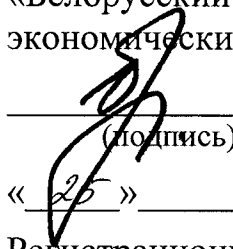


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

Утверждаю

Ректор учреждения образования

«Белорусский государственный
экономический университет»


_____ В.Н.Шимов
(подпись)

« 25 » _____ 02 2015 г.

Регистрационный № УД-1718-151 баз

СПЕЦИФИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ТИПАХ ОТЕЛЕЙ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной
дисциплине для магистрантов по специальности 1-25 81 09
«Коммерческая деятельность»

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ефимова-Стадник О.П., заместитель декана факультета экономики и управления торговлей Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Явсюк О.Н., заместитель директора по питанию Республиканского унитарного предприятия «Президент-Отель»;

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности на внутреннем и внешнем рынках, кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 7 от 8 января 2015 г.);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 3 от «18» 02. 2015 г.).

Ответственный за редакцию: Ефимова-Стадник О.П.

Ответственный за выпуск: Ефимова-Стадник О.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Специфика функционирования службы питания в различных типах отелей» изучает формы и механизм управления экономической деятельностью службы питания, входящей в гостиничный комплекс, с целью обеспечения эффективной стратегии развития.

Дисциплина «Специфика функционирования службы питания в различных типах отелей» является базовой, профилирующей, участвующей в углубленной подготовке специалиста, обеспечивающей получение степени магистра по специальности 1-25 81 09 «Коммерческая деятельность».

Рыночные отношения, наличие конкурентной среды, усложнившиеся условия хозяйствования требуют от специалистов, занятых в сфере гостеприимства, умения анализировать тенденции и перспективы развития, прогнозировать деятельность гостиниц и службы питания, обеспечивать их устойчивое функционирование. В связи с этим повышаются требования к уровню профессиональной подготовки специалистов, занятых в индустрии гостеприимства.

Цель преподавания дисциплины – приобретение магистрантами знаний о сущности и содержании экономических аспектов коммерческой деятельности в индустрии гостеприимства, формирование навыков выработки путей эффективного использования ресурсов для максимального удовлетворения целей государства и потребностей населения, определения экономической стратегии деятельности службы питания гостиницы, оценка тенденций и перспектив развития в конкретно складывающейся хозяйственной ситуации, а также принятие эффективных решений, обеспечивающих конкурентоспособность службы питания гостиницы в социально-ориентированной рыночной экономике.

Задачи изучения дисциплины:

- уяснить формы проявления и использования экономических законов рыночного хозяйства в деятельности службы питания отеля для принятия эффективных хозяйственных решений с опорой на экономические методы управления;
- рассмотреть принципы, методы, технологию анализа и планирования хозяйственной деятельности службы питания отеля в условиях развития рыночных отношений;
- овладеть методами и методикой анализа, прогнозирования и планирования показателей хозяйственной деятельности службы питания отеля и оценки ее результатов;
- изучить организацию эффективной системы управления ресурсами и обеспечения на этой основе конкурентоспособности гостиницы и службы питания.

В результате изучения дисциплины студенты должны

Знать:

- законодательную базу, регулирующую деятельность гостиниц, службы питания и хозяйственный механизм их функционирования;
- методы и методику анализа, прогнозирования, планирования показателей гостиниц и службы питания;
- резервы и пути снижения затрат, увеличения доходов и прибыли;
- методы анализа и оценки эффективности использования ресурсного потенциала гостиницы и службы питания;
- методы оценки экономической и социальной эффективности деятельности гостиниц и ресторанов.

Уметь:

- работать самостоятельно;
- владеть исследовательскими навыками;
- работать в команде;
- обладать способностями к межличностным коммуникациям;
- анализировать показатели эффективности использования оборотных средств, трудовых и финансовых ресурсов;
- составлять отчеты об итогах хозяйственной деятельности и пояснительные записки по результатам анализа и прогнозирования показателей хозяйственной деятельности гостиниц и службы питания;
- разрабатывать план социально-экономического развития гостиниц и службы питания, его важнейшие бюджеты;
- составлять бизнес - план;
- разрабатывать концепцию объектов службы питания отелей различного типа;
- определять резервы и пути их вовлечения в процесс хозяйственной деятельности отеля и службы питания.

Иметь навыки:

- сбора необходимой информации, подготовки и обработки ее на ЭВМ;
- экономического анализа показателей деятельности гостиниц и службы питания;
- разработки многовариантных прогнозных расчетов по основным показателям деятельности гостиниц и службы питания;
- определения плановых показателей хозяйственной деятельности гостиниц и службы питания.

Дисциплина «Специфика функционирования службы питания в различных типах отелей» основывается на знании магистрантами базового курса экономики и предполагает знание таких учебных дисциплин как «Экономика общественного питания», «Маркетинг», «Ценообразование в торговле», «Экономика торговли», «Экономическая стратегия организации», «Конкурентоспособность организации» и др.

Всего часов по дисциплине – 136, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных – 50, в том числе 30 часов – лекции, 10 часов – практические занятия, 10 часов семинарские занятия; для заочной формы обучения: всего часов аудиторных – 26, в том числе 16 часов лекции, 6 часов практические занятия, 4 часа – семинарские занятия. Дисциплина изучается студентами дневной формы обучения в одном семестре, студентами заочной формы обучения - в двух семестрах. Рекомендуемая форма контроля – экзамен. Зачётных единиц 3,5.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Лекции		Практические занятия		Семинарские занятия	
		ДФО	ЗФО	ДФО	ЗФО	ДФО	ЗФО
1	Службы отеля, их основные функции и значение в деятельности гостиниц	4	2	-	-	2	-
2	Служба питания и особенности её функционирования в отелях различного типа	6	2	2	-	2	-
3	Роль службы питания в увеличении продаж гостиничного продукта	6	4	2	2	2	-
4	Взаимосвязь финансовых результатов службы питания и гостиницы	6	4	4	2	2	2
5	Ресурсы службы питания отеля и эффективность их использования	8	4	2	2	2	2
ИТОГО:		30	16	10	6	10	4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Службы отеля, их основные функции и значение в деятельности гостиниц

Основные службы гостиницы: служба приема и размещения, служба питания, служба безопасности, служба организации массовых мероприятий; инженерная служба, отдел закупок, служба эксплуатации номерного фонда, маркетинговая служба, финансовая служба, бухгалтерская служба; отдел кадров (служба по персоналу), вспомогательные службы и другие. Основные функции служб гостиницы. Значение различных служб отеля в деятельности гостиницы.

Услуги, предоставляемые гостям в отеле. Услуги размещения, услуги питания, услуги торговых объектов, другие виды различных услуг. Классификация видов услуг (основные и вспомогательные).

Категории гостей, пользующихся услугами службы питания гостиницы.

Тема 2. Служба питания и особенности её функционирования в отелях различного типа

Служба питания и её роль в деятельности гостиницы. Основные требования к современной службе питания отеля. Миссия и цели службы питания. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Основные объекты службы питания: рестораны, бары, кафе, цеха, кухни. Концепция ресторана, ее основные элементы. Особенности функционирования объектов службы питания в гостинице: лобби-бар, обслуживание в номерах, мини-бар. Особенности внутриотельной службы питания. Цикл продуктов питания. Цикл напитков. Банкеты, конференции и другие виды приемов как элемент услуг службы питания. Кейтеринг. Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками.

Особенности службы питания в отелях различного типа (бизнес-отели, курортные отели, мотели, флотели, отели различного уровня комфорта, отели различной вместимости (малые, средние, большие)).

Тема 3. Роль службы питания в увеличении продаж гостиничного продукта

Выручка от реализации услуг – показатель, характеризующий величину гостиничных услуг (гостиничного продукта) в стоимостном выражении. Роль и значение выручки как экономического показателя. Состав и структура выручки гостиницы. Внешние и внутренние факторы, влияющие на выручку гостиницы. Выручка (товарооборот) службы питания, как элемент выручки от реализации гостиничных услуг, факторы, влияющие на ее величину.

Система управления выручкой отеля и выручкой службы питания. Основная цель управления выручкой. Важнейшие задачи управления выручкой. Содержание и последовательность этапов управления выручкой отеля и выручкой службы питания.

Экономический анализ выручки отеля и выручки службы питания: последовательность, методы анализа, информационная база. Понятие выручки в сопоставимых ценах. Методика расчета влияния ценового фактора на изменение выручки. Определение доли прироста выручки за счет ценового фактора. Особенности анализа продаж по объектам службы питания. Пути увеличения выручки отеля и выручки службы питания.

Методы планирования выручки отеля и выручки службы питания. Экономическая сущность точки безубыточности и методика её расчета в гостинице и службе питания.

Тема 4. Взаимосвязь финансовых результатов службы питания и гостиницы

Выручка гостиницы как источник дохода от производства и реализации гостиничных услуг. Источники образования доходов гостиницы. Источники образования доходов службы питания.

Факторы, определяющие доходы. Анализ доходов гостиницы и службы питания. Показатель RevPAR и его значение. Цель, задачи, источники информации, последовательность проведения анализа. Факторный анализ доходов от реализации услуг. Пути повышения доходности гостиниц и службы питания с учетом современных тенденций.

Методика прогнозирования и планирования доходов гостиницы и службы питания. Увязка прогнозной величины доходов от реализации услуг с планами прибыли, условиями деятельности, тактическими и стратегическими задачами по развитию гостиничного комплекса. Методы планирования доходов номерного фонда, других видов доходов гостиницы (метод прямого счета, с использованием коэффициента эластичности, метод скользящей средней и др.).

Роль и значение службы питания в формировании доходов гостиницы.

Себестоимость гостиничных услуг как составная часть текущих расходов отеля. Классификация себестоимости гостиничных услуг по статьям и другим классификационным признакам. Показатели, характеризующие эффективность текущих затрат. Резервы экономии текущих затрат. Цель, задачи, последовательность, методы экономического анализа себестоимости услуг отеля. Факторы, влияющие на себестоимость услуг. Расходы службы питания, как составная часть текущих расходов гостиницы. Особенности анализа расходов на реализацию службы питания.

Исходные предпосылки и методы планирования расходов гостиницы и службы питания. Методы планирования отдельных статей себестоимости гостиничных услуг. Резервы экономии себестоимости гостиничных услуг.

Текущие расходы службы питания, их влияние на эффективность текущих затрат гостиницы.

Характеристика прибыли как объекта экономического управления. Факторы внутренней и внешней среды, определяющие величину прибыли. Прибыль как результат эффективного использования капитала. Функции управления прибылью. Методы анализа и планирования прибыли гостиницы и службы питания. Роль службы питания в формировании прибыли гостиницы. Пути роста прибыли службы питания. Максимизация прибыли.

Управление формированием прибыли в процессе финансовой деятельности. Управление распределением и использованием прибыли.

Тема 5. Ресурсы службы питания отеля и эффективность их использования

Ресурсы гостиницы: понятие, источники формирования. Ресурсы как основа хозяйственной деятельности гостиницы. Виды ресурсов.

Персонал гостиниц и службы питания. Особенности труда персонала гостиниц и службы питания. Система, показателей оценки эффективности, использования труда персонала гостиниц и службы питания. Методы оценки эффективности труда персонала службы питания. Управление производительностью труда персонала гостиницы и службы питания.

Современный механизм стимулирования труда персонала гостиниц и службы питания. Применение зарубежного опыта оплаты труда персонала. Управление стимулированием труда.

Материально-техническая база как натурально-вещественная форма основных фондов и как составная часть экономического потенциала гостиницы и службы питания. Структура основных средств гостиницы и её особенности в службе питания. Аренда и лизинг как формы использования основных фондов.

Структура оборотных средств гостиницы и особенности службы питания. Особенности управления запасами сырья и товаров службы питания и значение ускорения оборачиваемости.

Информационно-методическая часть

Законодательные нормативные акты:

1. Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей» от 9 января 2002 г. № 90-3 (изменения и дополнения от 4 января 2014г. №106-3) // (Национальный правовой Интернет-портал республики Беларусь, 11.01.2014, 2/2104) <Н11400106>.
2. Закон Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь» от 8 января 2014 г. № 128-3 // (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.01.2014, 2/2126) <Н11400128>.
3. Закон Республики Беларусь «О торговле» 28 июля 2003 г. № 231-233 (нац. реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003).
4. Закон Республики Беларусь «О потребительской кооперации (потребительских товариществах, их союзах) в Республике Беларусь» от 25 февраля 2002 г. (изменения и дополнения к нему от 10 июня 2012 г.) // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 26.07.2012 г., 2/1978.
5. Торговля. Термины и определения. Постановление госстандарта Республики Беларусь от 28 апреля 2003 г. № 22.

Литература

Основная:

1. Ефимова, О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко; под ред. Н.И. Кабушкина. – 4-е изд., стер. – Минск: Новое знание, 2008. – 392 с.

2. Зайцева, Н. А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе: учеб. пособие / Н. А. Зайцева, А. А. Ларионова. – М.: Альфа–М: ИНФРА–М., 2011. – 320 с.
3. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С. С. Скобкин. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 431 с.
4. Экономика гостиниц и ресторанов: практикум / О. П. Ефимова-Стадник и др.; под ред. О. П. Ефимовой-Стадник, – Минск: БГЭУ, 2013. – 206 с.

Дополнительная:

1. Ковалев, В. В. Управление активами фирмы – М.: Проспект, 2007. – 388 с.
2. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие/ Е.И. Мазилкина. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014. – 208 с.
3. Мейер, Маршал В. Оценка эффективности бизнеса / Маршал В. Мейер; (пер. с англ.). – М.: ООО «Вершина», 2004. – 272 с.
4. Медлик, С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса/ С. Медлик, Х. Инграм; (пер. с англ. А.В. Павлов).- М. : ЮНИТИ – ДАНА, 2012. – 239с.
5. Мтвралашвили, Г. И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. – СПб.: Питер, 2010. – 265 с.
6. Сирый, В. К. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. – М.: Эксмо, 2008. – 352 с.
7. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебное пособие. 3-е издание, исправ. и дополн. – М.: ИЦК «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2007. – 352 с.
8. Шеремет, А. Д., Негашев, Е. В. Методика финансового анализа деятельности коммерческих организаций. – 2-е издание, – М.: ИНФРА – М., 2012. – 208 с.