

Документы Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
Информация о владельце: "Самарский государственный экономический университет"
ФИО: Кандрашина Елена Александровна
Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Дата подписания: 09.07.2026 12:46:51
Уникальный программный ключ:
2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки: Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года 6 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

г. Самара, 2026

Разработчики:

Кандидат экономических наук Крячков А. Ф.

Кандидат экономических наук Илюхина Л. А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н; "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт маркетинга, логистики и сервиса	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яхнеева И. В.	Рассмотрено	26.05.2026, № 10

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Задачи изучения дисциплины:

- Сформировать у студентов целостное представление о специфике индустрии гостеприимства и структуре профессиональной деятельности в этой сфере;;
- Освоить базовую профессиональную терминологию и нормативные основы деятельности предприятий индустрии гостеприимства;;
- Сформировать и развить навыки ориентации в современных трендах, технологиях и инструментах управления гостиничным и ресторанным бизнесом..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:

ПК-1.2/Зн1 Функции и методы управления материальными, человеческими и финансовыми ресурсами, бизнес-процессами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Уметь:

ПК-1.2/Ум1 Используя различные источники информации, определять направления оптимального использования ресурсов, а также развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса с учетом конъюнктуры рынка и спроса на услуги

Владеть:

ПК-1.2/Вл1 Современными методами сбора, обработки и анализа информации для разработки планов оптимального использования материальных, человеческих и финансовых ресурсов, а также разработки стратегии и тактики развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

ПК-2.2/Зн1 Функции и методы управления материальными, человеческими и финансовыми ресурсами, бизнес-процессами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Уметь:

ПК-2.2/Ум1 Используя различные источники информации, определять направления оптимального использования ресурсов, а также развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом конъюнктуры рынка и спроса на услуги

Владеть:

ПК-2.2/Нв1 Современными методами сбора, обработки и анализа информации для разработки планов оптимального использования материальных, человеческих и финансовых ресурсов, а также разработки стратегии и тактики развития текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Введение в специальность» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Компетенция	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Гостиничное дело, Консультационный проект, Организация и управление производством, Производственная практика: организационно-управленческая практика, Производственная практика: преддипломная практика, Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса, Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Управление гостиничным предприятием
ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Организация и управление производством, Производственная практика: организационно-управленческая практика, Производственная практика: преддипломная практика, Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса, Управление рестораном

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Индивидуальная контактная работа (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация
Второй семестр	72	2	36	18	18	0,15	17,85	Зачет
Всего	72	2	36	18	18	0,15	17,85	18

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Введение в специальность	53,85	18	18	17,85
Тема 1.1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	6	2	2	2
Тема 1.2. Субъекты, объекты и виды профессиональной деятельности в гостинично-ресторанном сервисе.	12	4	4	4
Тема 1.3. Понятие «гостиничный сервис».	12	4	4	4
Тема 1.4. Понятие «ресторанный сервис».	12	4	4	4
Тема 1.5. Правовые основы функционирования гостинично-ресторанного сервиса.	11,85	4	4	3,85

5.2. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тестирование
Промежуточная аттестация	Зачет

№ п/п	Наименование раздела	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
		Текущий	Промежут. аттестация
1	Введение в специальность	Тестирование	Зачет

6. Оценочные материалы текущего контроля

1. Введение в специальность Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)		
1	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой документ является основным для учёта и контроля движения материальных ресурсов на складе предприятия питания?</p> <p>А) Акт о списании Б) Накладная на внутреннее перемещение В) Приходный ордер Г) Инвентаризационная опись</p> <p>Ответ: В) Приходный ордер</p>		ПК-1, ПК-2
2	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Что является ключевым критерием при выборе поставщика продуктов для гостиницы?</p> <p>А) Самая низкая цена Б) Наличие сертификатов качества и соблюдение сроков поставки В) Расположение склада поставщика Г) Личные рекомендации сотрудников</p> <p>Ответ: Б) Наличие сертификатов качества и соблюдение сроков поставки</p>		ПК-1, ПК-2
3	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой метод учёта запасов позволяет наиболее точно отслеживать себестоимость товаров в условиях колебания цен?</p> <p>А) Метод ФИФО Б) Метод ЛИФО В) Метод средней стоимости Г) Метод специфической идентификации</p> <p>Ответ: А) Метод ФИФО</p>		ПК-1, ПК-2
4	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой показатель используется для оценки эффективности использования складских площадей?</p> <p>А) Коэффициент оборачиваемости запасов Б) Коэффициент загрузки склада В) Уровень товарных потерь Г) Доля неликвидных запасов</p> <p>Ответ: Б) Коэффициент загрузки склада</p>		ПК-1, ПК-2
5	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Что входит в обязанности менеджера по управлению материальными ресурсами при проведении инвентаризации?</p> <p>А) Только подсчёт товаров Б) Контроль процесса, сверка данных, выявление расхождений и оформление актов В) Только оформление актов Г) Передача данных в бухгалтерию без проверки</p> <p>Ответ: Б) Контроль процесса, сверка данных, выявление расхождений и оформление актов</p>		ПК-1, ПК-2
6	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой документ регламентирует нормы расхода сырья на производство блюд в предприятии питания?</p> <p>А) Технологическая карта Б) Калькуляционная карта В) Меню-требование Г) Акт расхода</p> <p>Ответ: А) Технологическая карта</p>		ПК-1, ПК-2
7	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Что такое «неснижаемый остаток» в управлении запасами?</p> <p>А) Минимальный уровень запасов, при достижении которого необходимо сделать заказ Б) Максимальный уровень запасов на складе В) Средний объём продаж за месяц Г) Объём запасов на конец отчётного периода</p> <p>Ответ: А) Минимальный уровень запасов, при достижении которого необходимо сделать заказ</p>		ПК-1, ПК-2

8	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой инструмент используется для анализа эффективности закупок и выявления перерасхода средств?</p> <p>А) Бюджет доходов и расходов Б) План-фактный анализ закупок В) Отчёт о движении денежных средств Г) Баланс предприятия</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Б) План-фактный анализ закупок</p>	
9	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Что является основной целью нормирования расхода материальных ресурсов в гостинице?</p> <p>А) Снижение качества услуг для экономии средств Б) Обеспечение рационального использования ресурсов и контроль затрат В) Увеличение объёмов закупок Г) Упрощение работы склада</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Б) Обеспечение рационального использования ресурсов и контроль затрат.</p>	
10	<p>Выберите один правильный ответ</p> <p>Какой фактор наиболее существенно влияет на формирование страхового запаса в гостинице?</p> <p>А) Частота поставок от поставщика Б) Сезонность спроса и надёжность поставщика В) Стоимость хранения на складе Г) Количество сотрудников на складе</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Б) Сезонность спроса и надёжность поставщика</p>	
11	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Перечислите три основные задачи, которые решает менеджер по управлению материальными ресурсами в гостинице.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Обеспечение бесперебойной работы подразделений за счёт своевременных поставок; контроль качества и количества поступающих ресурсов; оптимизация затрат на закупку и хранение материалов.</p>	
12	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Опишите, как вы будете действовать при выявлении недостачи товаров на складе в ходе инвентаризации.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Зафиксировать расхождения в инвентаризационной описи; провести повторную проверку спорных позиций; запросить объяснения у материально ответственных лиц; оформить акт о недостаче; инициировать служебное расследование при необходимости; отразить результаты в учёте и принять меры по предотвращению повторных случаев.</p>	
13	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Какие критерии вы будете использовать для классификации запасов на складе предприятия питания?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: По сроку годности (скоропортящиеся/долгохранящиеся); по назначению (сырьё, полуфабрикаты, расходные материалы); по стоимости (дорогие/дешёвые); по частоте использования (высокооборотные/низкооборотные).</p>	
14	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Объясните, почему важно согласовывать графики поставок с производственными подразделениями гостиницы.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Это позволяет избежать простоев в работе подразделений из-за отсутствия материалов, предотвратить затоваривание складов, оптимизировать использование транспорта и рабочей силы, а также обеспечить свежесть скоропортящихся продуктов.</p>	
15	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Приведите пример ситуации, когда использование метода ФИФО может привести к завышению себестоимости продукции.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: При резком росте цен на сырьё: старые, более дешёвые запасы будут списаны первыми по методу ФИФО, а текущие закупки по высоким ценам останутся на складе, что исказит реальную себестоимость текущего производства.</p>	
16	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Какие меры можно предпринять для снижения товарных потерь на складе гостиницы?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Внедрение системы адресного хранения; регулярный контроль сроков годности; обучение персонала правилам обращения с товарами; оптимизация условий хранения (температура, влажность); автоматизация учёта и контроля остатков.</p>	
17	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Опишите, как вы организуете процесс приёмки товаров от поставщика на складе гостиницы.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Проверка сопроводительных документов (накладные, сертификаты); сверка фактического количества и качества товаров с данными документов; выборочная проверка сроков годности и целостности упаковки; оформление приходных документов; размещение товаров на складе с учётом правил хранения.</p>	
18	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Какие показатели вы будете отслеживать для оценки эффективности работы склада гостиницы?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ: Коэффициент оборачиваемости запасов; уровень товарных потерь; процент выполнения заказов в срок; коэффициент использования складской площади; доля неликвидных запасов.</p>	
19	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p> <p>Объясните, как сезонность влияет на управление материальными ресурсами в гостинице.</p>	ПК-1, ПК-2

	<p>Ответ: В высокий сезон требуется увеличение запасов для обеспечения возросшего спроса, возможны изменения в ассортименте закупаемых товаров; в низкий сезон — оптимизация закупок для снижения издержек, реализация остатков, пересмотр нормативов запасов.</p>	
20	<p>Задание открытого типа с развернутым ответом Какие риски могут возникнуть при работе с единственным поставщиком продуктов для гостиницы? Предложите способы их минимизации.</p> <p>Ответ: Риски: срыв поставок, рост цен, снижение качества. Способы минимизации: диверсификация поставщиков, заключение долгосрочных контрактов с фиксацией цен, создание страхового запаса, регулярный мониторинг рынка альтернативных поставщиков.</p>	ПК-1, ПК-2
21	<p>Соотнесите вид документа с его назначением:</p> <p>Ответ: 1 — Б, 2 — В, 3 — А, 4 — Г.</p>	ПК-1, ПК-2
22	<p>Соотнесите метод учёта запасов с его характеристикой:</p> <p>Ответ: 1 — В, 2 — Б, 3 — А.</p>	ПК-1, ПК-2
23	<p>Соотнесите тип запаса с его функцией:</p> <p>Ответ: 1 — Б, 2 — А, 3 — В.</p>	ПК-1, ПК-2
24	<p>Соотнесите показатель с формулой его расчёта:</p> <p>Ответ: 1 — Б, 2 — А, 3 — В.</p>	ПК-1, ПК-2
25	<p>Соотнесите категорию материальных ресурсов с примером:</p> <p>Ответ: 1 — Б, 2 — А, 3 — В.</p>	ПК-1, ПК-2
26	<p>Соотнесите этап закупочного процесса с действием:</p> <p>Ответ: 1 — А, 2 — Б, 3 — В.</p>	ПК-1, ПК-2
27	<p>Установите правильную последовательность действий при организации приёмки товаров на склад гостиницы: А) Размещение товаров на складе согласно правилам хранения Б) Проверка сопроводительных документов В) Сверка фактического количества и качества товаров Г) Оформление приходных документов</p> <p>Ответ: Б → В → Г → А.</p>	ПК-1, ПК-2
28	<p>Определите правильную последовательность этапов проведения инвентаризации на складе: А) Подведение итогов и оформление актов о расхождениях Б) Подготовка приказа о проведении инвентаризации и формирование комиссии В) Фактическая проверка наличия товаров и составление инвентаризационных описей Г) Сверка данных описей с учётными данными</p> <p>Ответ: Б → В → Г → А.</p>	ПК-1, ПК-2
29	<p>Установите правильную последовательность шагов при формировании заявки на закупку материальных ресурсов: А) Согласование заявки с руководителями подразделений Б) Анализ текущих остатков на складе и расчёт потребности В) Формирование итоговой заявки с указанием объёмов и сроков поставки Г) Проверка соответствия заявки бюджету и нормативам</p> <p>Ответ: Б → А → Г → В.</p>	ПК-1, ПК-2
30	<p>Определите правильную последовательность действий при выявлении брака в поставленной партии продуктов: А) Уведомление поставщика и оформление претензии Б) Изоляция бракованной партии от остальных товаров В) Фиксация дефектов в акте и фотофиксация Г) Проведение повторной проверки и привлечение комиссии при необходимости</p> <p>Ответ: Б → В → Г → А.</p>	ПК-1, ПК-2

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Зачет второй семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)	
1	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Перечислите основные группы материальных ресурсов, которыми управляет служба снабжения гостиницы или предприятия питания.</p>	ПК-1, ПК-2

	<p>Ответ:</p> <p>К основным группам материальных ресурсов относятся:</p> <p>продовольственные товары и сырьё (для предприятий питания);</p> <p>непродовольственные расходные материалы (чистящие и моющие средства, одноразовые расходники);</p> <p>текстиль (постельное бельё, полотенца, униформа);</p> <p>мебель, оборудование и инвентарь;</p> <p>расходные материалы для инженерных систем (фильтры, лампы, запчасти).</p>	
2	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие ключевые показатели (KPI) используют для оценки эффективности управления материальными запасами в гостинице?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ:</p> <p>Основные KPI:</p> <p>оборачиваемость запасов (количество оборотов за период);</p> <p>уровень запасов (в днях обеспеченности);</p> <p>доля неликвидных и просроченных запасов;</p> <p>коэффициент использования бюджета закупок;</p> <p>процент брака и возвратов от поставщиков;</p> <p>точность прогнозирования потребности в ресурсах.</p>	
3	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Опишите алгоритм действий менеджера при выявлении дефицита критически важного товара на складе предприятия питания.</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ:</p> <p>Алгоритм:</p> <p>Подтвердить фактический остаток и проверить корректность учёта.</p> <p>Оценить срок, на который хватит текущего запаса.</p> <p>Запустить срочную закупку у основного или альтернативного поставщика.</p> <p>При необходимости скорректировать меню или технологические карты.</p> <p>Уведомить смежные службы (производство, продажи) о возможных изменениях.</p> <p>Проанализировать причину дефицита и внести корректировки в систему планирования закупок.</p>	
4	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>В чём разница между методами учёта запасов FIFO и LIFO, и какой из них чаще применяется в предприятиях питания?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ:</p> <p>FIFO («первый пришёл — первый ушёл») предполагает, что первыми списываются товары, поступившие раньше.</p> <p>LIFO («последний пришёл — первый ушёл») — списываются последние поступившие партии.</p> <p>В предприятиях питания чаще применяют FIFO, так как это позволяет минимизировать риски порчи скоропортящихся продуктов и обеспечивает ротацию запасов по сроку годности.</p>	
5	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие документы обязательны при приёмке товара на склад гостиницы или ресторана?</p>	ПК-1, ПК-2
	<p>Ответ:</p> <p>Обязательные документы:</p> <p>товарно-транспортная накладная (ТТН);</p> <p>счёт-фактура или универсальный передаточный документ (УПД);</p> <p>сертификаты и декларации соответствия (для продуктов питания — ветеринарные свидетельства, маркировка «Честный ЗНАК»);</p> <p>акт расхождений (если выявлены несоответствия по количеству или качеству).</p>	
6	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Как организовать контроль качества поступающих продуктов на предприятии питания?</p>	ПК-1, ПК-2

	<p>Ответ: Контроль качества включает:</p> <p>проверку сопроводительной документации (сертификаты, сроки годности);</p> <p>визуальный осмотр упаковки и состояния товара;</p> <p>органолептическую оценку (запах, цвет, консистенция);</p> <p>выборочную проверку температурного режима (для охлаждённых и замороженных продуктов);</p> <p>фиксацию результатов в журнале входного контроля;</p> <p>при необходимости — отбор проб для лабораторного анализа.</p>	
7	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие факторы необходимо учитывать при выборе поставщика материальных ресурсов для гостиницы?</p> <p>Ответ: Ключевые факторы:</p> <p>надёжность и репутация поставщика;</p> <p>соответствие качества продукции требованиям предприятия;</p> <p>стабильность сроков и условий поставки;</p> <p>ценовая политика и возможность получения скидок;</p> <p>наличие сертификатов и разрешительных документов;</p> <p>гибкость в работе (возможность срочных заказов, замены товара);</p> <p>логистика и географическая близость к объекту.</p>	ПК-1, ПК-2
8	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Что входит в обязанности менеджера по управлению текущей деятельностью службы хозяйственного обеспечения гостиницы?</p> <p>Ответ: Обязанности включают:</p> <p>планирование и контроль расходования материальных ресурсов;</p> <p>организацию своевременных закупок и приёмки товаров;</p> <p>учёт и инвентаризацию запасов;</p> <p>контроль состояния и эксплуатации инвентаря и оборудования;</p> <p>координацию работы персонала службы;</p> <p>взаимодействие с другими подразделениями (кухня, ресепшн, инженерные службы);</p> <p>подготовку отчётности и предложений по оптимизации расходов.</p>	ПК-1, ПК-2
9	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Опишите, как система ABC-анализа помогает в управлении материальными ресурсами гостиницы.</p> <p>Ответ: ABC-анализ классифицирует запасы по степени их значимости:</p> <p>группа А — наиболее ценные товары (около 20 % позиций, 80 % стоимости), требуют строгого контроля и точного учёта;</p> <p>группа В — средние по стоимости и значимости (30 % позиций, 15 % стоимости), контроль умеренный;</p> <p>группа С — наименее значимые товары (50 % позиций, 5 % стоимости), учёт упрощённый.</p> <p>Такой подход позволяет сосредоточить усилия на управлении наиболее важными ресурсами и оптимизировать затраты на контроль и хранение.</p>	ПК-1, ПК-2
10	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Какие показатели вы будете отслеживать для оценки эффективности работы склада гостиницы?</p> <p>Ответ: Коэффициент оборачиваемости запасов; уровень товарных потерь; процент выполнения заказов в срок; коэффициент использования складской площади; доля неликвидных запасов.</p>	ПК-1, ПК-2

7.1. Уровни овладения

Компетенция: ПК-1 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Индикатор достижения компетенции: ПК-1.2 Осуществляет управление ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Индикатор достижения компетенции: ПК-2.2 Осуществляет управление материальными ресурсами и текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клоева. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 531 с - 978-5-534-17282-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/587395> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 314 с - 978-5-534-16985-0. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/598755> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. - Москва: Юрайт, 2026. - 339 с - 978-5-534-00581-3. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/598455> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <https://programs.economy.gov.ru/> - Аналитическая информационная система мониторинга и анализа исполнения государственных программ

2. <https://bd.wciom.ru/> - Всероссийский центр социологических исследований (ВЦИОМ)

3. <https://ac.hse.ru/> - Аналитический центр Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (НИУ ВШЭ)

Ресурсы «Интернет»

Не используются.

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. МойОфис;
2. Microsoft Word;
3. 1С:Предприятие 8. Общепит;
4. "Антиплагиат.ВУЗ" версии 3.3;
5. Kaspersky Security для офисного 365;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

1. КонсультантПлюс;

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
---	---

Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения