

УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Н.Шимов
(подпись)

« 09 » 12 _____ 2014 г.

Регистрационный № УД-1673-14/ баз

ЭКОНОМИКА ВНУТРИОТЕЛЬНЫХ РЕСТОРАНОВ

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

2014

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

Комарова Л.И., начальник отдела организации общественного питания Министерства торговли Республики Беларусь.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 1 от 28 августа 2014 г.);

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

(протокол № ____ от «__» _____ 2014 г.).

Ответственный за редакцию: Ефимова-Стадник О.П.

Ответственный за выпуск: Ефимова-Стадник О.П.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Экономика внутриотельных ресторанов» изучает формы и механизм управления экономической деятельностью ресторанов, входящих в гостиничный комплекс, с целью обеспечения эффективной стратегии развития.

Дисциплина «Экономика внутриотельных ресторанов» 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 ресторанов, 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 гостиниц и ресторанов, оценки тенденций и перспектив их развития в конкретно складывающейся хозяйственной ситуации, а также принятия эффективных решений, обеспечивающие конкурентоспособность гостиниц и ресторанов в социально-ориентированной рыночной экономике.

Задачи изучения дисциплины:

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

В результате изучения дисциплины студенты должны

Знать:

- законодательную базу, регулирующую деятельность гостиниц и ресторанов и хозяйственный механизм их функционирования;
- методы и методику анализа, прогнозирования, планирования показателей гостиниц и внутриотельных ресторанов;
- резервы и пути снижения затрат, увеличения доходов и прибыли;
- методы анализа и оценки эффективности использования ресурсного потенциала гостиниц и ресторанов;
- 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 внутриотельных ресторанов;
- разрабатывать план социально-экономического развития гостиниц и ресторанов и его важнейшие бюджеты;
- составлять бизнес - план;
- разрабатывать концепцию ресторана;
- определять резервы и пути их вовлечения в процесс хозяйственной деятельности гостиниц и внутриотельных ресторанов.

Иметь навыки:

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

Дисциплина «Экономика внутриотельных ресторанов» 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	Экономика внутриотельных ресторанов как часть экономической науки и учебная дисциплина	2	-	-	-	-	-
2	Внутриотельные рестораны, их роль в формировании финансовых результатов гостиницы	2	-	-	-	-	-
3	Эксплуатационная программа гостиницы	4	2	1	1	2	-
4	Объем продаж гостиничного продукта	4	2	1	1	2	1
5	Финансовые результаты гостиницы и внутриотельных ресторанов	4	4	2	1	2	1
6	Ресурсы гостиницы и внутриотельных ресторанов	4	2	2	1	1	-
7	Эффективное управление активами, капиталом, денежным потоком, инвестициями гостиницы и внутриотельных ресторанов	4	4	2	1	1	-
8	Комплексная оценка хозяйственной деятельности и пути повышения эффективности гостиниц и внутриотельных ресторанов	6	2	2	1	2	2
ИТОГО:		30	16	10	6	10	4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Экономика внутриотельных ресторанов, как часть экономической науки и учебная дисциплина

Экономика внутриотельных ресторанов – составная часть экономической науки и самостоятельная фундаментальная учебная дисциплина. Предмет, объект курса. Цели и задачи изучения дисциплины. Методологические основы дисциплины. Методы, используемые при изучении дисциплины. Структура курса и характеристика его разделов. Место курса в системе экономических наук. Взаимосвязь дисциплины с естественнонаучными, общепрофессиональными и специальными дисциплинами.

Тема 2. Внутриотельные рестораны, их роль в формировании финансовых результатов гостиницы

Услуги, предоставляемые внутриотельными ресторанами, их классификация. Концепция ресторана, ее основные элементы. Особенности внутриотельных ресторанов. Диверсификация деятельности внутриотельных ресторанов. Роль и социально-экономическое значение внутриотельных ресторанов. Экономические связи внутриотельных ресторанов с гостиницей. Финансовые результаты гостиницы и роль внутриотельных ресторанов в их формировании. Современные тенденции развития внутриотельных ресторанов. Мировые тенденции развития внутриотельных ресторанов.

Тема 3. Эксплуатационная программа гостиницы

Понятие эксплуатационной программы гостиницы. Сущность и состав показателей эксплуатационной программы гостиницы. Основные оперативные показатели, используемые в процессе экономического анализа эксплуатационной программы гостиницы. Роль и значение оперативных показателей эксплуатационной программы гостиницы. Последовательность и методика проведения экономического анализа показателей эксплуатационной программы гостиницы и его информационное обеспечение.

Место эксплуатационной программы гостиницы в системе планов развития гостиничного комплекса.

Методика разработки эксплуатационной программы гостиницы на плановый период. Методы планирования показателей эксплуатационной программы гостиницы.

Внутренние и внешние факторы, влияющие на показатели эксплуатационной программы гостиницы, их учет в процессе принятия управленческих решений при оптимизации выручки (объемов реализации услуг).

Оптимизация эксплуатационной программы в соответствии со стратегией развития гостиничного комплекса. Влияние внутриотельных ресторанов на показатели эксплуатационной программы гостиницы.

Тема 4. Объем 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. Товароборот внутриотельных ресторанов, как элемент выручки от реализации гостиничных услуг.

Система управления выручкой гостиничного комплекса. Основная цель управления выручкой. Важнейшие задачи управления выручкой. Содержание и последовательность этапов управления выручкой гостиничного комплекса.

Экономический анализ выручки гостиничного комплекса: 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. Пути увеличения выручки гостиничного комплекса.

Методы планирования выручки гостиничного комплекса и его структурных подразделений. Экономическая сущность точки безубыточности и методика её расчета в гостинице и структурных подразделениях.

Тема 5. Финансовые результаты гостиницы и внутриотельных ресторанов

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

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

Методика прогнозирования и планирования доходов гостиницы. 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 внутриотельных ресторанов в формировании доходов гостиницы.

Себестоимость гостиничных услуг как составная часть текущих расходов гостиничного комплекса. 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 гостиничного комплекса. Факторы, влияющие на себестоимость услуг.

Исходные предпосылки и методы планирования расходов гостиничного комплекса. Методы планирования отдельных статей себестоимости гостиничных услуг. Резервы экономии себестоимости гостиничных услуг.

Текущие расходы внутриотельных ресторанов. 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 внутриотельных ресторанов. Роль внутриотельных ресторанов в формировании прибыли гостиницы. Пути роста прибыли внутриотельных ресторанов.

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

Тема 6. Ресурсы гостиницы и внутриотельных ресторанов

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

Персонал гостиниц и ресторанов. Особенности труда персонала гостиниц и ресторанов.

Система, показателей оценки эффективности, использования труда персонала гостиниц. Методы оценки эффективности труда персонала внутриотельных ресторанов.

Управление производительностью труда персонала гостиницы и внутриотельных ресторанов.

Современный механизм стимулирования труда персонала гостиниц и внутриотельных ресторанов. 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 внутриотельных ресторанов.

Структура основных средств гостиницы и внутриотельных ресторанов.

Аренда и лизинг как формы использования основных фондов.

Структура оборотных средств гостиницы и её особенности во внутриотельных ресторанах.

Особенности управления запасами сырья и товаров внутриотельных ресторанов и значение ускорения оборачиваемости.

Тема 7. Эффективное управление активами, капиталом, денежным потоком, инвестициями гостиницы и внутриотельных ресторанов

Система показателей, используемых при оценке эффективности управления активами, капиталом, денежным потоком, инвестициями. Особенности расчета показателей в гостинице и внутриотельных ресторанах.

Методы факторного анализа показателей эффективности активов, капитала, денежного потока, инвестиций, их применение в процессе экономического анализа хозяйственной деятельности гостиницы и внутриотельных ресторанов.

Управление финансовой рентабельностью гостиницы и внутриотельных ресторанов.

Методы планирования рентабельности капитала на основе механизма финансового левериджа.

Тема 8. Комплексная оценка хозяйственной деятельности и пути повышения эффективности гостиниц и внутриотельных ресторанов

Современный инструментарий оценки эффективности хозяйственной деятельности. Методика расчета показателей эффективности. Признаки классификации показателей эффективности.

Расчет и факторный анализ рентабельности продаж в гостинице и внутриотельных ресторанах.

Методы оценки эффективности: эвристические, индексный, матричный, рейтинговый и др. Методы комплексной оценки эффективности деятельности гостиниц и внутриотельных ресторанов. Новые подходы и инструменты оценки эффективности в современных условиях.

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. Мейер, Маршал В. Оценка эффективности бизнеса / Маршал В. Мейер; (пер. с англ.). – М.: ООО «Вершина», 2004. – 272 с.
3. 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.
4. Мтвралашвили, Г. И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. – СПб.: Питер, 2010. – 265 с.
5. Сирый, В. К. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. – М.: Эксмо, 2008. – 352 с.
6. Шеремет, А. Д., Негашев, Е. В. Методика финансового анализа деятельности коммерческих организаций. – 2-е издание, – М.: ИНФРА – М., 2012. – 208 с.