

УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”
_____ Е.Ф.Киреева
_____ 2023 г.
Регистрационный № УД _____/уч.

ЭКОНОМИКА ВНУТРИОТЕЛЬНЫХ РЕСТОРАНОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 7-06-0413-01 «Коммерция»
профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»

Учебная программа составлена на основе общеобразовательного стандарта ОСВО 7-06-0413-01-2022 по специальности «Коммерция», учебного плана учреждения высшего образования по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг», утвержденного 10.01.2023, регистрационный № 38 МГР-23

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

Гайдукевич Л.М., заведующий кафедрой международного туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет», доктор исторических наук, профессор.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 9 от 09.03.2023 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол №от.... 2023 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная 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 профилирующей, участвующей в углубленной подготовке специалиста, обеспечивающей получение степени магистра по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг».

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:

Изучить сущность и особенности функционирования внутриотельных ресторанов;

- 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;
- сформировать у обучающихся представление об экономическом и конкурентном потенциале внутриотельных ресторанов, методах их оценки и возможностях использования для удержания позиций на рынке.

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика внутриотельных ресторанов» формируются следующие компетенции (СК-1), позволяющие обучающимся анализировать тенденции и планировать направления развития

бизнеса, обосновывать и оценивать управленческие решения в конкурентной бизнес-среде.

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины обеспечивает на основе применения информационных ресурсов доступность к восприятию и качественное усвоение обучающимися учебного материала.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать:

- роль и значение внутриотельных ресторанов (ВР);
- факторы и условия формирования рыночной силы (ВР);
- особенности формирования экономического и конкурентного потенциала внутриотельных ресторанов;
- роль и значение ВР в формировании финансовых результатов гостиницы;
- оценку эффективности использования потребленных и примененных ресурсов ВР;
- комплексную оценку эффективности хозяйственной деятельности ВР и гостиницы.

уметь:

- анализировать и прогнозировать хозяйственную деятельность ВР;
- оценивать и анализировать экономический и конкурентный потенциал объектов ресторанного бизнеса гостиницы на основе имеющихся конкурентных преимуществ;
- использовать конкурентный потенциал объектов ресторанного бизнеса гостиницы для удержания позиций на конкурентном рынке.

владеть:

- навыками проведения исследовательской работы;
- навыками оценки экономического и конкурентного потенциала объектов ресторанного бизнеса гостиницы с позиции возможности их использования для удержания своих конкурентных позиций на выбранном сегменте рынка;
- навыками обоснования жизнеспособной (на соответствующем рынке в сложившихся условиях) концепции развития объекта ресторанного бизнеса в отеле.

Учебная дисциплина «Экономика внутриотельных ресторанов» входит в перечень учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования в модуль «Ресторанный бизнес в конкурентной среде». Учебная дисциплина основывается на знании магистрантами базового курса экономики и предполагает знание таких учебных дисциплин как «Введение в экономику», «Экономика отрасли», «Экономика общественного питания», «Организация и технология в общественном питании», «Маркетинг», «Ценообразование в торговле», «Ресторанное дело», «Экономическая стратегия организации», «Конкуренция и конкурентоспособность организации» и др.

Общее количество часов и количество аудиторных часов, отводимое на изучение учебной дисциплины в соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция» профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг» – 102 часа и 44 часа, соответственно.

Распределение аудиторного времени по видам занятий:

- ДФО: лекции – 22 часа, практические – 18 часов, семинарские – 4 часа;
- ЗФО: лекции – 12 часов, практические – 6 часов, семинарские – 2 часа.

Форма текущей аттестации: для ДФО и ЗФО – экзамен.

Количество зачетных единиц – 3.

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 учебной дисциплины. Цели и задачи изучения учебной дисциплины. Методологические основы дисциплины. Методы, используемые при изучении учебной дисциплины. Структура учебной дисциплины и характеристика ее разделов. Место учебной дисциплины 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 (RevPAR, ARR, ADR, RevPAC и др.). 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. Товарооборот 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.

Управление товарооборотом внутриотельного ресторана.

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 внутриотельных ресторанах.

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 текущих 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. Оценка эффективности основных средств внутриотельного ресторана и гостиницы.

Структура оборотных средств гостиницы и её особенности во внутриотельных ресторанах. Особенности управления запасами сырья и товаров внутриотельных ресторанов и значение ускорения оборачиваемости. Оценка эффективности оборотных средств.

Тема 7. 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.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика внутриотельных ресторанов»

по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция»

профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»

(дневная форма получения образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практически е занятия	Семинарск ие занятия	Лабораторн ые занятия	Количе ство часов УСР			
						Лек	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Тема 1. Экономика внутриотельных ресторанов, как часть экономической науки и учебная дисциплина	1	-	1				[3,4,10,13,17]	Опрос, дискуссия
2	Тема 2. Внутриотельные рестораны, их роль в формировании финансовых результатов гостиницы	3	1	1				[3,4,7,16,17,19,20]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий, СК-1
3	Тема 3. Эксплуатационная программа гостиницы	2	1	-				[3,4,13,17,19,20]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты, СК-1
4	Тема 4. Объем продаж гостиничного продукта	2	2	-				[2,3,4,6,7,13,17,20]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий, СК-1
5	Тема 5. Финансовые результаты гостиницы и внутриотельных ресторанов	6	6	1				[1,7,8,9,10,11,18,20,21,22]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
6	Тема 6. Ресурсы гостиницы и внутриотельных ресторанов	4	4	1				[1,4,7,8,11,19,20]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
7	Тема 7. Комплексная оценка хозяйственной деятельности и пути повышения эффективности гостиниц и внутриотельных ресторанов	4	4	-				[1,4,5,7,9,11,15,18,19,21,22]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
	ИТОГО:	22	18	4					Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика внутриотельных ресторанов»

по специальности 7-06-0413-01 «Коммерция»

профилизация «Коммерция на рынке ресторанных услуг»

(заочная форма получения образования)

Номер раздела. темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практически е занятия	Семинарск ие занятия	Лабораторн ые занятия	Количе ство часов УСР			
						Лекции	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Тема 1. Экономика внутриотельных ресторанов, как часть экономической науки и учебная дисциплина	1	-	0,5				[3,4,10,13,17]	Опрос, дискуссия
2	Тема 2. Внутриотельные рестораны, их роль в формировании финансовых результатов гостиницы	1	-	0,5				[3,4,7,16,17,19,20]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий, СК-1
3	Тема 3. Эксплуатационная программа гостиницы	2	1	-				[3,4,13,17,20]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты, СК-1
4	Тема 4. Объем продаж гостиничного продукта	2	1	1				[2,3,4,6,7,13,17,20]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий, СК-1
5	Тема 5. Финансовые результаты гостиницы и внутриотельных ресторанов	2	1	-				[1,7,8,9,10,11,18,19,20,21,21]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
6	Тема 6. Ресурсы гостиницы и внутриотельных ресторанов	2	1	0,5				[1,4,7,8,11,19,20]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
7	Тема 7. Комплексная оценка хозяйственной деятельности и пути повышения эффективности гостиниц и внутриотельных ресторанов	2	2	0,5				[1,4,5,7,9,11,15,18,19,21,22]	Обсуждение вопросов по теме, решение задач и хозяйственных ситуаций, СК-1
	ИТОГО:	12	6	3					Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Экономика внутриотельных ресторанов»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы обучающегося являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
 - подготовка к семинарским (практическим) занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
 - подготовка к выполнению диагностических форм контроля (коллоквиумы, контрольные работы, доклады на семинарских занятиях, тесты, эссе, рефераты и т.п.);
- работа над выполнением индивидуального задания;
- подготовка к экзамену.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1 Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : [учебно-методическое пособие для студентов учреждений высшего образования] : в 2 ч. / Е. А. Ковшар ; Учреждение образования "Белорусский государственный технологический университет". — Минск : БГТУ, 2019. — Ч. 1. — 2019. — 199 с.

2 Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : [учебно-методическое пособие для студентов учреждений высшего образования] : в 2 ч. / Е. А. Ковшар ; Учреждение образования "Белорусский государственный технологический университет". — Минск : БГТУ, 2019. — Ч. 2. — 145 с.

3 Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учебное пособие / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — Изд. 2-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 245 с. : ил. - (Бакалавриат) (Учебники для вузов. Специальная литература).

4 Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие [для студентов, обуч. по спец. "Социально-культурный сервис и туризм"] / Д.И. Елканова [и др.]. - Москва : Дашков и К, 2011. - 347 с.

5 Развитие сферы услуг Беларуси в контексте мировых трендов : научный доклад / [Н. Н. Морозова и др. ; научный редактор Н. Н. Морозова] ; Национальная академия наук Беларуси, Государственное научное учреждение "Институт экономики Национальной академии наук". — Минск : Право и экономика, 2022. — 67 с.

6 Сфера услуг в современной экономике: теория и мировой опыт / [О. С. Булко и др. ; научные редакторы: О. С. Булко, Е. А. Милашевич] ; Национальная академия наук Беларуси, Институт экономики. — Минск : Беларуская навука, 2022. — 236 с.

7 Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для студентов высшего образования, обучающихся по специальности "Гостиничное дело" / А. Н. Лазарев [и др.] ; под ред. А. Н. Лазарева ; [ФГБОУВО "Российский гос. ун-т туризма и сервиса"]. - Москва : КНОРУС, 2021. - 304 с. : ил. - (Бакалавриат).

8 Экономика общественного питания : практикум / авт.-сост. С.О. Белова, И.М. Микулич . - Минск: БГЭУ, 2021. - 269 с.

Дополнительная:

9 Авруцкая, И. Г. Битва за гостя. Стратегия и тактика ресторанного маркетинга / И. Г. Авруцкая. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 174, [1] с.

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

11 Гвоздовская, В. А. Управление рестораном, который любит прибыль / В. А. Гвоздовская. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 253 с. : ил.

12 Горбунов, С. В. Ресторан: от одного до сети. Опыт построения и управления / С. В. Горбунов. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 180, [1] с. : ил.

13 Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business : учебное пособие / М. В. Гордиенко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст : электронный.

14 Григорьева, Т. Кафе, бары рестораны. Лучшие проекты мира / Т. Григорьева. – М. : Издательство Антона Жигульского, 2014. – 256 с.

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

16 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.

17 Катсигрис, К. Учебник ресторатора. Проектирование. Оборудование. Дизайн / К. Катсигрис, К. Томас. - Москва : Ресторанные ведомости, 2014. - 557 с. : ил.

18 Мтвралашвили, Г. И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. – СПб.: Питер, 2010. – 265 с.

16. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов ; науч. ред. Т. В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный.

19 Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по

подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (дата обращения: 01.03.2022). – ISBN 5-238-00990-9. – Текст : электронный.

20 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр.: с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный.

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

22 Зайцева, Н. А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 100103 "Социально-культурный сервис и туризм", 100201 "Туризм" / Н. А. Зайцева, А. А. Ларионова. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 318 с.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ФОРМ ДИАГНОСТИКИ

Устная форма диагностики:

1. Собеседования.
2. Доклады на семинарских занятиях.
3. Доклады на конференциях.
4. Устные зачеты.
5. Устные экзамены.
6. Оценивание на основе деловой игры.

Письменная форма диагностики:

1. Тесты.
2. Контрольные опросы.
3. Контрольные работы.
4. Письменные отчеты по аудиторным (домашним) практическим упражнениям.
5. Рефераты.
6. Отчеты по научно-исследовательской работе.
7. Письменные зачеты
8. Письменные экзамены.
9. Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
10. Оценивание на основе деловой игры.

Устно-письменная форма диагностики:

1. Отчеты по аудиторным практическим упражнениям с их устной защитой.
2. Отчеты по домашним практическим упражнениям с их устной защитой.
3. Зачеты.
4. Экзамены.
5. Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
6. Оценивание на основе деловой игры.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с 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)
Коммерческая деятельность	Коммерческой деятельности и рынка недвижимости	нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол № 9 от 09.03.2023 г.)

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 № 9 от 09.03.2023 г.)

Заведующий кафедрой
канд. экон. наук, доцент
Микулич

И.М.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд. экон. наук, доцент
Ерчак

А.И.