы услуг в России;
- изучить типы организационных структур гостиничных предприятий;
- проанализировать работу основных служб гостиничных предприятий и технологии предоставления дополнительных услуг;
- исследовать особенности работы персонала гостиничных предприятий;
- знать современные технологические процессы в гостиничном и ресторанном бизнесе.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Изучение дисциплины «Экономика организаций сферы услуг» направлено на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональных компетенций и индикаторов их достижения:

Категория (группа) ОПК (при наличии)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений общепрофессиональной компетенции
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления объектами туристской деятельности. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности объектов туристской деятельности ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности объектов туристской сферы.

2.2 Результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы организации предприятий гостеприимства и общественного питания;
- процессы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- основные методы и приемы планирования деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

Уметь:

- администрировать деятельность предприятий гостеприимства и общественного питания;
- мотивировать сотрудников предприятий гостеприимства и общественного питания к результативной работе;
- планировать и организовывать деятельность структурных подразделений предприятий гостеприимства и общественного питания.

Навыки и/или опыт деятельности:

- организовать работу структурных подразделений предприятий гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, отдельных подразделений и сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана (Блок Б1) дисциплин направления подготовки 43.03.02 «Туризм» профиля «Организация туристской деятельности».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины	Всего часов		
	Для очной формы обучения	Для очно-заочной формы обучения	Для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов)	4/144		
Контактная работа – аудиторные занятия:	40		
Лекции	16		
Семинары, практические занятия	24		
Лабораторные работы			
Самостоятельная работа	68		

обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)			
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	Экзамен (36)		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

Понятие и классификация предприятий сферы услуг. Организационные структуры предприятий. Порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий.

Структура гостиничного рынка России. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города. Современная инфраструктура гостинично-туристского комплекса (ГТК). Системы классификации и типология средств размещения.

Тема 2. Основы планирования деятельности предприятия

Сущность, цели, задачи и принципы планирования. Фазы и этапы планирования. Методы планирования. Формы и виды планирования. Бюджетное планирование и его значение для предприятия. Бизнес-планирование и его особенности на современном этапе.

Нормирование труда в гостиницах. Управление финансами. Статистика в индустрии гостеприимства. Планирование деятельности гостиницы. Прогнозирование гостиничного хозяйства: основные понятия, предмет, методы и типология прогнозов.

Тема 3. Нормативно-правовые основы обеспечения гостиничного хозяйства

Законодательные основы гостиничного хозяйства в России: нормативные требования и стандарты в гостиничном хозяйстве; составление договора на управление гостиницей, основные договоры по хозяйственной деятельности гостиницы; трудовые договоры.

Тема 4. Работа персонала гостиничного предприятия

Показатели состава, наличия и движения персонала. Показатели использования рабочего времени. Статистическое изучение производительности труда. Формы, системы и виды оплаты труда.

Управление персоналом гостиничного предприятия. Должностные инструкции персонала по отделам. Кадровая политика гостиницы. Обучение и развитие персонала в гостиницах. Вид обучения персонала в гостиницах. Мотивация персонала в гостиницах. Кадровый менеджмент. Роль руководящих кадров в эффективности управления фирмой. Рынки рабочей силы. Планирование потребности в персонале. Оценка и прием на работу.

Тема 5. Основные и оборотные средства предприятия

Понятие и классификация основных средств. Виды оценки и способы переоценки основных средств. Показатели наличия, состояния и движения основных средств. Показатели эффективности использования основных

средств. Статистическое изучение производственных мощностей и их использования.

Понятие и классификация оборотных средств. Показатели наличия и эффективности использования оборотных средств. Статистическое изучение эффективности использования материальных ресурсов. Статистическое изучение обеспеченности предприятия материальными ресурсами. Управление запасами.

Тема 6. Оценка экономической эффективности деятельности предприятия

Понятие финансовых результатов. Формирование и использование прибыли. Система показателей рентабельности. Методика анализа финансового состояния и финансовой устойчивости предприятия

Определение и классификация затрат предприятия. Показатели уровня и динамики себестоимости продукции (услуг). Факторы снижения себестоимости продукции.

5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: 3.Е. (часов) 4 (144)

Форма обучения	Очная	Вид контроля	Экзамен
Форма обучения	Очно - заочная	Вид контроля	
Форма обучения	Заочная	Вид контроля	

№ п.п.	Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД	Очная				Очно-заочная				Заочная			
		Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС
		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР	
1.	Тема 1	4	4		8								
2.	Тема 2	2	4		10								
3.	Тема 3	2	4		12								
4.	Тема 4	4	4		12								
5.	Тема 5	2	4		8								
6.	Тема 6	2	4		18								
7.	Итоговая аттестация (часов)				36								
ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ		16	24		104								

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Тема 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Дайте определение гостиничного предприятия.
2. Перечислите основные системы классификации гостиничных предприятий.
3. Назовите типы организационных структур предприятий сферы услуг.
4. Что представляет собой современный гостиничный комплекс?
5. Каковы порядок создания, реорганизации и ликвидации гостиничных предприятий?

Тема 2. Основы планирования деятельности предприятия

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы цели, задачи и принципы планирования деятельности гостиничных предприятий?
2. Перечислите фазы и этапы планирования гостиничных предприятий.
3. В чем заключаются особенности бизнес-планирования в условиях пост пандемийного восстановления сферы услуг?
4. Каковы особенности прогнозирования деятельности гостиничных предприятий в условиях экономической нестабильности.

Тема 3. Нормативно-правовые основы обеспечения гостиничного хозяйства

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы нормативные требования и стандарты в гостиничном хозяйстве?
2. Перечислите основное содержание договоров на управление гостиницей?
3. Назовите специфические условия трудовых договоров сотрудников гостиничных предприятий

Тема 4. Работа персонала гостиничного предприятия

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Перечислите применяемые формы, системы и виды оплаты труда персонала в сфере услуг (гостиничном и ресторанном бизнесе).
2. Проанализируйте, что представляет собой кадровая политика гостиницы?
3. Сформулируйте, как планируется потребность гостиничного предприятия в персонале.
4. Назовите особенности должностных инструкций персонала гостиничного предприятия по подразделениям.
5. Укажите критерии оценки персонала гостиничного предприятия и охарактеризуйте особенности приема на работу.

Тема 5. Основные и оборотные средства предприятия

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Дайте определение основных и оборотных средств.
2. Назовите классификацию, виды оценки и способы переоценки основных средств.

3. Перечислите показатели наличия, состояния и движения основных средств.
4. Каковы показатели эффективности использования основных средств?
5. Приведите классификацию оборотных средств
6. Назовите показатели наличия и эффективности использования оборотных средств.

Тема 6. Оценка экономической эффективности деятельности предприятия
Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы исходные данные для расчета прибыли от реализации продукции (работ, услуг)?
2. В чем заключается основная функция прибыли?
3. Как рассчитывается величина чистой прибыли?
4. Каковы направления использования чистой прибыли гостиничного предприятия?
5. Раскройте состав (структуру) валовой прибыли гостиничного предприятия.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1.	Булгач А.В.	Десять шагов к повышению узнаваемости бренда отеля	ИД «Гребенников»	2021	https://grebennikon.ru/article-c7h6.html
2.	Милл Роберт Кристи	Управление рестораном: учеб.	М.: ЮНИТИ-ДАНА	2017	http://www.iprbookshop.ru/81705.html
3.	Баскакова О.В.	Экономика предприятия (организации)	М. : Дашков и К	2015	http://www.iprbookshop.ru/52260.html
4.	Толкачев А.Н.	К вопросу создания новой концепции туристического продукта для клиентинга в условиях пандемии	ИД «Гребенников»	2021	https://grebennikon.ru/article-9byf.html
5.	Пирог И.А.	Эффективные инструменты привлечения персонала в гостиничном бизнесе	ИД «Гребенников»	2020	https://grebennikon.ru/article-8iwn.html
6.	Губанов Р.С.	Экономико-правовые основы учета, аренды и лизинга основных	ИД «Гребенников»	2015	https://grebennikon.ru/article-ue9i.html

		средств			
7.	Ильина Е.Л., Латкин А.Н., Тарасенко Э.В.	Актуальные проблемы стратегического управления и корпоративной культуры олимпийских отелей (на примере международного гостиничного бренда).	ИД «Гребенников»	2018	https://grebennikon.ru/article-akqa.html

*ЭБС – электронно - библиотечная система

Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
1.	Уокер Джон Р.	Введение в гостеприимство.	ЮНИТИ-ДАНА	2017	http://www.iprbookshop.ru/81747.html
2.	Семенова Л.В. Корнеевец С.В. Драгилева И.И.	Маркетинг гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавров	Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/75217.html
3.	Руденко Л.Л. Овчаренко Н.П. Косолапов А.Б.	Технологии гостиничной деятельности	Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2017	http://www.iprbookshop.ru/57230.html
4.	Почтарь Э.И.	Правовые условия успешного функционирования бренда	ИД «Гребенников»	2015	https://grebennikon.ru/article-ek9r.html

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Интернет ресурс (адрес)	Описание ресурса
1.	http://www.hotelmagazine.ru/	Журнал гостиничного бизнеса «ОТЕЛЬ»
2.	http://hotelier.pro/	Ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров индустрии гостеприимства и работников сферы Horeca
3.	http://www.hotelexecutive.ru/	Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса

9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Помещения, в которых проводятся занятия, представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий. Данные аудитории оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, находящиеся в учебных аудиториях:

- ноутбук Lenovo B50 (для преподавателя) с выходом в сеть интернет;
- проектор EPSON EB-W22 (проектор SANYO PRO xtrax);
- акустическая система Microlab;
- экран для проектора;
- доска маркерная (ученическая доска);

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и имеют возможность подключения к сети интернет и обеспечивают доступ к электронной информационно-образовательной среде академии.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- письменные или устные домашние задания;
- расчетно-аналитические, расчетно-графические задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- компьютерные симуляции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- деловые и ролевые игры;
- круглые столы;
- групповые дискуссии и проекты;

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			