

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ
 Сочи), проректор
 Дата подписания: 03.04.2026 15:21:17
 Уникальный программный ключ:
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО
 Декан факультета Туризма и сервиса
 А.Р. Давыдович
 2025 год

УТВЕРЖДАЮ
 И.Ф. Проректора
 В.П. Ермакова
 2025 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Форма заочная
Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год 2025

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	108/3	6	4	-	94	-	Зачет 4
Итого	108/3	6	4	-	94	-	Зачет 4

Сочи 2025 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий

Сердюкова Надежда
Константиновна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

подпись

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения

подпись

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Основы предпринимательской деятельности является формирование у обучающихся систематизированного и научно обоснованного взгляда на предпринимательство как возможную сферу приложения собственных творческих сил в процессе обучения и в будущем, а также формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства

Задачи дисциплины: «Основы предпринимательской деятельности» являются:

- изучение нормативных актов РФ, которые регламентируют предпринимательскую деятельность;
- изучение этапов создания организационно-правовых форм предприятий и фирм;
- изучение механизма функционирования предприятий
- изучение российского опыта предпринимательства и возможностей его использования в оперативном управлении малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта;
- ознакомление обучающихся с основами построения взаимоотношений предпринимателя с хозяйствующими партнерами.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

43.03.03 Гостиничная деятельность

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
Общепрофессиональные компетенции	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Сервисная практика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии гостиничной деятельности Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Организация питания в гостиничных комплексах Маркетинг гостиничных услуг Имиджелогия Туристско-экскурсионное обслуживание Организация барного дела Организация ресторанного дела

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения Диагностика производственно-хозяйственной деятельности в индустрии гостеприимства студент должен обладать знаниями, умениями и навыками согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: процесс ценообразования при ведении хозяйственной деятельности средств размещения Уметь: выполнять экономические расчеты в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: навыками принятия экономических решений
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Знать: методы анализа и сопоставления экономических показателей средств размещения Уметь: принимать управленческое решение, касающееся эффективности деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства Владеть: навыками выполнения сопоставления экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	Знать: способы расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения Уметь: рассчитывать показатели экономической эффективности Владеть: навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	ОФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Сущность и специфика предпринимательства в индустрии гостеприимства	11	-	-	-	11
2	Бизнес-планирование в гостеприимстве	12	2	-	-	10
3	Финансовый менеджмент и бухгалтерский учет	12	2	-	-	10
4	Правовые аспекты предпринимательской деятельности в гостеприимстве	12	-	2	-	10
5	Предпринимательская среда. Этика и культура предпринимательства в гостеприимстве	11	-	-	-	11
6	Инновации и технологические тренды в индустрии	11	-	-	-	11
7	Формы негосударственной поддержки предпринимательства	12	-	2	-	10
8	Анализ рисков проектов	12	2	-	-	10
9	Малый бизнес, его место в системе предпринимательства	11	-	-	-	11
	Контрольная работа					
Зачет		4				
ИТОГО:		108	6	4	-	94

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание

1	Бизнес-планирование в гостеприимстве	Этапы разработки бизнес-плана, анализ рынка и конкурентов, определение целевой аудитории, разработка маркетинговой стратегии, финансовое моделирование и оценка рисков. Примеры успешных и неудачных бизнес-планов в отрасли
2	Финансовый менеджмент и бухгалтерский учет	Основы управления финансами предприятия гостеприимства, включая бюджетирование, учет доходов и расходов, анализ финансовой отчетности, управление оборотным капиталом и инвестициями.
3	Анализ рисков проектов	Предпринимательские риски, подходы к их оценке. Анализ рисков. Особенности страхования предпринимательских рисков

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Правовые аспекты предпринимательской деятельности в гостеприимстве	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
2	Формы негосударственной поддержки предпринимательства	Подготовка докладов по рефератам, презентациям

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Сущность и специфика предпринимательства в индустрии гостеприимства	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания. Тестирование
2	Бизнес-планирование в гостеприимстве	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
3	Финансовый менеджмент и бухгалтерский учет	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
4	Правовые аспекты предпринимательской деятельности в гостеприимстве	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
5	Предпринимательская среда. Этика и культура предпринимательства в гостеприимстве	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование

6	Инновации и технологические тренды в индустрии	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
7	Формы негосударственной поддержки предпринимательства	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
8	Анализ рисков проектов	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания. Тестирование
9	Малый бизнес, его место в системе предпринимательства	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания. Тестирование

4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Основы предпринимательской деятельности : практикум / составители Л. И. Панофёнова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 60 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105043.html> (дата обращения: 04.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Герасимова, О. О. Основы предпринимательской деятельности : пособие / О. О. Герасимова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 269 с. — ISBN 978-985-503-905-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93392.html> (дата обращения: 04.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91720.html> (дата обращения: 04.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 04.05.2025). – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

4.2.1 Нормативные документы

- 5 Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
- 6 ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
- 7 ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
- 8 ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
- 9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 10.04.2025).
- 10 ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 09.04.2025).
- 11 ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

4.1.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 04.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 04.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 04.05.2025). – Текст : электронный.

11.2 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к зачету:

Вопросы к зачету по дисциплине "Основы предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства"

1. Определение предпринимательства и его роль в экономике индустрии гостеприимства.
2. Основные характеристики предпринимательского мышления и компетенции предпринимателя в сфере гостеприимства.
3. Виды предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства (гостиничный бизнес, ресторанный бизнес, туроператорская деятельность и др.).
4. Организационно-правовые формы предприятий в индустрии гостеприимства (ИП, ООО, АО и др.): преимущества и недостатки.
5. Государственное регулирование и поддержка предпринимательства в индустрии гостеприимства: основные механизмы и программы
6. Цели и задачи бизнес-планирования при создании и развитии предприятия гостеприимства.
7. Структура бизнес-плана: основные разделы и их содержание.
8. Анализ рынка и конкурентной среды в индустрии гостеприимства: методы и инструменты.
9. Маркетинговая стратегия предприятия гостеприимства: разработка и реализация.
10. Финансовое планирование в бизнес-плане: расчеты затрат, доходов, прибыли, окупаемости инвестиций.
11. Основные принципы управления предприятием гостеприимства.
12. Особенности управления персоналом в индустрии гостеприимства: мотивация, обучение, развитие.
13. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства: стандарты, контроль, улучшение.
14. Управление финансами предприятия гостеприимства: учет, анализ, контроль.
15. Инновации и развитие в индустрии гостеприимства: новые технологии, новые продукты и услуги.

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий,

подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)

«зачтено» – в работе вопрос раскрыт полностью, студент продемонстрировал знание и понимание материала, высокий уровень обоснованности суждений, оригинальность мышления, свои суждения излагал логично, четко, понятно, обладает достаточно высоким уровнем речевой культуры, использует в рассуждения профессиональную лексику;

– «не зачтено» – в работе вопрос раскрыт не полностью, студент продемонстрировал невысокий уровень понимания материала, суждения не обосновывает, демонстрирует ригидность мышления, свои суждения излагает сбивчиво, нечетко, уровнем речевой культуры не высок, не использует в рассуждения профессиональную лексику.

12 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету.

При подготовке к *зачету* следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На *зачете* студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на *зачете* студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с

самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «основы предпринимательской деятельности» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к экзамену.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задания в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально

полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

1.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- Microsoft Windows.

- Microsoft Office.

- Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине,

позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Основы предпринимательской деятельности»

дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Основы предпринимательской деятельности является формирование у обучающихся систематизированного и научно обоснованного взгляда на предпринимательство как возможную сферу приложения собственных творческих сил в процессе обучения и в будущем, а также формирование комплекса знаний о принципах предпринимательства
Содержание дисциплины	Сущность и специфика предпринимательства в индустрии гостеприимства Бизнес-планирование в гостеприимстве Финансовый менеджмент и бухгалтерский учет Правовые аспекты предпринимательской деятельности в гостеприимстве Предпринимательская среда. Этика и культура предпринимательства в гостеприимстве Инновации и технологические тренды в индустрии Формы негосударственной поддержки предпринимательства Анализ рисков проектов Малый бизнес, его место в системе предпринимательства
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений; ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса; ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Сервисная практика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии гостиничной деятельности Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства

	Организация питания в гостиничных комплексах Маркетинг гостиничных услуг Имиджелогия Туристско-экскурсионное обслуживание Организация барного дела Организация ресторанного дела
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
Форма промежуточной аттестации	Зачет