

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 15 Основы предпринимательской деятельности в гостиничном
бизнесе**

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1552

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО ОП.15 Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе» (ОП.15) входит в перечень дисциплин профессионального цикла, раздела общепрофессиональные дисциплины.

Рабочая программа разработана на кафедре Экономики и управления им Н.Г. Нечаева.

Разработчик рабочей программы:

Пищулин Владимир Николаевич, к.п.н., доцент

Рецензент: к.э.н., доц. Шепелев М.И.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности или СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе» в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.02 Гостиничное дело относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла под индексом ОП.15. Она направлена на формирование компетенций: ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- организовывать работу коллектива и команды;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале;

знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;
- правила чтения текстов профессиональной направленности;
- основы предпринимательской деятельности;
- методы планирования труда работников службы приема и размещения;
- законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
- структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

а) общих (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

б) профессиональных (ПК):

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
в том числе:	
лекционные занятия	<i>36</i>
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
<i>подготовка сообщений</i>	<i>36</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.15 Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Раздел 1. Основы предпринимательства в гостиничном бизнесе			
Тема 1.1. Сущность предпринимательства и его роль в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		4	
	1	Становление предпринимательства в России. Сравнительное развитие русской и западных моделей предпринимательства	2	1
	2	Эволюция понятия «предприниматель». Сущность и основные виды предпринимательства в гостиничном бизнесе	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Сущность предпринимательства и его роль в гостиничном бизнесе	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка материала по вопросу «Роль предпринимательства в гостиничном бизнесе»	4	2,3
Тема 1.2. Культура и этика предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие культуры предпринимательства в гостиничном бизнесе	2	1
	2	Предпринимательская этика и этикет в гостиничном бизнесе	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Культура и этика предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка материала по вопросу «Предпринимательская деятельность в сфере гостеприимства как новый тип бизнеса»	4	2,3
Тема 1.3. Виды предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		8	
	1	Частное, коллективное, государственное предпринимательство	2	1
	2	Производственное предпринимательство. Торговое предпринимательство	2	1
	3	Инновационное предпринимательство	2	1
	4	Финансовое предпринимательство	2	1

	Практические занятия		8	
	1	Виды предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	8	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
Тема 1.4. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	1	Подготовка сообщения по вопросу «Формы государственной поддержки предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе»	8	2,3
	Содержание учебного материала		6	
	1	Правовой статус предпринимателя	2	1
	2	Особенности правового статуса предпринимателя без образования юридического лица	2	1
	3	Система гарантий предпринимательского права	2	1
	Практические занятия		6	
	1	Правовое регулирование предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Подготовка материала по вопросу «Организационно-правовые формы предприятий в гостиничном бизнесе»	6	2,3
Раздел 2. Предприятие (организация) в гостиничном бизнесе				
Тема 2.1. Предприятие (организация) как хозяйствующий субъект в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		4	
	1	Роль предприятия (организации) в гостиничном бизнесе. Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы гостиничного предприятия.	2	1
	2	Экономические условия, определяющие деятельность гостиничного предприятия. Стратегия поведения фирмы в гостиничном бизнесе	2	1
	Практические занятия		4	
	1	Предприятие (организация) как хозяйствующий субъект в гостиничном бизнесе	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Подготовка материала по вопросу «Предпринимательский успех в гостиничном бизнесе»	2	2,3
Тема 2.2. Реклама и ее роль в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		4	
	1	Сущность, цели, функции и участники рекламы. Формы, виды и средства рекламы	2	1
	2	Особенности организации рекламы в гостиничном бизнесе. Элементы фирменного стиля	2	1

	Практические занятия		4	
	1	Реклама и ее роль в гостиничном бизнесе	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Подготовка сообщения по вопросу «Современная реклама в гостиничном бизнесе»	4	2,3
Тема 2.3. Обоснование создания нового предприятия в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала		6	
	1	Бизнес-планирование в гостиничном бизнесе. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия	4	1
	2	Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий в сфере гостеприимства	2	1
	Практические занятия		6	
	1	Обоснование создания нового предприятия в гостиничном бизнесе	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Подготовка сообщения по вопросу «Лицензирование деятельности предприятий в гостиничном бизнесе»	6	2,3
Всего:			108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Рубин Ю.Б. Основы предпринимательства : учебник : [12+] / Ю. Б. Рубин. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Университет Синергия, 2020. – 518 с. : ил., табл. – (Университетская серия). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455432>

2. Арустамов Э.А. Основы бизнеса : учебник / Э.А. Арустамов. – 4-изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 230 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496187>

Дополнительные источники:

1. Предпринимательство : учебник / И. К. Ларионов, А. Н. Герасин, О. Н. Герасина [и др.] ; под ред. И. К. Ларионова. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 191 с. : ил., табл. – (Учебные издания для магистров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684330>

2. Памбухчиянц О.В. Основы коммерческой деятельности : учебник / О.В. Памбухчиянц. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 284 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн: <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека: <http://www.elibrary.ru>
3. Электронная библиотека Юрайт: <https://urait.ru/>
4. Электронно- библиотечная система «Лань»: www.e.lanbook.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения по учебной дисциплине	Формируемые компетенции	Оценочные средства по дисциплине
уметь: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - организовывать работу коллектива и команды; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; - оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; - оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1	Темы рефератов, докладов, комплект заданий для тестирования, задания для контрольной работы, вопросы для дифференцированного зачета

личности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - основы предпринимательской деятельности; - методы планирования труда работников службы приема и размещения; - законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; - структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; - структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы.		
--	--	--

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на ____/____ уч. год.

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры _____ протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой: _____ / _____