

Учебно-программная документация

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Ю.Шутилин

«_____» _____ 20__ г.

Регистрационный № УД _____/уч.

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности
1-25 80 09 «Коммерция»

СОСТАВИТЕЛИ:

Ефимова-Стадник О.П., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Гайдукевич Л.М., заведующий кафедрой международного туризма учреждения образования Белорусского государственного университета, доктор исторических наук, профессор;

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № ____ от _____ 2019 г.)

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

(протокол № ____ от _____ 2019 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Индустрия гостеприимства относится к одному из наиболее динамично развивающихся секторов экономики. Становление любой экономической системы, отрасли, сферы, вида экономической деятельности сопровождается формированием системы знаний о ней. Становление рыночных отношений, наличие конкурентной среды, усложнившиеся условия хозяйствования требуют от специалистов, занятых в ресторанном бизнесе, умения анализировать тенденции развития рынка ресторанных услуг, производить оценку его соответствия мировым тенденциям развития, определять перспективы деятельности отечественных субъектов по приближению к мировым стандартам функционирования ресторанного бизнеса.

Цель преподавания учебной дисциплины – приобретение магистрантами знаний о факторах, влияющих на развитие индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса, методике исследования показателей состояния рынка гостиничных и ресторанных услуг, механизма оценки соответствия методов хозяйствования, используемых отечественными субъектами, мировыми тенденциями развития ресторанного бизнеса.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- уяснить формы проявления и использования экономических законов рыночного хозяйства в индустрии гостеприимства для принятия эффективных хозяйственных решений с опорой на экономические методы управления;
- изучить систему показателей, характеризующих развитие индустрии гостеприимства, услуг проживания и питания, гостиниц и ресторанов, мировые тенденции их развития, динамику развития в Республике Беларусь;
- рассмотреть принципы, методы, технологию анализа и планирования показателей услуг проживания и питания в условиях развития рыночных отношений;
- овладеть методами и методикой анализа, прогнозирования и планирования показателей внутренней среды ресторанного бизнеса и оценки результатов хозяйственной деятельности;

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих компетенций: СК-1 - уметь анализировать развитие экономики и ее отдельных сфер, обосновывать и оценивать конкурентоспособность решений.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- сущность, особенности и основные секторы индустрии гостеприимства;
- объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование и развитие индустрии гостеприимства;
- тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства;

- механизм взаимодействия рынка ресторанных услуг с другими сегментами индустрии гостеприимства;
- показатели, характеризующие состояние и развитие индустрии гостеприимства, услуг проживания и питания, гостиниц и ресторанов;
- мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и перспективы его развития;
- конъюнктурообразующие факторы и их влияние на развитие ресторанного бизнеса;
- методику исследования показателей внутренней среды ресторанного бизнеса;
- методику исследования рынка услуг ресторанного бизнеса.

уметь:

- анализировать развитие индустрии гостеприимства и ее отдельных сфер (услуг временного проживания и питания);
- анализировать ситуацию на рынке услуг ресторанного бизнеса;
- формировать, обрабатывать и анализировать базы данных для решения практических ситуаций в ресторанном бизнесе;
- оценивать эффективность функционирования объектов ресторанного бизнеса;
- оценить соответствие используемых методов хозяйствования мировым тенденциям развития ресторанного бизнеса.
- механизм взаимодействия рынка ресторанных услуг с другими сегментами индустрии гостеприимства;
- показатели, характеризующие состояние и развитие индустрии гостеприимства, услуг проживания и питания, гостиниц и ресторанов;
- мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и перспективы его развития;

- конъюнктурообразующие факторы и их влияние на развитие ресторанного бизнеса;
- методику исследования показателей внутренней среды ресторанного бизнеса;
- методику исследования рынка услуг ресторанного бизнеса.

иметь навыки:

- сбора и обработки экономической информации;
- проведения исследовательской работы.

Учебная дисциплина «Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства» основывается на знании магистрантами таких учебных дисциплин как «Экономика общественного питания», «Ценообразование в торговле», «Экономика гостиниц и ресторанов», «Экономическая стратегия организаций», «Конкурентоспособность организации», «Экономика торговли» и др.

Всего часов по учебной дисциплине – 102, из них для дневной формы: всего часов аудиторных – 44, в том числе 22 часа – лекции, 22 часа – семинарские занятия; для заочной формы: всего часов аудиторных – 12, в том числе 6 часов – лекции, 2 часа – практические занятия, 4 часа – семинарские занятия.

Форма текущей аттестации – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Индустрия гостеприимства: сущность, основные секторы и факторы, обусловившие ее формирование и развитие

Понятие индустрии гостеприимства. Этапы становления индустрии гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства (путешествие, размещение, питание, транспорт, отдых, развлечение, восстановление здоровья и др.). Роль и значение индустрии гостеприимства в мировой экономике и экономике страны. Показатели, характеризующие развитие индустрии гостеприимства. Объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование рынка индустрии гостеприимства: изменение потребностей, глобализация, изменение структуры денежных доходов и расходов населения, развитие материально-технической базы, внедрение инноваций, изменение законодательства, увеличение свободного времени и др.

Мировые тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь и регионах.

Тема 2. Внутриотельные рестораны в индустрии гостеприимства

Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия: сущность, особенности, роль и значение в мировой экономике и экономики страны. Факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии. Показатели, характеризующие развитие гостиничной индустрии. Развитие гостиничной индустрии Европы, США, России. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Современное состояние гостиничной индустрии в Республике Беларусь. Особенности развития рынка гостиничных услуг в Республике Беларусь и регионах.

Роль и значение внутриотельных ресторанов в гостиничном бизнесе. Услуги, предоставляемые внутриотельными ресторанами. Экономические связи показателей внутриотельных ресторанов с показателями гостиницы. Методика расчета показателей RevPAC, ARR, ADR, RevPAR, мировые тенденции их изменения. Современные тенденции развития внутриотельных ресторанов в Республике Беларусь. Мировые тенденции развития внутриотельных ресторанов.

Служба питания, ее роль и особенности функционирования в отелях различного типа.

Тема 3. Факторы формирования рыночной силы ресторанного бизнеса

Цели и задачи ресторанного бизнеса. Место и роль ресторанных услуг в индустрии гостеприимства и гостиничной индустрии. Тенденции, закономерности развития рынка ресторанных услуг. Показатели оценки состояния и развития рынка ресторанных услуг. Конъюнктурообразующие факторы, обуславливающие развитие ресторанного бизнеса. Классификация факторов. Динамика изменения основных факторов рыночной силы (демографических, развития международного и внутреннего туризма, изменения денежных доходов населения, конъюнктуры рынка ресторанных услуг и др.).

Тема 4. Среда и условия функционирования ресторанного бизнеса

Система показателей характеризующих внутреннюю среду ресторанного бизнеса (выручка, товарооборот, доходы, расходы, прибыль, рентабельность, материально-техническая база, показатели по труду и заработной плате, ресурсы и др.). Механизм управления показателями внутренней среды. Управление товарооборотом, доходами, прибылью. Эффект операционного рычага, его роль в максимизации прибыли. Эффект финансового рычага и его применение в процессе обоснования привлечения заёмных средств. Экономическое функционирование службы питания отеля.

Тема 5. Комплексная оценка эффективности гостиничных и ресторанных услуг

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

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

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

Тема 6. Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь

Мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и определяющие их факторы. Развитие ресторанного бизнеса в странах Европы, Азии, США, России и в других регионах. Состояние, проблемы и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь. Анализ соответствия развития отечественных субъектов ресторанного бизнеса мировым тенденциям. Сравнительный анализ показателей развития ресторанного бизнеса. Перспективы деятельности отечественных субъектов ресторанного бизнеса по приближению к мировым тенденциям развития ресторанных услуг.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства»

для специальности

1-25 80 09 «Коммерция»

(дневная форма получения высшего образования)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						лекции и	ПЗ (С)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Индустрия гостеприимства: сущность, основные секторы и факторы, обусловившие ее формирование и развитие	4	2					[2,4,5]	Опрос, дискуссия, реферат
2	Внутриотельные рестораны в индустрии гостеприимства	4	6					[3,4,5,6,10]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий и защита отчёта, решение хозяйственных ситуаций

3	Факторы формирования рыночной силы ресторанного бизнеса	4	2					[1,6,8,14,]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий, решение хозяйственных ситуаций
4	Среда и условия функционирования ресторанного бизнеса	4	4					[1,3,7,11,12,13,15,16]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий и защита отчёта
5	Комплексная оценка эффективности гостиничных и ресторанных услуг	2	4					[3,5,7,9,10,17]	Обсуждение вопросов по теме, Контрольная работа
6	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь	4	4					[11,12,13,14,15]	Обсуждение вопросов по теме, опрос, дискуссия
ИТОГО		22	22						ЭКЗАМЕН

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства»

для специальности

1-25 80 09 «Коммерция»

(заочная форма получения высшего образования)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						лекции и	ПЗ (С)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Индустрия гостеприимства: сущность, основные секторы и факторы, обусловившие ее формирование и развитие	1						[2,4,5]	Реферат
2	Внутриотельные рестораны в индустрии гостеприимства	1		2				[3,4,5,6,10]	Решение задач, хозяйственных ситуаций, выполнение

									индивидуальных заданий и защита отчёта
3	Факторы формирования рыночной силы ресторанного бизнеса	1						[1,6,8,14]	Реферат
4	Среда и условия функционирования ресторанного бизнеса	1	1					[1,3,7,11,12,13,15,16]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий и защита отчёта -
5	Комплексная оценка эффективности гостиничных и ресторанных услуг	1		2				[3,5,7,9,10]	Обсуждение вопросов по теме, Контрольная работа
6	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь	1	1					[11,12,13,14,15]	Опрос, дискуссия
ИТОГО		6	4	2					ЭКЗАМЕН

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов при изучении учебной дисциплины «Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства» направлена на развитие интеллектуальной инициативы, активизацию познавательной активности студентов на лекционных, практических и семинарских занятиях. Это должно способствовать проявлению в разнообразных формах самостоятельности мышления, формированию собственного мнения по обозначенному кругу проблемных вопросов и задач.

Организация СРС при изучении учебной дисциплины осуществляется в форме аудиторской и внеаудиторной самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы студентов являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и её разделам, наличие её в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счёт специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским, практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, коллоквиумы, контрольные работы и т.п.);
- подготовка и написание рефератов, докладов, эссе, очерков, критических обзоров и других письменных работ на заданные темы;
- выполнение разнообразных домашних заданий: решение задач, хозяйственных ситуаций, разработка различных структурно-логических схем и т.д.;
- выполнение индивидуальных заданий, исследовательских проектов и работ;
- подготовка к участию в научно-теоретических конференциях, круглых столах, публикаций и т.д.;
- подготовка к экзамену.

Перечень рекомендуемых форм диагностики:

1. Рефераты;
2. Индивидуальное собеседование по ключевым вопросам;

3. Опрос во время аудиторных занятий и др.;
4. Выступления на семинарских и практических занятиях с докладами, сообщениями, презентациями;
5. Контрольные работы;
6. Тесты;
7. Экзамен.

Рекомендуемый бюджет времени для самостоятельной работы в среднем составляет 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1 Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С. А. Быстров. – М. : Форум, 2014. – 464 с.

2 Елканова, Д.И Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д.И. Елканова, Д.А. Осипов, В.В. Романов, Е.В. Сорокина. – М. : издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011. – 248 с.

3 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. – 58 с.

4 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.

5 Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Учебник / Джон Р. Уокер – М. : ЮНИТИ–ДАНА, 2014. – 880 с.

Дополнительная:

6 Горбунов, С. Ресторан: от одного до сети: опыт построения и управления / С. Горбунов. – М. : Ресторанные ведомости, 2015. – 183 с.

7 Десслер, Г. Управление рестораном / Г. Десслер. – М. : Лаборатория знаний, 2013. – 799 с.

8 Затуливетров, А. Новый ресторан : 365 дней после открытия: практическое пособие по управлению / А. Затуливетров. – М. : Ресторанные ведомости, 2013 . – 177 с.

9 Курочкина, О. Ресторан : работа над ошибками / О. Курочкина. –М.: ресторанные ведомости, 2015. – 336 с.

10 Мейер, Маршал В. Оценка эффективности бизнеса / Маршал В.Мейер; (пер. с англ.). – М.: ООО «Вершина», 2004. – 272 с.

11 Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; (пер. с англ. А.В. Павлов). – М. : ЮНИТИ – ДАНА, 2012. – 239 с.

12 Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. – М. : Альфа – М. : ИНФРА– М, 2013. – 240 с.

13 Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О. Бухаров, С.В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. – М.: Эксмо,2008. –352с.

14 Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко – СПб. : Питер, 2008. – 432 с.

15 Управление рестораном : практическое пособие / Джон Джеймс, Дэн Болдуин ; пер. с англ. – М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008 – 440 с.

16 Экономика гостиниц и ресторанов : практикум / О.П. Ефимова-Стадник [и др.] ; под ред. О.П. Ефимовой-Стадник. – Минск: БГЭУ, 2013. – 206 с.

17 Яроцкая, О.В. Как стать успешным ресторатором Откровения 15 лидеров рынка / О.В. Яроцкая. – М. : Эксмо, 2008, – 32 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
Экономики торговли и услуг (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

канд. экон. наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

(подпись)

И.М. Микулич

(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

канд. экон. наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

(подпись)

А.И. Ерчак

(И.О.Фамилия)