

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ)

ИНСТИТУТ МЕНЕДЖМЕНТА, ТУРИЗМА И ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной
программы З.Ю. Тенова

Директор института
(декан факультета) Р.М. Давидов

«26» 05 2023 г.

«26» 05 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Направление подготовки (специальность)
43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Профиль
Санаторно-курортная деятельность

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Форма обучения
очная

Нальчик – 2023

Рабочая программа дисциплины «Экономика организаций предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» / сост. Каранашев А.Х. – Нальчик: КБГУ, 2023. – 35 с.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части, технологического модуля студентам 2 курса очной формы обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Санаторно-курортная деятельность» в 3 семестре.

Рабочая программа составлена с учётом федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515

© Каранашев А.Х.,
© ФГБОУ ВО КБГУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. Содержание дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», перечень оценочных средств и контролируемых компетенций	7
4.2. Структура дисциплины	8
4.3. Лекционные занятия.....	8
4.4. Практические занятия (семинары)	9
4.5. Лабораторные работы	10
4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	10
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
5.1. Оценочные материалы для текущего контроля	11
5.1.1. Вопросы по темам дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» для устного опроса на практических занятиях.	11
5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов.	12
5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля	14
5.2.1. Образцы тестов для рубежного контроля и критерии оценки	14
5.2.2. Вопросы для проведения контрольной работы (коллоквиума) по рейтинговым точкам	18
5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.	21
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	26
7.1. Основная литература.....	26
7.2. Периодические издания	Error! Bookmark not defined.
7.3. Интернет-ресурсы	Error! Bookmark not defined.
7.4. Методические рекомендации по изучению дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания».....	27
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	33
8.1. Требования к материально-техническому обеспечению	33
8.2. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	34

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы и формирование у студентов базовой системы знаний в области экономики гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучить теоретические основы отраслевого производства и экономики предприятия;
- освоить методы экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики;
- освоить методы технико-экономического обоснования, оценки эффективности и оптимизации научных, технологических и организационных решений;
- владеть навыками самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности.

При составлении программы дисциплины учитывались требования ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. Профессиональный стандарт: Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.02.01 «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» относится к базовой части профессионального цикла дисциплин технологического модуля по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело.

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП заключается в необходимости глубокого изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла. Необходимыми входными знаниями являются знания, усвоенные в курсах «Экономика», «Организация гостиничной деятельности», «Организация туристской деятельности». Последующее применение знаний дисциплины в курсах «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Проектирование гостиничной деятельности».

При освоении дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» обучающийся сможет продемонстрировать обобщённую трудовую функцию ОТФ Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

Курс «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» преподаётся посредством чтения лекций, проведения практических и семинарских занятий.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций определяется в период государственной итоговой аттестации.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В совокупности с другими дисциплинами программы бакалавриата по профилю «Санаторно-курортная деятельность» дисциплина «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» направлена на формирование следующих

компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело (уровень бакалавриата):

Профессиональных компетенций (ПКС) :

ПКС-1.

Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций профессиональной сферы для принятия эффективных управленческих решений.

Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6

* Профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395).

В результате изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» студент должен продемонстрировать следующие результаты обучения:

Категория профессиональных компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

<p>Организационно-управленческие</p>	<p>ПКС-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций профессиональной сферы для принятия эффективных управленческих решений.</p>	<p>ПКС-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций профессиональной сферы и их структурных подразделений ПКС-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций профессиональной сферы. ПКС- 1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций профессиональной сферы и их структурных подразделений. ПКС-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций и их структурных подразделений</p>	<p>Знать: - основной понятийный аппарат экономики гостиничного предприятия; - особенности и проблематику процессов социально-экономического развития гостиничных предприятий; - методы анализа экономических показателей гостиничных предприятий. Уметь: - проводить комплексный поиск экономической информации в разных источниках; - анализировать экономическую информацию, представленную в разных знаковых системах; - систематизировать разнообразную экономическую информацию. Характеризующую деятельность гостиничных предприятий; - рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность гостиничных предприятий. Владеть: - специальной экономической терминологией и лексикой данной дисциплины; - навыками овладения новыми знаниями по</p>
--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			данной дисциплине; - методами сбора, обработки и анализа информации; - навыками расчета и анализа экономических показателей гостиничных предприятий; - практическими навыками применения полученных знаний.
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Содержание дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания», перечень оценочных средств и контролируемых компетенций

Таблица 1

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Форма текущего контроля
1	2	3		4
1.	Раздел 1. Организационно-экономические основы деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания	Туристский рынок, пространство гостиничного бизнеса Предпринимательство в сфере гостиничного бизнеса и общественного питания. Организационно-правовые формы хозяйствования	ПКС-1	ПР, Т, К, С,Р, РК,Л
2.	Раздел 2. Микроэкономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Основные средства (фонды) предприятий гостеприимства и общественного питания Оборотные средства гостиниц и предприятий общественного питания Персонал и оплата труда на гостиничном предприятии Издержки производства гостиничного предприятия Ценообразование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Доход, прибыль и рентабельность	ПКС-1	ПР, Т, К, С,Р, РК,Л

		гостиниц и предприятий общественного питания. Финансовые показатели деятельности гостиниц предприятий общественного питания		
3.	Раздел 3. Бизнес-планирование гостиничных предприятий и предприятий общественного питания	Планирование инвестиций Бизнес-планирование деятельности гостиниц предприятий питания Эффективность сферы туризма и гостеприимства	ПКС-1	ПР, Т, К, С, РК, Л
Вид промежуточной аттестации			Экзамен	

В столбце 4 приводятся планируемые формы текущего контроля: защита практической работы (ПР), семинарские занятия (С), коллоквиум (К), рубежный контроль (РК), тестирование (Т), написание реферата (Р), лекционные занятия (Л).

4.2. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа)

Таблица 2

Вид работы	Трудоемкость, часов
	Общая трудоемкость
Общая трудоемкость	180
Аудиторная работа:	68
Лекции (Л)	34
Практические занятия (ПЗ)	34
Самостоятельная работа:	85
Реферат (Р)	15
Самостоятельное изучение разделов	30
Самоподготовка	40
Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	27
Вид промежуточной аттестации	экзамен

4.3 Лекционные занятия

Таблица 3

№ занятия	Раздел	Тема
1	2	3
1.	Раздел 1. Организационно-экономические основы деятельности предприятий гостеприимства и	Туристский рынок, пространство гостиничного бизнеса Предпринимательство в сфере гостиничного бизнеса и общественного питания. Организационно-правовые формы хозяйствования

	общественного питания	
2.	Раздел 2. Микроэкономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Основные средства (фонды) предприятий гостеприимства и общественного питания. Оборотные средства предприятий гостеприимства и общественного питания. Персонал и оплата труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Издержки производства предприятий гостеприимства и общественного питания. Ценообразование гостиничных предприятий и предприятий общественного питания. Доход, прибыль и рентабельность предприятия. Финансовые показатели деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания.
3.	Раздел 3. Бизнес-планирование в сфере гостеприимства и общественного питания	Планирование инвестиций Бизнес-планирование деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания. Эффективность сферы туризма и гостеприимства

4.4 Практические занятия (семинары)

Таблица 4

№ занятия	Тема
4 семестр	
1-2	Законы функционирования рынка туристских товаров и услуг
3	Участники туристского рынка. Схемы продвижения товаров и услуг на рынке гостиничных предприятий
4	Организационно-правовые формы гостиничной деятельности
5	Основные показатели деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
6-7	Основные фонды предприятий гостеприимства и общественного питания
8	Оборотные средства гостиниц и предприятий общественного питания
9	Оплата труда и мотивация персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
10	Порядок и методы определения цены на услуги гостиниц и предприятий питания
11	Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
12	Управление инвестициями и проектная деятельность предприятий гостеприимства и общественного питания
13	Проектирование гостиничной деятельности SWOT-анализ
14	Бизнес-планирование проектов в гостиничной индустрии и на предприятиях общественного питания

15	Определение конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
16	Подходы к определению эффективности в индустрии гостеприимства
17	Современные тенденции развития рынка гостиничных услуг в России и КБР
Всего: 17	

4.5 Лабораторные работы

Таблица 5

№ п/п	Наименование лабораторных работ
	не предусмотрены

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Таблица 6

№ п/п	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение
1.	Туристский рынок. Экономическое пространство гостиничного бизнеса.
2.	Внешняя и внутренняя среда предприятия.
3.	Формы льготного предпринимательства
4.	Показатели движения и использования основных средств.
5.	Тенденции развития рынка гостиничных услуг
6.	Социальная эффективность туризма и гостеприимства

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий, рубежный контроль и промежуточная аттестация.

5.1. Оценочные материалы для текущего контроля

Цель текущего контроля – оценка результатов работы в семестре и обеспечение своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающегося. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и включает: ответы на теоретические вопросы на практическом занятии, выполнение заданий на практическом занятии, самостоятельное выполнение индивидуальных домашних заданий с отчетом (защитой) в установленный срок, написание докладов, рефератов, дискуссии.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателем (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания

5.1.1. Вопросы по темам дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» для устного опроса на практических занятиях.

Раздел 1. Организационно-экономические основы деятельности гостиничного предприятия

Тема 1. Туристский рынок. Экономическое пространство гостиничного бизнеса.

Сущность, роль и особенности работы предприятий в рыночных условиях. Участники рынка услуг туризма и гостеприимства. Схемы продвижения товаров и услуг на туристском рынке. Внешняя и внутренняя среда предприятия.

Тема 2. Предпринимательство в сфере гостиничного бизнеса и организации общественного питания.

Организационно-правовые формы хозяйствования. История развития предпринимательской деятельности. Предпринимательство и бизнес. Структура предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса. Хозяйственное объединение. Организационно-правовые формы.

Раздел 2. Микроэкономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Основные средства (фонды) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Понятие основных средств и основных производственных фондов. Сущность, назначение и состав основных производственных фондов. Классификация и структура основных фондов. Факторы, влияющие на структуру основных фондов.

Оценка основных средств. Учет основных средств. Методы оценки основных средств. Износ основных фондов. Амортизация основных средств. Показатели движения и использования основных средств.

Тема 4. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Факторы, влияющие на структуру оборотных производственных фондов. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 5. Персонал и оплата труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Персонал предприятия – как условие осуществления предпринимательской деятельности и как фактор повышения конкурентоспособности предприятий в гостиничном бизнесе. Структура кадров гостиничного предприятия. Движение кадров и показатели их оборота. Производительность труда: сущность, методика определения и планирования. Сущность заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Системы оплаты труда. Мотивация труда и ее значение на гостиничных предприятиях.

Тема 6. Издержки производства гостиниц и предприятий общественного питания.

Понятие затрат и себестоимости услуг. Общие принципы формирования себестоимости. Элементы себестоимости. Формирование себестоимости на гостиничных предприятиях.

Тема 7. Ценообразование предприятий гостеприимства и общественного питания.

Сущность и функции цены как экономической категории. Механизм рыночного ценообразования. Методы ценообразования. Ценовые стратегии. Корпоративная ценовая политика.

Тема 8. Доход, прибыль и рентабельность предприятий гостеприимства и общественного питания. Финансовые показатели деятельности гостиничного предприятия.

Формирование финансовых результатов гостиничных предприятий. Выручка. Источники формирования дохода гостиничного предприятия. Валовый доход, норма валового дохода. Расчет точки безубыточности предприятия. Запас финансовой прочности. Прибыль, чистая прибыль предприятия. Операционный рычаг (сила воздействия). Рентабельность как основной показатель эффективности работы предприятия. Расчет уровня рентабельности предприятия.

Раздел 3. Бизнес-планирование гостиничного предприятия.

Тема 9. Планирование инвестиций. Бизнес-планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

Виды инвестиций. Источники инвестиций. Правила принятия инвестиционных решений. Дисконтирование. Бизнес-план: понятие и основные отличия. Цели и задачи бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Функции бизнес-плана. Виды бизнес-плана.

Тема 10. Эффективность сферы туризма и гостеприимства.

Макроэкономическая эффективность туризма и гостеприимства. Эффективность туризма на уровне отрасли. Эффективность предприятия. Социальная эффективность туризма.

5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов. Контролируемая компетенция.

Примерная тематика рефератов

1. Закон спроса и предложения. Рыночное равновесие.

2. Факторы изменения спроса и предложения на услуги туризма и гостеприимства.
3. Турагентская и туроператорская деятельность.
4. SWOT-анализ деятельности предприятия гостеприимства.
5. Виды предпринимательской деятельности.
6. Товарищества. Акционерные общества.
7. Льготные формы предпринимательской деятельности.
8. Общество с ограниченной ответственностью.
9. Специфика структуры основных фондов гостиничного предприятия.
10. Производственные и непроизводственные основные фонды.
11. Воспроизводство основных фондов.
12. Управление денежными средствами предприятия.
13. Управление дебиторской задолженностью предприятия.
14. Управление запасами предприятия.
15. Незавершенное производство.
16. Кадровая политика предприятия.
17. Тарифные системы оплаты труда.
18. Сущность и применение бестарифной системы оплаты труда
19. Группировка затрат гостиничного предприятия
20. Нормирование затрат.
21. Управление центрами затрат на предприятии.
22. Постоянные, переменные и предельные затраты.
23. Установление цены с учетом целевой прибыли.
24. Ценообразование на основе сметы затрат.
25. Определение цены на основе рыночной ценности услуг.
26. Виды прибыли.
27. Аналитический и графический способы расчета точки безубыточности.
28. Производственная программа предприятия.
29. Финансовый план предприятия.
30. Инвестиционный план.
31. План материально-технического обеспечения.
32. Мультипликационный эффект туристской деятельности.
33. Роль и место туризма и гостеприимства в экономиках разных стран.
34. Подходы к определению конкурентоспособности туризма.

Критерии оценки реферата:

2 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Обучающийся проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, организационные способности. Отмечается способность к публичной коммуникации. Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями

1 балл – выполнены основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Обучающийся достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи. Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.

0 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. Обучающийся не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные несущественные поручения. Документация не сдана.

5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия по графику.

В качестве форм рубежного контроля можно использовать тестирование (письменное или компьютерное), проведение коллоквиума или контрольных работ. Выполняемые работы должны храниться на кафедре в течении учебного года и по требованию предоставляться в Управление контроля качества. На рубежные контрольные мероприятия рекомендуется выносить весь программный материал (все разделы) по дисциплине.

5.2.1. Образцы тестов для рубежного контроля и критерии оценки

Полный перечень тестовых заданий представлен в ЭОИС -

<http://open.kbsu.ru/moodle/question/edit.php?courseid=3043>

1. Совокупность средств труда, функционирующих в неизменной натуральной форме в течение длительного периода времени и переносящих свою стоимость на готовый продукт частями, по мере износа:

- а) основные средства;
- б) оборотные средства;
- с) фонды обращения;
- д) производственные запасы.

2. По степени участия в производственном процессе основные средства делятся на:

- а) стоимостные и натуральные;
- б) активные и пассивные;
- с) движимые и недвижимые;
- д) собственные и арендованные.

3. По функциональному назначению основные средства делятся на:

- а) производственные и непроизводственные;
- б) здания, сооружения, передаточные устройства;
- с) активные и пассивные;
- д) собственные и арендованные.

4. Основные средства, находящиеся в эксплуатации:

- а) действующие;
- б) бездействующие;
- с) активные;
- д) пассивные.

5. Основные средства, временно неиспользуемые, находящиеся в запасе или на консервации:

- а) действующие;
- б) бездействующие;
- с) активные;
- д) пассивные.

6. Возмещение стоимости основных фондов путем включения части их стоимости в затраты на выпуск продукции (себестоимость) или на выполненную работу называется:

- a) амортизацией;
- b) нормой амортизации;
- c) сроком амортизации;
- d) износом.

7. Установленный в процентах размер амортизационных отчислений по каждому виду основных фондов за год:

- a) амортизация;
- b) норма амортизации;
- c) износ;
- d) уровень товарности.

8. По какой стоимости оцениваются основные фонды при зачислении на баланс предприятия:

- a) по восстановительной;
- b) по первоначальной;
- c) по остаточной.

9. Стоимость воспроизводства основных фондов в современных условиях:

- a) первоначальная;
- b) восстановительная;
- c) остаточная;
- d) балансовая.

10. Потеря основными фондами потребительских свойств и качеств по мере эксплуатации – это...

- a) амортизация;
- b) износ;
- c) норма амортизации;
- d) восстановительная стоимость.

11. Стоимость валовой продукции предприятия в расчете на один рубль основных средств:

- a) фондоемкость;
- b) фондовооруженность;
- c) фондообеспеченность;
- d) фондоотдача.

12. Отношение стоимости основных фондов к среднегодовой численности работников:

- a) фондовооруженность;
- b) фондообеспеченность;
- c) фондооснащенность.

13. Оборотные средства предприятия включают в себя:

- a) оборотные производственные фонды и фонды обращения;
- b) готовую продукцию и средства в расчетах;
- c) основные производственные фонды;
- d) непроизводственные фонды.

14. Часть средств производства, которая участвует в производственном процессе один раз и свою стоимость сразу и полностью переносят на производимую продукцию называются:

- a) оборотными средствами;
- b) основными средствами;
- c) средствами производства;
- d) средствами труда.

15. Долгосрочные вложения средств с целью получения прибыли:

- a) инвестиции;
- b) капитальные вложения;
- c) воспроизводство.

16. Затраты на расширение, модернизацию, реконструкцию и приобретение основных фондов:

- a) инвестиции;
- b) капитальные вложения;
- c) воспроизводство.

17. Отношение выручки от продажи продукции к среднегодовому остатку оборотных средств:

- a) коэффициент оборачиваемости;
- b) коэффициент закрепления;
- c) материалоемкость.

18. В состав оборотных производственных фондов входят:

- a) производственные запасы сырья, материалов, готовой продукции, передаточные устройства, приборы, оборудование;
- b) готовая продукция, станки, агрегаты, тара;
- c) производственные запасы, незавершенное производство, расходы будущих периодов.

19. Дайте определение интенсивным формам развития производства:

- a) увеличение выпуска продукции достигается в результате улучшения использования средств производства на основе внедрения достижений научно-технического прогресса;
- b) рост выпуска продукции за счет увеличения вовлекаемых в производство средств производства на неизменной технической основе;
- c) нет верного ответа.

20. «Инвестиции» это:

- a) вложения средств как внутри страны, так и за рубежом в целях создания новых и модернизации действующих предприятий, освоения новейших технологий и техники для увеличения объемов производства и получения прибыли;
- b) вложения средств в строительство объектов непроизводственного назначения;
- c) вложение средств в закупки сырья.

21. Денежное выражение затрат предприятия на производство и реализацию продукции:

- a) себестоимость;
- b) цена;
- c) стоимость.

22. Затраты, которые не изменяются в зависимости от объема производства:

- a) прямые;
- b) условно-переменные;
- c) условно-постоянные.

23. Затраты, которые изменяются прямо пропорционально изменению объема производства:

- a) прямые;
- b) условно-переменные;
- c) условно-постоянные.

24. Денежное выражение стоимости товара:

- a) себестоимость;
- b) цена;
- c) стоимость.

25. Затраты на производство и реализацию продукции:

- a) полная себестоимость;
- b) производственная себестоимость;
- c) цена.

26. Какие расходы можно отнести к прямым:

- a) коммерческие расходы;
- b) затраты на сырье и материалы;
- c) общецеховые расходы.

27. Какие факторы являются резервами снижения себестоимости:

- a) увеличение количества потребляемых материальных средств;
- b) увеличение расходов на содержание управленческого персонала;
- c) повышение производительности труда.

28. Важнейший экономический показатель, характеризующий эффективность затрат труда в материальном производстве как отдельного работника, так и коллектива в целом:

- a) производительность труда;
- b) фондоотдача;
- c) рентабельность продаж;
- d) уровень товарности.

29. Отношение количества произведенной продукции к затратам рабочего времени на производство этой продукции:

- a) трудоемкость;
- b) фондоемкость;
- c) выработка;
- d) уровень товарности.

30. Методы измерения производительности труда:

- a) натуральный, стоимостной, трудовой;
- b) абсолютный;
- c) относительный;
- d) процентный.

31. Конечный финансовый результат производственно-хозяйственной деятельности предприятия, источник средств для осуществления инвестиций:

- a) цена
- b) себестоимость
- c) прибыль

32. Рентабельность продаж определяется отношением:

- a) прибыли от продаж продукции к выручке от продаж продукции;
- b) балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов и нормируемых оборотных средств;
- c) балансовой прибыли к объему реализованной продукции.

33. Прибыльность, доходность предприятия:

- a) рентабельность;
- b) эффект;
- c) экономическая эффективность;
- d) нет правильного ответа.

34. Работники, принятые на работу с заключением трудового договора без указания срока:

- a) постоянные;
- b) временные;
- c) сезонные.

35. Коэффициент текучести кадров определяется как отношение количества ... к среднесписочной численности:

- a) принятого на работу персонала;
- b) уволившихся работников;
- c) работников, уволившихся по собственному желанию и за нарушение трудовой дисциплины;
- d) работников, проработавших весь год.

Критерии оценки результатов тестирования

5 баллов – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы. Выполнено 100 % предложенных тестовых вопросов;

4 балла – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 80 – 99 % от общего объема заданных тестовых вопросов;

3 балла – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 60 – 79 % от общего объема заданных тестовых вопросов;

2-1 балл – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – менее 40-59 % от общего объема заданных тестовых вопросов.

5.2.2. Вопросы для проведения контрольной работы (коллоквиума) по рейтинговым точкам

Раздел 1. Организационно-экономические основы деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 1. Туристский рынок. Экономическое пространство гостиничного бизнеса.

1. Сущность, роль и особенности работы предприятий в рыночных условиях.
2. Участники рынка услуг туризма и гостеприимства.
3. Схемы продвижения товаров и услуг на туристском рынке.
4. Внешняя и внутренняя среда предприятия.

Тема 2. Предпринимательство в сфере гостиничного бизнеса. Организационно-правовые формы хозяйствования.

1. История развития предпринимательской деятельности.
2. Предпринимательство и бизнес.
3. Структура предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса.
4. Организационно-правовые формы гостиничного бизнеса.

Раздел 2. Микроэкономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Основные средства (фонды) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

1. Понятие основных средств и основных производственных фондов. Сущность, назначение и состав основных производственных фондов.
2. Классификация и структура основных фондов. Факторы, влияющие на структуру основных фондов.
3. Оценка основных средств. Учет основных средств. Методы оценки основных средств.
4. Износ основных фондов. Амортизация основных средств.
5. Показатели движения и использования основных средств.

Тема 4. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

1. Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств.
2. Факторы, влияющие на структуру оборотных производственных фондов.
3. Нормирование оборотных средств.
4. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 5. Персонал и оплата труда на предприятиях гостеприимства и общественного питания.

1. Персонал предприятия – как условие осуществления предпринимательской деятельности и как фактор повышения конкурентоспособности предприятий в гостиничном бизнесе. Структура кадров гостиничного предприятия.
2. Движение кадров и показатели их оборота.
3. Производительность труда: сущность, методика определения и планирования.
4. Сущность заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Системы оплаты труда.
5. Мотивация труда и ее значение на гостиничных предприятиях.

Тема 6. Издержки производства предприятий гостеприимства и общественного питания.

1. Понятие затрат и себестоимости услуг.

- Общие принципы формирования себестоимости.
- Элементы себестоимости.
- Формирование себестоимости на гостиничных предприятиях.

Тема 7. Ценообразование гостиничных предприятий и предприятий общественного питания.

1. Сущность и функции цены как экономической категории.
2. Механизм рыночного ценообразования.
3. Методы ценообразования.

4. Ценовые стратегии.
5. Корпоративная ценовая политика.

Тема 8. Доход, прибыль и рентабельность предприятия. Финансовые показатели деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания.

1. Формирование финансовых результатов гостиничных предприятий.
2. Выручка. Источники формирования дохода гостиничного предприятия.
3. Валовый доход, норма валового дохода.
4. Расчет точки безубыточности предприятия.
5. Запас финансовой прочности.
6. Прибыль, чистая прибыль предприятия.
7. Операционный рычаг (сила воздействия).
8. Рентабельность как основной показатель эффективности работы предприятия. Расчет уровня рентабельности предприятия.

Раздел 3. Бизнес-планирование предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 9. Планирование инвестиций. Бизнес-планирование деятельности гостиничного предприятия

1. Виды инвестиций. Источники инвестиций. Правила принятия инвестиционных решений. Дисконтирование.
2. Бизнес-план: понятие и основные отличия. Цели и задачи бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Функции бизнес-плана. Виды бизнес-плана.

Тема 10. Эффективность сферы туризма и гостеприимства.

1. Макроэкономическая эффективность туризма и гостеприимства.
2. Эффективность туризма на уровне отрасли. Эффективность предприятия.
3. Социальная эффективность туризма.

Теоретические задания

1. Закон спроса и предложения. Рыночное равновесие.
2. Факторы изменения спроса и предложения на услуги туризма и гостеприимства.
3. Турагентская и туроператорская деятельность.
4. SWOT-анализ деятельности предприятия гостеприимства.
5. Виды предпринимательской деятельности.
6. Товарищества. Акционерные общества.
7. Льготные формы предпринимательской деятельности.
8. Общество с ограниченной ответственностью.
9. Специфика структуры основных фондов гостиничного предприятия.
10. Производственные и непроизводственные основные фонды.
11. Воспроизводство основных фондов.
12. Управление денежными средствами предприятия.
13. Управление дебиторской задолженностью предприятия.
14. Управление запасами предприятия.
15. Незавершенное производство.
16. Кадровая политика предприятия.
17. Тарифные системы оплаты труда.
18. Сущность и применение бестарифной системы оплаты труда
19. Группировка затрат гостиничного предприятия

20. Нормирование затрат.
21. Управление центрами затрат на предприятии.
22. Постоянные, переменные и предельные затраты.
23. Установление цены с учетом целевой прибыли.
24. Ценообразование на основе сметы затрат.
25. Определение цены на основе рыночной ценности услуг.
26. Виды прибыли.
27. Аналитический и графический способы расчета точки безубыточности.
28. Производственная программа предприятия.
29. Финансовый план предприятия.
30. Инвестиционный план.
31. План материально-технического обеспечения.
32. Мультипликационный эффект туристской деятельности.
33. Роль и место туризма и гостеприимства в экономиках разных стран.
34. Подходы к определению конкурентоспособности туризма.

Практические задания

По каждой теме практического занятия предполагается решение задач и проблемных ситуаций.

Проектные задания для самостоятельной работы

1. Определить конкурентоспособность Приэльбрусья как центра горнолыжного туризма и отдыха.
2. Предложить расчет конкурентоспособности Курорта Нальчик.
3. Разработать бизнес-план идеи.

5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины. Осуществляется в конце семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» в виде проведения зачета.

Промежуточная аттестация может проводиться в устной, письменной форме, и в форме тестирования. На промежуточную аттестацию отводится до 30 баллов.

Вопросы, выносимые на экзамен.

1. Сущность, роль и особенности работы предприятий в рыночных условиях.
2. Участники рынка услуг туризма и гостеприимства
3. Схемы продвижения товаров и услуг на туристском рынке.
4. Внешняя и внутренняя среда предприятия.
5. Закон спроса и предложения. Рыночное равновесие.
6. Факторы изменения спроса и предложения на услуги туризма и гостеприимства.
7. Турагентская и туроператорская деятельность.
8. SWOT-анализ деятельности предприятия гостеприимства.
9. История развития предпринимательской деятельности.
10. Предпринимательство и бизнес.
11. Структура предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса.
12. Хозяйственное объединение.
13. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
14. Виды предпринимательской деятельности.
15. Товарищества. Акционерные общества.

16. Льготные формы предпринимательской деятельности.
17. Общество с ограниченной ответственностью.
18. Понятие основных средств и основных производственных фондов. Сущность, назначение и состав основных производственных фондов.
19. Классификация и структура основных фондов. Факторы, влияющие на структуру основных фондов.
20. Оценка основных средств. Учет основных средств. Методы оценки основных средств.
21. Износ основных фондов. Амортизация основных средств.
22. Показатели движения и использования основных средств.
23. Специфика структуры основных фондов гостиничного предприятия.
24. Производственные и непроизводственные основные фонды.
25. Воспроизводство основных фондов.
26. Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств.
27. Факторы, влияющие на структуру оборотных производственных фондов.
28. Нормирование оборотных средств.
29. Показатели эффективности использования оборотных средств.
30. Управление денежными средствами предприятия.
31. Управление дебиторской задолженностью предприятия.
32. Управление запасами предприятия.
33. Незавершенное производство.
34. Персонал предприятия – как условие осуществления предпринимательской деятельности и как фактор повышения конкурентоспособности предприятий в гостиничном бизнесе. Структура кадров гостиничного предприятия.
35. Движение кадров и показатели их оборота.
36. Производительность труда: сущность, методика определения и планирования.
37. Сущность заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Системы оплаты труда.
38. Мотивация труда и ее значение на гостиничных предприятиях.
39. Кадровая политика предприятия.
40. Тарифные системы оплаты труда.
41. Понятие затрат и себестоимости услуг.
42. Общие принципы формирования себестоимости.
43. Элементы себестоимости.
44. Формирование себестоимости на гостиничных предприятиях.
45. Группировка затрат гостиничного предприятия
46. Нормирование затрат.
47. Управление центрами затрат на предприятии.
48. Постоянные, переменные и предельные затраты.
49. Сущность и функции цены как экономической категории.
50. Механизм рыночного ценообразования.
51. Методы ценообразования.
52. Ценовые стратегии.
53. Корпоративная ценовая политика.
54. Установление цены с учетом целевой прибыли.
55. Ценообразование на основе сметы затрат.
56. Определение цены на основе рыночной ценности услуг.
57. Формирование финансовых результатов гостиничных предприятий.
58. Выручка. Источники формирования дохода гостиничного предприятия.
59. Валовый доход, норма валового дохода.
60. Расчет точки безубыточности предприятия.
61. Запас финансовой прочности.
62. Прибыль, чистая прибыль предприятия.
63. Операционный рычаг (сила воздействия).

64. Рентабельность как основной показатель эффективности работы предприятия. Расчет уровня рентабельности предприятия.
65. Виды прибыли.
66. Аналитический и графический способы расчета точки безубыточности.
67. Виды инвестиций. Источники инвестиций. Правила принятия инвестиционных решений. Дисконтирование.
68. Бизнес-план: понятие и основные отличия. Цели и задачи бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Функции бизнес-плана. Виды бизнес-плана.
69. Производственная программа предприятия.
70. Финансовый план предприятия.
71. Инвестиционный план.
72. План материально-технического обеспечения.
73. Мультипликационный эффект туристской деятельности.
74. Роль и место туризма и гостеприимства в экономиках разных стран.
75. Подходы к определению конкурентоспособности туризма.
76. Макроэкономическая эффективность туризма и гостеприимства.
77. Эффективность туризма на уровне отрасли. Эффективность предприятия.
78. Социальная эффективность туризма.

6.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, заканчивающейся экзаменом, включает две составляющие:

– первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – до 70 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

– вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации в виде экзамена (до 30 баллов).

Критерием оценки уровня сформированности компетенций в рамках учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в 3 семестре является экзамен.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Критерии оценки качества освоения дисциплины

Оценка «отлично» (91-100 баллов) – достигнут максимальный уровень усвоения дисциплины. Предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На экзамене студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» (81-90 баллов) – достигнут средний уровень усвоения дисциплины. Основной объем учебных заданий выполнен, есть недочеты. На экзамене большая часть вопросов освещена, присутствуют неточности в ответах.

Оценка «удовлетворительно» (66-80 баллов) – достигнут минимальный уровень освоения дисциплины. При выполнении заданий в ходе изучения материала допущены многочисленные ошибки. На экзамене продемонстрированы удовлетворительные знания, в ответах на вопросы присутствует большое количество неточностей.

Оценка «неудовлетворительно» (36-65 баллов) – минимальный уровень освоения дисциплины не достигнут. Содержание курса не освоено, необходимые навыки работы не

сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. На экзамене студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы.

Выполнение типовых заданий, представленных в разделе 5 «Оценочные материалы для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации» позволит обеспечить реализацию компетенции ПКС-1.

Таблица 7

Категория профессиональных компетенций	Результаты обучения (компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения	Вид оценочного материала, обеспечивающего формирование компетенций
Системное и критическое мышление	ПКС-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций профессиональной сферы для принятия эффективных управленческих решений.	ПКС-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций профессиональной сферы и их структурных подразделений	Знать: - основной понятийный аппарат экономики гостиничного предприятия; - особенности и проблематику процессов социально-экономического развития гостиничных предприятий; - методы анализа экономических показателей гостиничных предприятий. Уметь: - проводить комплексный поиск экономической информации в разных источниках; - анализировать экономическую информацию, представленную в разных знаковых системах; - систематизировать	типовые оценочные материалы для устного опроса (раздел 5.1.1); типовые оценочные материалы для рубежного контроля (разделы 5.2.1 и 5.2.2); типовые оценочные материалы к экзамену (раздел 5.3.).
		ПКС-1.2. Участствует в разработке планов доходов и расходов организаций профессиональной сферы.		примерные темы рефератов (раздел 5.1.2.). типовые оценочные материалы для рубежного контроля (раздел 5.2.1 и 5.2.2);
		ПКС-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций профессиональной сферы и их структурных подразделений.		типовые оценочные материалы для устного опроса (раздел 5.1.1); типовые оценочные материалы для
		ПКС-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа		

		<p>деятельности организаций и их структурных подразделений</p>	<p>ь разнообразную экономическую информацию. Характеризующую деятельность гостиничных предприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность гостиничных предприятий. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специальной экономической терминологией и лексикой данной дисциплины; - навыками овладения новыми знаниями по данной дисциплине; - методами сбора, обработки и анализа информации; - навыками расчета и анализа экономических показателей гостиничных предприятий; - практическими навыками применения полученных знаний. 	<p>рубежного контроля (образцы тестов) (раздел 5.2.1);</p>
--	--	----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

Таким образом, выполнение типовых заданий, представленных в разделе 5 «Оценочные материалы для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации» позволит обеспечить формирование у будущего бакалавра способности к проведению исследований в профессиональной сфере и направлено на формирование компетенции ПКС-1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Бескровная, В. А. Экономика и предпринимательство в туризме: учебное пособие / В. А. Бескровная, А. А. Манойлов, Л. М. Шляхтова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-4486-0809-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83165.html>
2. Бушуев, С. А. Экономическая теория. Часть 1. МикроЭкономика и предпринимательство в туризме. Социально-рыночное хозяйство. Часть 2. МакроЭкономика и предпринимательство в туризме : учебное пособие / С. А. Бушуев, В. В. Гребеник. — 2-е изд. — Москва, Саратов : Международная академия оценки и консалтинга, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-4486-0701-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82186.html>
3. Мамаева, Л. Н. Экономическая теория : учебник / Л. Н. Мамаева. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. — 367 с. — ISBN 978-5-222-25154-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/59462.html>
4. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / составители Н. М. Трусова. — Кемерово : Кемеровский государственный институт культуры, 2017. — 129 с. — ISBN 978-5-8154-0404-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76345.html>

Дополнительная литература

5. Наровлянская, Т. Н. Экономическая теория (политическая экономия) : учебное пособие для вузов / Т. Н. Наровлянская, Н. П. Щепачева, Е. О. Сазонова. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 267 с. — ISBN 978-5-7410-1470-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61428.html>
6. Николаева, И. П. Экономическая теория : учебник / И. П. Николаева. — М. : Дашков и К, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02750-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70840.html>
7. Словарь-справочник по экономической теории (учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов) / И. В. Грузков, Н. А. Довготько, З. С. Дотдueva [и др.] ; под редакцией О. Н. Кусакина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, ТЭСЭРА, 2014. — 380 с. — ISBN 978-5-906061-48-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/48259.html>
8. Хубецова, М. Ш. Сборник задач и упражнений по экономической теории : учебное пособие / М. Ш. Хубецова. — Владикавказ : Северо-Осетинский государственный педагогический институт, 2017. — 68 с. — ISBN 978-5-98935-189-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/73815.html>

9. Янова, П. Г. Общая экономическая теория : учебно-методическое пособие / П. Г. Янова. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-4487-0409-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79655.htm>

7.2. Периодические издания (газета, вестник, бюллетень, журнал)

1. Журнал «Вестник Московского университета. Серия 6. Экономика и предпринимательство в туризме» // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/56288.html>

7.3. Интернет-ресурсы

При изучении дисциплины «Экономика и предпринимательство в туризме» студентам полезно пользоваться следующими Интернет – ресурсами:

1. Библиотека КБГУ: <http://lib.kbsu.ru/>
2. <http://economicus.ru> проект Института "Экономическая Школа"
3. <https://ej.hse.ru/archive.html> Экономический журнал Высшей школы экономики
4. Электронный каталог российских диссертаций: <http://www.disserr.ru/index.html>
5. ЭБС«Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>

7.4. Методические рекомендации по изучению дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

Цель курса «Экономика гостиничного предприятия» - заключается в формировании представлений, понятий, знаний об экономических законах функционирования гостиничных предприятий и методах повышения эффективности их функционирования.

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной учебной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий, занести в свою рабочую тетрадь темы и сроки проведения семинаров, написания учебных и творческих работ. При изучении дисциплины обучающиеся выполняют следующие задания: изучают рекомендованную учебную и научную литературу; пишут контрольные работы, готовят рефераты и сообщения к практическим занятиям; выполняют самостоятельные творческие работы, участвуют в выполнении практических заданий. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

Курс изучается на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной и индивидуальной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Лекции включают все темы и основные вопросы теории и практики страхования. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций,

знать рекомендуемую преподавателем литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к семинарским занятиям.

В соответствии с учебным планом на каждую тему выделено необходимое количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к семинарским занятиям и участвовать в обсуждении вопросов. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой. Тематический план дисциплины, учебно-методические материалы, а также список рекомендованной литературы приведены в рабочей программе

В ходе изучения дисциплины обучающийся имеет возможность подготовить реферат по теме, предлагаемого в Рабочей программе дисциплины списка. Выступление с докладом по реферату в группе проводится в форме презентации с использованием мультимедийной техники.

Методические рекомендации при работе над конспектом во время проведения лекции

В процессе лекционных занятий целесообразно конспектировать учебный материал. Для этого используются общие и утвердившиеся в практике правила, и приемы конспектирования лекций:

Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля, на которых делаются пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Целесообразно записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме. Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры. Возможно использование магистрантами современных методов конспектирования, к примеру, метод ментальных карт.

Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их. В конспекте дословно записываются определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия – составная часть учебного процесса, групповая форма занятий при активном участии студентов. Практические занятия способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем науки и служат основной формой подведения итогов самостоятельной работы обучающихся. Целью практических занятий является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися на лекциях и в процессе самостоятельного изучения учебного материала, а, следовательно, формирование у них определенных умений и навыков.

В ходе подготовки к семинарскому занятию необходимо прочитать конспект лекции, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, выполнить выданные преподавателем практические задания. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы.

Желательно при подготовке к практическим занятиям по дисциплине одновременно использовать несколько источников, раскрывающих заданные вопросы.

На практических занятиях обучающиеся учатся грамотно излагать проблемы, свободно высказывать свои мысли и суждения, рассматривают ситуации, способствующие развитию профессиональной компетентности. Следует иметь в виду, что подготовка к практическому занятию зависит от формы, места проведения занятия, конкретных заданий и поручений. Это может быть написание реферата (с последующим их обсуждением), эссе, коллоквиум.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся - способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процесса преподавателей. Повышение роли самостоятельной работы обучающихся при проведении различных видов учебных занятий предполагает:

- оптимизацию методов обучения, внедрение в учебный процесс новых технологий обучения, повышающих производительность труда преподавателя, активное использование информационных технологий, позволяющих студенту в удобное для него время осваивать учебный материал;
- широкое внедрение компьютеризированного тестирования;
- совершенствование методики проведения практик и научно-исследовательской работы обучающихся, поскольку именно эти виды учебной работы в первую очередь готовят обучающихся к самостоятельному выполнению профессиональных задач;
- модернизацию системы курсового и дипломного проектирования, которая должна повышать роль студента в подборе материала, поиске путей решения задач.

Самостоятельная работа приводит студента к получению нового знания, упорядочению и углублению имеющихся знаний, формированию у него профессиональных навыков и умений. Самостоятельная работа выполняет ряд функций:

- развивающую;
- информационно-обучающую;
- ориентирующую и стимулирующую;
- воспитывающую;
- исследовательскую.

В рамках курса выполняются следующие виды самостоятельной работы:

1. Проработка учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
2. Выполнение разноуровневых задач и заданий;
3. Работа с тестами и вопросами для самопроверки;
4. Выполнение итоговой контрольной работы.

Студентам рекомендуется с самого начала освоения курса работать с литературой и предлагаемыми заданиями в форме подготовки к очередному аудиторному занятию. При этом актуализируются имеющиеся знания, а также создается база для усвоения нового материала, возникают вопросы, ответы на которые студент получает в аудитории.

Необходимо отметить, что некоторые задания для самостоятельной работы по курсу имеют определенную специфику. При освоении курса студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Значительную помощь в подготовке к очередному занятию может оказать имеющийся в учебно-методическом комплексе краткий конспект лекций. Он может использоваться и для закрепления полученного в аудитории материала. Самостоятельная работа студентов предусмотрена учебным планом и выполняется в обязательном порядке. Задания предложены по каждой изучаемой теме и могут готовиться индивидуально или в группе. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

Для успешного самостоятельного изучения материала сегодня используются различные средства обучения, среди которых особое место занимают информационные технологии разного уровня и направленности: электронные учебники и курсы лекций, базы тестовых заданий и задач. Электронный учебник представляет собой программное средство, позволяющее представить для изучения теоретический материал, организовать апробирование, тренаж и самостоятельную творческую работу, помогающее студентам и преподавателю оценить уровень знаний в определенной тематике, а также содержащее необходимую справочную информацию. Электронный учебник может интегрировать в себе возможности различных педагогических программных средств: обучающих программ, справочников, учебных баз данных, тренажеров, контролирующих программ.

Для успешной организации самостоятельной работы все активнее применяются разнообразные образовательные ресурсы в сети Интернет: системы тестирования по различным областям, виртуальные лекции, лаборатории, при этом пользователю достаточно иметь компьютер и подключение к Интернету для того, чтобы связаться с преподавателем, получать знания. Использование сетей усиливает роль самостоятельной работы студента и позволяет кардинальным образом изменить методику преподавания.

Студент может получать все задания и методические указания через сервер, что дает ему возможность привести в соответствие личные возможности с необходимыми для выполнения работ трудозатратами. Студент имеет возможность выполнять работу дома или в аудитории. Большое воспитательное и образовательное значение в самостоятельном учебном труде студента имеет самоконтроль. Самоконтроль возбуждает и поддерживает внимание и интерес, повышает активность памяти и мышления, позволяет студенту своевременно обнаружить и устранить допущенные ошибки и недостатки, объективно определить уровень своих знаний, практических умений. Самое доступное и простое средство самоконтроля с применением информационно-коммуникационных технологий - это ряд тестов «on-line», которые позволяют в режиме реального времени определить свой уровень владения предметным материалом, выявить свои ошибки и получить рекомендации по самосовершенствованию.

Методические рекомендации по работе с литературой

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой.

При работе с литературой необходимо учитывать, что имеются различные виды чтения, и каждый из них используется на определенных этапах освоения материала.

Предварительное чтение направлено на выявление в тексте незнакомых терминов и поиск их значения в справочной литературе. В частности, при чтении указанной литературы необходимо подробнейшим образом анализировать понятия.

Сквозное чтение предполагает прочтение материала от начала до конца. Сквозное чтение литературы из приведенного списка дает возможность студенту сформировать свод основных понятий из изучаемой области и свободно владеть ими.

Выборочное – наоборот, имеет целью поиск и отбор материала. В рамках данного курса выборочное чтение, как способ освоения содержания курса, должно использоваться при подготовке к практическим занятиям по соответствующим разделам.

Аналитическое чтение – это критический разбор текста с последующим его конспектированием. Освоение указанных понятий будет наиболее эффективным в том случае, если при чтении текстов студент будет задавать к этим текстам вопросы. Часть из этих вопросов сформулирована в ФОС в перечне вопросов для собеседования. Перечень

этих вопросов ограничен, поэтому важно не только содержание вопросов, но сам принцип освоения литературы с помощью вопросов к текстам.

Целью изучающего чтения является глубокое и всестороннее понимание учебной информации. Есть несколько приемов изучающего чтения:

1. Чтение по алгоритму предполагает разбиение информации на блоки: название; автор; источник; основная идея текста; фактический материал; анализ текста путем сопоставления имеющихся точек зрения по рассматриваемым вопросам; новизна.

2. Прием постановки вопросов к тексту имеет следующий алгоритм:

- медленно прочитать текст, стараясь понять смысл изложенного;
- выделить ключевые слова в тексте;
- постараться понять основные идеи, подтекст и общий замысел автора.

3. Прием тезирования заключается в формулировании тезисов в виде положений, утверждений, выводов.

К этому можно добавить и иные приемы: прием реферирования, прием комментирования.

Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других. При этом важно не терять из вида общий контекст и не погружаться чрезмерно в детали, потому что таким образом можно не увидеть главного.

Подготовка к зачету должна проводиться на основе лекционного материала, материала практических занятий с обязательным обращением к основным учебникам по курсу. Это позволит исключить ошибки в понимании материала, облегчит его осмысление, прокомментирует материал многочисленными примерами.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат представляет собой сокращенный пересказ содержания первичного документа (или его части) с основными фактическими сведениями и выводами. Написание реферата используется в учебном процессе вуза в целях приобретения студентом необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п. С помощью рефератов студент глубже постигает наиболее сложные проблемы курса, учится лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда. Процесс написания реферата включает: выбор темы; подбор нормативных актов, специальной литературы и иных источников, их изучение; составление плана; написание текста работы и ее оформление; устное изложение реферата.

Рефераты пишутся по наиболее актуальным темам. В них на основе тщательного анализа и обобщения научного материала сопоставляются различные взгляды авторов, и определяется собственная позиция студента с изложением соответствующих аргументов. Темы рефератов должны охватывать и дискуссионные вопросы курса. Они призваны отражать передовые научные идеи, обобщать тенденции практической деятельности, учитывая при этом изменения в текущем законодательстве.

Реферат, как правило, состоит из введения, в котором кратко обосновывается актуальность, научная и практическая значимость избранной темы, основного материала, содержащего суть проблемы и пути ее решения, и заключения, где формируются выводы, оценки, предложения. Общий объем реферата 20 листов.

Технические требования к оформлению реферата следующие. Реферат

оформляется на листах формата А4, с обязательной нумерацией страниц, причем номер страницы на первом, титульном, листе не ставится. Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль. На титульном листе реферата нужно указать: название учебного заведения, факультета, номер группы и фамилию, имя и отчество автора, тему, место и год его написания. Рекомендуемый объем работы складывается из следующих составляющих: титульный лист (1 страница), содержание (1 страница), введение (1 – 2 страницы), основная часть, которую можно разделить на главы или разделы (10 – 15 страниц), заключение (1 – 3 страницы), список литературы (1 страница), приложение (не обязательно). Если реферат содержит таблицу, то ее номер и название располагаются сверху таблицы, если рисунок, то внизу рисунка.

Содержательные части реферата – это введение, основная часть и заключение. Введение должно содержать рассуждение по поводу того, что рассматриваемая тема актуальна (то есть современна и к ней есть большой интерес в настоящее время), а также постановку цели исследования, которая непосредственно связана с названием работы. Также во введении могут быть поставлены задачи (но не обязательно, так как работа невелика по объему), которые детализируют цель. В заключении пишутся конкретные, содержательные выводы.

Содержание реферата студент докладывает на семинаре, кружке, научной конференции. Предварительно подготовив тезисы доклада, студент в течение 7 - 10 минут должен кратко изложить основные положения своей работы. После доклада автор отвечает на вопросы, затем выступают оппоненты, которые заранее познакомились с текстом реферата, и отмечают его сильные и слабые стороны. На основе обсуждения обучающемуся выставляется соответствующая оценка.

Методические рекомендации по подготовке сообщений

Подготовка материала для сообщения (доклада) аналогична поиску материалов для реферата и эссе. По объему текст, который рекомендуется использовать для сообщения, близок к объему текста эссе: для устного сообщения – не более трех страниц печатного текста. Если сообщение делается в письменном виде – объем его должен быть 3 – 5 страниц.

Устное сообщение может сопровождаться презентацией. Рекомендуемое количество слайдов – около 10. Текст слайда должен дополнять информацию, которая произносится докладчиком во время выступления. Полностью повторять на слайде текст выступления не целесообразно. Приоритет при написании слайдов отдается таблицам, схемам, рисункам, кратким заключениям и выводам.

В сообщении должна быть раскрыта заявленная тема. Приветствуется внимание аудитории к докладу, содержательные вопросы аудитории и достойные ответы на них поощряются более высокой оценкой выступающему.

Время выступления – 10 – 15 минут.

Литература и другие источники могут быть найдены обучающимся самостоятельно или рекомендованы преподавателем (если возникнут сложности с поиском материала по теме); при предложении конкретной темы сообщения преподаватель должен ориентироваться в проблеме и уметь направить студента.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Экзамен в третьем семестре является формой итогового контроля знаний и умений

обучающихся по данной дисциплине, полученных на лекциях, практических занятиях и в процессе самостоятельной работы. Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного данной рабочей программой. К экзамену допускаются студенты, набравшие 36 и более баллов по итогам текущего и промежуточного контроля. На экзамене студент может набрать до 30 баллов.

В период подготовки к экзамену обучающиеся вновь обращаются к учебно-методическому материалу и закрепляют промежуточные знания.

Подготовка обучающегося к экзамену включает три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы экзаменационного билета.

При подготовке к экзамену обучающимся целесообразно использовать материалы лекций, учебно-методические комплексы, нормативные документы, основную и дополнительную литературу.

На экзамен выносятся материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр. Экзамен проводится в письменной / устной форме.

При проведении письменного экзамена на работу отводится 60 минут.

Результат устного (письменного) экзамена выражается оценками:

Оценка «отлично» – от 91 до 100 баллов – содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На экзамене студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» – от 81 до 90 баллов – содержание курса освоено, необходимые практические навыки работы сформированы, выполненные учебные задания содержат незначительные ошибки. На экзамене студент демонстрирует твердое знание основного (программного) материала, умеет четко, грамотно, без существенных неточностей отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» – от 61 до 80 баллов – содержание курса освоено не полностью, необходимые практические навыки работы сформированы частично, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. На экзамене студент демонстрирует знание только основного материала, ответы содержат неточности, слабо аргументированы, нарушена последовательность изложения материала.

Оценка «неудовлетворительно» – от 36 до 60 баллов – содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий. На экзамене студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания

оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа имеются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. По дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» имеются презентации по отдельным темам курса, позволяющие наиболее эффективно освоить представленный учебный материал.

При проведении занятий лекционного/ семинарского типа занятий используются:
лицензионное программное обеспечение:

- Продукты Microsoft
(DesktopEducationALNGLicSaPkOLVSAcademicEditionEnterprise) подписка
(OpenValueSubscription);
Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity Стандартный
RussianEdition;

свободно распространяемые программы:

- WinZip для Windows - программ для сжатия и распаковки файлов;
- AdobeReader для Windows – программа для чтения PDF файлов;
- FarManager - консольный файловый менеджер для операционных систем семейства MicrosoftWindows.

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: ЭБС «АйПиЭрбукс», ЭБС «Консультант студента», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

8.2. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается:

1. Альтернативная версия официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих;

2. Для инвалидов с нарушениями зрения (слабовидящие, слепые)

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь, дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; наличие средств для усиления остаточного зрения, брайлевской компьютерной техники, видеоувеличителей, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с нарушениями зрения;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту обучающимся;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (слабослышащие, глухие):

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитает и оформит задание, в том числе записывая под диктовку);

- форма проведения экзамена определяется по желанию студента.

4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекту питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.