

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол № 11 от 25.12.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Практикум по организации бизнеса в сфере туризма и гостеприимства

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
очная

г. Нижний Новгород

2025 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.15 Практикум по организации бизнеса в сфере туризма и гостеприимства относится к обязательной части образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства	
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1: Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2: Анализирует экономические показатели и обосновано выбирает наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК-5.3: Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>ОПК-5.1: Уметь выполнять экономические расчеты, определять составляющие процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Знать основные экономические расчеты, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть приемами выполнения экономических расчетов, определения составляющих процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2: Уметь проводить анализ экономических показателей и обосновано выбрать наиболее эффективное решение.</p> <p>Знать экономические показатели, используемые для обоснованного выбора наиболее эффективного решения.</p> <p>Владеть приемами анализа экономических показателей для обоснованного выбора наиболее эффективного решения</p>	<p>Кolloквиум</p> <p>Практическое задание</p> <p>Тест</p> <p>Контрольная работа</p>	<p>Экзамен:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практическое задание</p>

		<p>ОПК-5.3: <i>Уметь рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</i> <i>Знать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и способы их достижения.</i> <i>Владеть приемами расчёта показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способов их достижения</i></p>		
--	--	---	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная
Общая трудоемкость, з.е.	4
Часов по учебному плану	144
в том числе	
аудиторные занятия (контактная работа):	
- занятия лекционного типа	0
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	64
- КСР	2
самостоятельная работа	42
Промежуточная аттестация	36 Экзамен

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе			
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них			Самостоятельная работа обучающегося, часы
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы	Всего	
0 Ф 0	0 Ф 0	0 Ф 0	0 Ф 0	0 Ф 0	
Тема 1 Бизнес- идея и ее выбор при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания	4		2	2	2
Тема 2. Создание собственного дела в сфере гостеприимства и общественного питания	4		2	2	2
Тема 3. Требования нормативных документов к предприятиям сферы гостеприимства и общественного питания	4		2	2	2
Тема 4. Финансовое обеспечение деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	4		2	2	2
Тема 5. Современные формы предпринимательской деятельности в России в сфере гостеприимства и общественного питания	4		2	2	2
Тема 6. Организация деятельности предприятия в сфере гостеприимства	22		14	14	8
Тема 7. Организация деятельности предприятия в сфере общественного питания	24		16	16	8
Тема 8. Организация деятельности предприятия сферы туризма	20		12	12	8
Тема 9. Маркетинг – основной инструмент при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания	14		8	8	6
Тема 10. Риски по организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания	6		4	4	2
Аттестация	36				
КСР	2			2	
Итого	144	0	64	66	42

Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Бизнес- идея и ее выбор при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания

Бизнес-идея проекта. Порядок проведения предпроектных исследований. Анализ возможностей и препятствий (анализ отрасли, анализ клиентов, анализ рынка). Внешняя среда предпринимательства.

Тема 2. Создание собственного дела в сфере гостеприимства и общественного питания

Выбор сферы деятельности нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение. Координация и планирование деятельности организации. Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Методы координации и планирования деятельности. Оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, выявления новых рыночных возможностей, формирования новых бизнес-моделей и разработка организационно-экономической модели бизнеса. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Механизм функционирования предприятия. Прекращение деятельности

предприятия.

Тема 3. Требования нормативных документов к предприятиям сферы гостеприимства и общественного питания

Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий Лицензирование, сертификация деятельности предприятий. Виды документов, содержащих требования к проектированию предприятий, процессу обслуживания, требования санитарной и пожарной безопасности.

Тема 4. Финансовое обеспечение деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания

Технико-экономическое обоснование создания нового предприятия. Налогообложение предпринимательской деятельности. Оценки экономических и социальных условий, а также эффективности предпринимательской деятельности. Экономический анализ деятельности предприятия. Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда. Предприниматели и Фонд поддержки предпринимательства и развития конкуренции. Процедура получения кредита из финансовых ресурсов Фонда поддержки предпринимательства и развития конкуренции. Роль банков в финансировании предпринимательских проектов. Источники финансирования предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Бизнес-инкубаторы.

Тема 5. Современные формы предпринимательской деятельности в России в сфере гостеприимства и общественного питания

Правовой фундамент организации предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства. Роль государства в организации предпринимательской деятельности. Организационно - правовые формы предпринимательской деятельности. Государственное и частное предпринимательство. Государственная регистрация ИП и юридического лица. Предоставление экономических свобод по отношению к деятельности предприятий и организаций, установление новых правовых регуляторов. Предприниматели и Фонд поддержки предпринимательства и развития конкуренции. Новые бизнес-модели.

Тема 6. Организация деятельности предприятия в сфере гостеприимства

Структура индустрии гостеприимства. Типология предприятий индустрии гостеприимства. Основные пути создания собственного дела в индустрии гостеприимства: организация нового предприятия, приобретение действующего, аренда, франчайзинг. Классификация предприятий по форме собственности. Организационно-правовые формы осуществления предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства, их преимущества и недостатки. Условия и порядок создания нового предприятия. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности. Выбор места размещения предприятия индустрии гостеприимства. Роль и значение рыночных, инфраструктурных, правовых и других факторов при выборе места размещения предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 7. Организация деятельности предприятия в сфере общественного питания

Нормативно-правовые основы функционирования предприятия в сфере общественного питания. Технология проектирования и разработки проекта. Выбор поставщиков услуг. Организация продаж и продвижения продукта. Организация обслуживания гостей.

Тема 8. Организация предприятия сферы туризма

Понятие туроперейтинга и турагентской деятельности. Нормативно-правовые основы функционирования туроператорской и турагентской деятельности в РФ. Технология проектирования и разработки туристских продуктов. Выбор поставщиков туристских услуг. Организация продаж и продвижения турпродукта. Организация взаимодействия турфирмы-агента и турфирмы оператора. Организация обслуживания туристов. Организация взаимодействия предприятий в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания.

Тема 9. Маркетинг – основной инструмент при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания

Маркетинг и логистика при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания. Изучение товарной структуры рынка. Оценка конъюнктуры рынка. Общая структура спроса. Общие и специфические факторы рынка. Процесс принятия решения о покупке. Оценка потребностей с позиции мотивации, потребительского поведения и рационального потребления. Понятие конкурентной среды предприятия. Ценовая политика, программы продвижения. Формы и методы реализации продукта. Виды продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания

Тема 10. Риски организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания

Сущность предпринимательского риска. Классификация рисков при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Коллоквиум) для оценки сформированности компетенции ОПК-5:

1. Создание собственного дела в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Требования нормативных документов к предприятиям сферы гостеприимства и общественного питания
3. Финансовое обеспечение деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания
4. Современные формы предпринимательской деятельности в России в сфере гостеприимства и общественного питания
5. Маркетинг – основной инструмент при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания
6. Способы исследования предпочтений потребителей продукта предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
7. Правила проведения опроса и анкетирования потенциальных потребителей
8. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства.
9. Классификация средств размещения
10. Классификация предприятий питания

Критерии оценивания (оценочное средство - Коллоквиум)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-5:

Задание 1. Оформить заявление на регистрацию ИП

Задание 2. Написать этапы создания собственного дела в сфере гостеприимства

Задание 3. Рассмотреть внешнюю среду предприятий гостеприимства, провести PEST-анализ предприятия гостеприимства

Задание 4. Провести SWOT-анализ конкретного предприятия индустрии гостеприимства

Задание 5. Написать этапы создания собственного дела в сфере общественного питания

Задание 6. Рассмотреть внешнюю среду предприятий общественного питания, провести PEST-анализ предприятия общественного питания

Задание 7. Провести SWOT-анализ конкретного предприятия общественного питания

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Студент демонстрирует полные и глубокие знания теоретического материала курса, уверенно применяет полученные знания на практике, приобрёл умение быстро ориентироваться в содержании материала, понимает и умеет логично и последовательно разъяснить смысл своего ответа, доказать необходимость

Оценка	Критерии оценивания
	использование тех или иных теоретических положений, аргументированно и корректно отстаивает свою позицию, во всех случаях способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
отлично	Студент демонстрирует полные и глубокие знания теоретического материала курса, уверенно применяет полученные знания на практике, приобрёл умение быстро ориентироваться в содержании материала, понимает и умеет логично и последовательно разъяснить смысл своего ответа, доказать необходимость использования тех или иных теоретических положений, аргументированно и корректно отстаивает свою позицию, в более чем 50% случаев способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
очень хорошо	Студент демонстрирует знание теоретического материала, но применение теоретических положений на практике вызывает несущественные затруднения, связанные с аргументацией своей позиции. Обучающийся в полной мере понимает суть проблемы. Основные требования к заданию выполнены. В более чем 50% случаев способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
хорошо	Студент демонстрирует знание теоретического материала, но применение теоретических положений на практике вызывает некоторые затруднения, связанные с аргументацией своей позиции. Обучающийся в полной мере понимает суть проблемы. Основные требования к заданию выполнены. В принципе способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
удовлетворительно	Студент обладает знанием необходимого минимума теоретического материала, способен дать ответ не менее, чем на 50% поставленных заданий, но не способен аргументированно излагать свою позицию, не видит альтернативных вариантов разрешения проблемной ситуации, не может последовательно изложить суть решения
неудовлетворительно	Студент не обладает знанием требуемым объёмом знаний теоретического материала, способен дать ответ менее, чем на 50% поставленных заданий, не способен аргументированно излагать свою позицию, не видит альтернативных вариантов разрешения проблемной ситуации, не может последовательно изложить суть решения
плохо	Студент не обладает требуемым объёмом знаний теоретического материала и не может решить практическое задание

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ОПК-5:

1. Средства размещения в России – это:

1) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов

- 2) совокупность гостиничных предприятий
- 3) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам
- 4) специализированные заведения, основная деятельность которых заключается в предоставлении услуг размещения

2. Национальная классификация гостиниц основана на:

- 1) системе баллов
- 2) системе разрядов
- 3) буквенной системе
- 4) системе звезд

3. Какая из перечисленных функций не является основополагающей при разработке организационной структуры гостиницы?

- 1) разделение труда
- 2) установка обязанностей и ролей
- 3) установка дисциплины
- 4) определение каналов взаимосвязи

4. Какое из предприятий общественного питания не установлено Российским Законодательством как тип?

- 1) закусочная
- 2) буфет
- 3) кафе
- 4) столовая

5. К материально-бытовым услугам предприятий общественного питания относят:

- 1) сбор использованной посуды и ее мойка
- 2) проведение концертов
- 3) консультации посетителей по вопросам приготовления блюд
- 4) расчет с посетителями

6. Приготовление кулинарной продукции для банкета, осуществляемое в помещении заказчика и под его контролем, - это:

- 1) буфет
- 2) кейтеринг
- 3) раздаточное предприятие
- 4) индивидуальный кейтеринг

7. Какой форме организации питания соответствует следующая характеристика:

«Четырехзвездочная гостиница организует праздничный обед с 12 до 16. Предлагается большой выбор холодных закусок, десертов, шампанское, отдельная развлекательная программа для детей»:

- 1) шведский стол
- 2) английский завтрак
- 3) табльдот
- 4) бранч

8. Что не верно характеризует таймшер?

- 1) срок владения до 10 лет
- 2) год делится условно на 52 недели
- 3) возможна передача владения по наследству
- 4) расчетная единица – неделя.

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Контрольная работа) для оценки сформированности компетенции ОПК-5:

Вариант 1

1. Основные источники финансирования организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.
2. Сегментирование потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания.

Вариант 2

1. Модели построения бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Виды продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания.

Вариант 3

1. Внешняя среда организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания. Методы анализа внешней среды. PEST – анализ организации.

2. Анализ конкурентов

Вариант 4

1. Внутренняя среда организации бизнеса в сфере гостеприимства. Методы анализа внутренней среды. SWOT-анализ организации.

2. Формы и методы реализации продукта предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

Вариант 5

1. Риски организации бизнеса в сфере гостеприимства

2. Требования нормативных документов при организации бизнеса в сфере общественного питания

Вариант 6

1. Риски организации бизнеса в сфере общественного питания

2. Требования нормативных документов при организации бизнеса в сфере гостеприимства

Вариант 7

1. Внутренняя среда организации бизнеса в сфере общественного питания. Методы анализа внутренней среды. SWOT-анализ организации.

2. Основные пути создания собственного дела в сфере гостеприимства: организация нового предприятия, приобретение действующего, аренда, франчайзинг.

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольная работа)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Уровень контрольной работы от минимального достаточного (теоретическое и практическое задания выполнены не в полном объеме - решено более 50% поставленных задач, обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом в контрольной работе раскрыто содержание основного материала) до достаточно высокого
не	Теоретическое и практическое задания выполнены не в полном объеме (решено менее 50%

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	поставленных задач), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено			зачтено			
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторым	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и	Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

	ответа		и недочетами	недочетами		недочетов	
--	--------	--	-----------------	------------	--	-----------	--

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо».
	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ОПК-5

1. Бизнес-идея и ее выбор при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания.
2. Создание собственного дела в сфере гостеприимства и общественного питания.
3. Современное состояние индустрии гостеприимства в России и за рубежом.
4. Финансовое обеспечение деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Современные формы предпринимательской деятельности в России в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Гостиницы: понятие, типы и их характеристика.
7. Современные формы управления предприятиями средств размещения.
8. Организационная структура гостиницы и характеристика ее подразделений.
9. Маркетинг – основной инструмент при организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания.
10. Способы исследования предпочтений потребителей продукта в сфере гостеприимства и общественного питания.
11. Правила проведения опроса и анкетирования потенциальных потребителей
12. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства.
13. Основные задачи и функции предприятий в сфере гостеприимства.
14. Основные задачи и функции предприятий в сфере общественного питания.

15. Организация предприятия гостеприимства
16. Основные источники финансирования организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.
17. Сегментирование потребителей в сфере гостеприимства и общественного питания.
18. Модели построения бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания
19. Виды продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания.
20. Внешняя среда организации бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания. Методы анализа внешней среды. PEST – анализ организации.
21. Анализ конкурентов
22. Внутренняя среда организации бизнеса в сфере гостеприимства. Методы анализа внутренней среды. SWOT-анализ организации.
23. Формы и методы реализации продукта предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.
24. Риски организации бизнеса в сфере гостеприимства
25. Требования нормативных документов при организации бизнеса в сфере общественного питания
26. Риски организации бизнеса в сфере общественного питания
27. Требования нормативных документов при организации бизнеса в сфере гостеприимства
28. Внутренняя среда организации бизнеса в сфере общественного питания. Методы анализа внутренней среды. SWOT-анализ организации.
29. Основные пути создания собственного дела в сфере гостеприимства: организация нового предприятия, приобретение действующего, аренда, франчайзинг.
30. Управление качеством в индустрии гостеприимства

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-5

Задание 1. Проведите анализ отеля г. Нижний Новгород на выбор (целевая аудитория, ценовая категория, основные и дополнительные услуги, интерьер и др.).

Задание 2. Проведите анализ предприятия общественного питания г. Нижний Новгород на выбор (предлагаемая кухня, меню, целевая аудитория, ценовая категория, основные и дополнительные услуги, интерьер и др.).

Задание 3. Господин N забронировал номер на период отпуска в гостинице знаменитого зарубежного курортного города заранее, но по приезду в отель выяснилось, что забронированный им номер занят. Настроение отпуска было утрачено еще и тем, что администрация гостиницы, извинившись перед господином N, предоставила ему равнозначный номер в соседней гостинице, но вид из окон, выходящих на автостраду, был совсем не привлекательным.

Вопросы: 1) когда применяются технологии сверхбронирования и с какой целью?

2) какие выходы может предложить гостиница в случае двойного бронирования?

3) что должна предоставить клиенту гостиница, если клиент сталкивается со сверхбронированием?

Задание 4. На олимпиаду по шахматам запланирован приезд иностранных групп спортсменов из нескольких зарубежных стран: США, Мексики, Саудовской Аравии, Японии, Китая, Израиля. Перед заселением спортсменов администрация высококлассной гостиницы провела соответствующий инструктаж со службой приема и размещения с целью предупредить ошибки работы с разнонациональными группами и информировать об этнических предпочтениях тех или иных гостей.

Вопросы: 1) какие номера могут быть предоставлены каждому спортсмену с учетом его национальных предпочтений и почему?

2) обязателен ли учет такого рода предпочтений гостей?

3) каковы должны быть условия размещения гостей с ограниченными возможностями (инвалидов)?

Задание 5. Крупный гостиничный комплекс был организован в процессе приватизации в начале 90-х годов. Комплекс представлен одноместными и двухместными номерами со всеми удобствами в количестве 108 номеров. Предприятие не меняло организацию своей работы. Незначительная конкурентная среда позволяла фирме иметь стабильное положение и хороший доход. Но в последние годы в городе построено несколько современных гостиниц, то есть прослеживается четкая тенденция к росту конкуренции в гостиничном бизнесе. Это привело к тому, что доходы гостиничного комплекса резко упали.

Предложите рекомендации по развитию деятельности гостиничного комплекса.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Студент демонстрирует полные и глубокие знания теоретического материала курса, уверенно применяет полученные знания на практике, приобрёл умение быстро ориентироваться в содержании материала, понимает и умеет логично и последовательно разъяснить смысл своего ответа, доказать необходимость использования тех или иных теоретических положений, аргументированно и корректно отстаивает свою позицию, во всех случаях способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
отлично	Студент демонстрирует полные и глубокие знания теоретического материала курса, уверенно применяет полученные знания на практике, приобрёл умение быстро ориентироваться в содержании материала, понимает и умеет логично и последовательно разъяснить смысл своего ответа, доказать необходимость использования тех или иных теоретических положений, аргументированно и корректно отстаивает свою позицию, в более чем 50% случаев способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
очень хорошо	Студент демонстрирует знание теоретического материала, но применение теоретических положений на практике вызывает несущественные затруднения, связанные с аргументацией своей позиции. Обучающийся в полной мере понимает суть проблемы. Основные требования к заданию выполнены. В более чем 50% случаев способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
хорошо	Студент демонстрирует знание теоретического материала, но применение теоретических положений на практике вызывает некоторые затруднения, связанные с аргументацией своей позиции. Обучающийся в полной мере понимает суть проблемы. Основные требования к заданию выполнены. В принципе способен предложить альтернативные варианты решения проблемы
удовлетворительно	Студент обладает знанием необходимого минимума теоретического материала, способен дать ответ не менее, чем на 50% поставленных заданий, но не способен аргументированно излагать свою позицию, не видит альтернативных вариантов разрешения проблемной ситуации, не может последовательно изложить суть решения
неудовлетворительно	Студент не обладает знанием требуемым объёмом знаний теоретического материала, способен дать ответ менее, чем на 50% поставленных заданий, не способен аргументированно излагать свою позицию, не видит альтернативных вариантов разрешения проблемной ситуации, не может последовательно изложить суть решения
плохо	Студент не обладает требуемым объёмом знаний теоретического материала и не может решить практическое задание

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 гостиничное дело (профиль: гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Палий Н. С. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. - 115 с. - Книга из коллекции ДонНУЭТ имени Туган-Барановского - Сервис и туризм., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=866474&idb=0>.
2. Крючкова Т.М.; Барчуков И.С.; Баумгартен Л.В.; Башин Ю.Б.; Зайцев А.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : Учебное пособие / Крючкова Т.М. - Москва : КноРус, 2021. - 165 с. - ISBN 978-5-406-03848-2. - Текст : электронный // ЭБС "BOOK.RU"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=562734&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Чудновский А.Д.; Жукова М.А.; Королев Н.В. Формирование потребительских предпочтений в туристско-рекреационных комплексах России : Учебное пособие / Чудновский А.Д. - Москва : КноРус, 2021. - 482 с. - ISBN 978-5-406-05595-3. - Текст : электронный // ЭБС "BOOK.RU"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=562742&idb=0>.
2. Кондрашова Е. В. Организация деятельности туристского предприятия : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 туризм (профиль – туроператорская и турагентская деятельность) / Кондрашова Е. В. - Улан-Удэ : ВСГИК, 2020. - 84 с. - Книга из коллекции ВСГИК - Сервис и туризм., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=800765&idb=0>.
3. Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. Современные технологии и организация гостиничной деятельности : Учебное пособие / Никольская Е.Ю. - Москва : КноРус, 2021. - 319 с. - Режим доступа: book.ru. - ISBN 978-5-406-02925-1., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=772136&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. <http://www.book.ru> - Электронно-библиотечная система BOOK.ru
2. <http://rucont.ru> - Электронно-библиотечная система РУКОНТ
3. <http://znaniyum.com> - ЭБС издательства «ИНФРА-М»
4. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека
5. <http://eur.ru> – библиотека экономической и управленческой литературы
6. <https://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал
7. Консультант-плюс: <http://www.consultant.ru/>
8. Гарант: <http://www.garant.ru>
9. MSWindows 7
10. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с

возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Смирнова Ирина Павловна.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.11.2024, протокол № 5.