

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябинин Алексей Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.03.2026 15:52:25
Уникальный идентификатор документа:
f5b92585d87b316237a7e4fb462e752b9baf0402

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**
*Экономический факультет
Кафедра Экономики*

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого Совета АНО
ВО «Институт экономики и
управления в промышленности»
15.12.2025 г. протокол № 18



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

43.03.03 «Гостиничное дело»
(профиль – Гостиничный и ресторанный бизнес)

Квалификация выпускника: бакалавр

Москва, 2025 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является - формирование базовых знаний, умений и навыков для эффективной организации деятельности предприятий сферы услуг; подготовка студентов к организационной и административной деятельности в сфере услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить факторы и тенденции развития сферы услуг;
- изучить нормативно-правовую часть обеспечения сферы услуг;
- дать знания о структуре сферы услуг в России;
- изучить типы организационных структур гостиничных предприятий;
- проанализировать работу основных служб гостиничных предприятий и технологии предоставления дополнительных услуг;
- исследовать особенности работы персонала гостиничных предприятий;
- знать современные технологические процессы в гостиничном и ресторанном бизнесе.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Планируемые результаты обучения дисциплине

Изучение дисциплины «Экономика организаций сферы услуг» направлено на формирование следующих **общепрофессиональных компетенций и индикаторов их достижения:**

Категория (группа) ОПК	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижений общепрофессиональной компетенции
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 осуществляет контроль деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания

2.2. Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы организации предприятий гостеприимства и общественного питания;

- процессы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- основные методы и приемы планирования деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

Уметь:

- администрировать деятельность предприятий гостеприимства и общественного питания;
- мотивировать сотрудников предприятий гостеприимства и общественного питания к результативной работе;
- планировать и организовывать деятельность структурных подразделений предприятий гостеприимства и общественного питания.

Навыки и/или опыт деятельности:

- организовать работу структурных подразделений предприятий гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, отдельных подразделений и сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла дисциплин учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля подготовки «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Тематический план

№ темы	Наименование темы дисциплины	Количество часов контактной работы			Итого ак. часов
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Предприятие как хозяйствующий субъект	4	4	13	21
2	Основы планирования деятельности предприятия	4	4	13	21
3	Нормативно-правовые основы обеспечения гостиничного хозяйства	4	4	13	21
4	Работа персонала гостиничного предприятия	4	4	13	21

5	Основные и оборотные средства предприятия	4	4	13	21
6	Оценка экономической эффективности деятельности предприятия	4	4	13	21
7	Форма аттестации (экзамен)	0	0	0	27
	Итого 144ч.	24	24	78	144

4.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

Понятие и классификация предприятий сферы услуг. Организационные структуры предприятий. Порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий.

Структура гостиничного рынка России. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города. Современная инфраструктура гостинично-туристского комплекса (ГТК). Системы классификации и типология средств размещения.

Тема 2. Основы планирования деятельности предприятия

Сущность, цели, задачи и принципы планирования. Фазы и этапы планирования. Методы планирования. Формы и виды планирования. Бюджетное планирование и его значение для предприятия. Бизнес-планирование и его особенности на современном этапе.

Нормирование труда в гостиницах. Управление финансами. Статистика в индустрии гостеприимства. Планирование деятельности гостиницы. Прогнозирование гостиничного хозяйства: основные понятия, предмет, методы и типология прогнозов.

Тема 3. Нормативно-правовые основы обеспечения гостиничного хозяйства

Законодательные основы гостиничного хозяйства в России: нормативные требования и стандарты в гостиничном хозяйстве; составление договора на управление гостиницей, основные договоры по хозяйственной деятельности гостиницы; трудовые договоры.

Тема 4. Работа персонала гостиничного предприятия

Показатели состава, наличия и движения персонала. Показатели использования рабочего времени. Статистическое изучение производительности труда. Формы, системы и виды оплаты труда.

Управление персоналом гостиничного предприятия. Должностные инструкции персонала по отделам. Кадровая политика гостиницы. Обучение и развитие персонала в гостиницах. Вид обучения персонала в гостиницах. Мотивация персонала в гостиницах. Кадровый менеджмент. Роль руководящих кадров в эффективности управления фирмой. Рынки рабочей силы. Планирование потребности в персонале. Оценка и прием на работу.

Тема 5. Основные и оборотные средства предприятия

Понятие и классификация основных средств. Виды оценки и способы переоценки основных средств. Показатели наличия, состояния и движения основных средств. Показатели эффективности использования основных средств. Статистическое изучение производственных мощностей и их использования.

Понятие и классификация оборотных средств. Показатели наличия и эффективности использования оборотных средств. Статистическое изучение эффективности использования материальных ресурсов. Статистическое изучение обеспеченности предприятия материальными ресурсами. Управление запасами.

Тема 6. Оценка экономической эффективности деятельности предприятия

Понятие финансовых результатов. Формирование и использование прибыли. Система показателей рентабельности. Методика анализа финансового состояния и финансовой устойчивости предприятия

Определение и классификация затрат предприятия. Показатели уровня и динамики себестоимости продукции (услуг). Факторы снижения себестоимости продукции.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для изучения дисциплины используются различные образовательные технологии:

1. Технологии проведения занятий в форме диалогового общения, которые переводят образовательный процесс в плоскость активного взаимодействия обучающегося и педагога. Обучающийся занимает активную позицию и перестает быть просто слушателем семинаров или лекций. Технологии представлены: групповыми дискуссиями, конструктивный совместный поиск решения проблемы, тренинг (микрообучение и др.), ролевые игры (деловые, организационно-деятельностные, инновационные, коммуникативные и др.).

2. Для поддержки самостоятельной работы обучающихся использованы информационно-коммуникационные образовательные технологии, в частности, облачные технологии, электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), электронные средства обучения и электронно-библиотечные системы. При этом результативность организации самостоятельной работы обучающихся существенно повышается за счет доступности материалов, упорядоченности работ и возможности получения консультации преподавателя.

3. Игровые технологии основаны на теории активного обучения, для которых характерно применение имитационных и неимитационных технологий. Используется для проведения практических, семинарских и лабораторных занятий.

4. При реализации образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения:

- состав видов контактной работы по дисциплине (модулю), при необходимости, может быть откорректирован в направлении снижения доли

занятий лекционного типа и соответствующего увеличения доли консультаций (групповых или индивидуальных) или иных видов контактной работы;

- информационной основой проведения учебных занятий, а также организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) являются представленные в электронном виде методические, оценочные и иные материалы, размещенные в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) института, в электронных библиотечных системах и открытых Интернет-ресурсах;

- взаимодействие обучающихся и педагогических работников осуществляется с применением ЭИОС института и других информационно-коммуникационных технологий (видео-конференц-связь, облачные технологии и сервисы, др.);

- соотношение контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю) может быть изменено в сторону увеличения последней, в том числе самостоятельного изучения теоретического материала.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Тема 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

Задания для самостоятельной работы.

1. Дайте определение гостиничного предприятия.
2. Перечислите основные системы классификации гостиничных предприятий.
3. Назовите типы организационных структур предприятий сферы услуг.
4. Что представляет собой современный гостиничный комплекс?
5. Каковы порядок создания, реорганизации и ликвидации гостиничных предприятий?

Тема 2. Основы планирования деятельности предприятия

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы цели, задачи и принципы планирования деятельности гостиничных предприятий?
2. Перечислите фазы и этапы планирования гостиничных предприятий.
3. В чем заключаются особенности бизнес-планирования в условиях пост пандемийного восстановления сферы услуг?
4. Каковы особенности прогнозирования деятельности гостиничных предприятий в условиях экономической нестабильности.

Тема 3. Нормативно-правовые основы обеспечения гостиничного хозяйства

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы нормативные требования и стандарты в гостиничном хозяйстве?
2. Перечислите основное содержание договоров на управление гостиницей?
3. Назовите специфические условия трудовых договоров сотрудников гостиничных предприятий

Тема 4. Работа персонала гостиничного предприятия

Задания для самостоятельной работы.

1. Перечислите применяемые формы, системы и виды оплаты труда персонала в сфере услуг (гостиничном и ресторанном бизнесе).
2. Проанализируйте, что представляет собой кадровая политика гостиницы?
3. Сформулируйте, как планируется потребность гостиничного предприятия в персонале.
4. Назовите особенности должностных инструкций персонала гостиничного предприятия по подразделениям.
5. Укажите критерии оценки персонала гостиничного предприятия и охарактеризуйте особенности приема на работу.

Тема 5. Основные и оборотные средства предприятия

Задания для самостоятельной работы.

1. Дайте определение основных и оборотных средств.
2. Назовите классификацию, виды оценки и способы переоценки основных средств.
3. Перечислите показатели наличия, состояния и движения основных средств.
4. Каковы показатели эффективности использования основных средств?
5. Приведите классификацию оборотных средств
6. Назовите показатели наличия и эффективности использования оборотных средств.

Тема 6. Оценка экономической эффективности деятельности предприятия

Задания для самостоятельной работы.

1. Каковы исходные данные для расчета прибыли от реализации продукции (работ, услуг)?
2. В чем заключается основная функция прибыли?
3. Как рассчитывается величина чистой прибыли?
4. Каковы направления использования чистой прибыли гостиничного предприятия?
5. Раскройте состав (структуру) валовой прибыли гостиничного предприятия.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Форма промежуточной аттестации – экзамен, который проводится на 3-м курсе в 5 семестре.

7.1. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену при проведении промежуточной аттестации по дисциплине

1. Особенности структуры российской сферы услуг.
2. Понятие «сфера услуг», «услуга».
3. Внешние факторы развития сферы услуг.
4. Внутренние факторы развития сферы услуг.
5. Основные тенденции развития сферы услуг.
6. Инфраструктура гостинично–туристского комплекса (ГТК)
7. Структура гостиничного рынка России.

8. Формы управления гостиничным предприятием (контракт, франчайзинг, аренда).
9. Типы организационных структур управления предприятиями сферы услуг.
10. Основные службы гостиничного предприятия.
11. Системы безопасности гостиницы и функции службы безопасности.
12. Особенности работы службы приема и размещения.
13. Законы, положения, нормативы и стандарты, регулирующие деятельность предприятий сферы услуг в России.
14. Функции хозяйственной службы гостиницы.
15. Организация питания и методы обслуживания.
16. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице.
17. Функции службы управления персоналом.
18. Система управления трудовыми ресурсами отеля.
19. Эффективная кадровая политика.
20. Нормирование труда в гостиницах.
21. Кадровый менеджмент.
22. Организационно – административные методы управления.
23. Требования к персоналу в сфере услуг.
24. Маркетинговые программы и технологии обслуживания предприятия сферы услуг.
25. Системы расчетов в гостиничном бизнесе.
26. Маркетинговые возможности гостиничной организации.
27. Информационные технологии и специализированные программные продукты, применяемые в сфере услуг.
28. Проблемы развития сферы услуг в Российской Федерации.
29. Планирование деятельности предприятия сферы услуг.
30. Основные понятия организационной культуры. Виды, элементы, функции и характеристики организационной культуры.

7.2. Практические задачи для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Задача №1 Тенденции и перспективы сферы услуг

Задача №2 Современное состояние сферы услуг в РФ

Задача №3 Расчет потребности в персонале гостиничного предприятия

Задача №4 Расчет показателей экономической эффективности ресторана

Шкала оценки для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1	Отлично	– полно раскрыто содержание материала;

		<ul style="list-style-type: none"> – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию. <p>- количество баллов за освоение компетенций от 8 до 9</p>
2	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных

		<p>вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.</p> <p>- количество баллов за освоение компетенций от 5 до 7</p>
3	Удовлетворительно	<p>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</p> <p>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</p> <p>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</p> <p>- количество баллов за освоение компетенций от 3 до 4</p>
4	Неудовлетворительно	<p>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов</p> <p>- не сформированы компетенции, умения и навыки, количество баллов за освоение компетенций менее 3.</p> <p>- отказ от ответа или отсутствие ответа</p>

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы при проведении контроля по дисциплине

Устный опрос по теме 1. Предприятие как хозяйствующий субъект.

Содержит 3 вопроса.

Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Понятие предприятия и типы.
2. Порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий.
3. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города.

Устный опрос по теме 2. Основы планирования деятельности предприятия.

Содержит 3 вопроса.

Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Сущность, цели, задачи и принципы планирования.
2. Фазы и этапы планирования.
3. Нормирование труда в гостиницах.

Устный опрос по теме 3. Работа персонала гостиничного предприятия.

Содержит 3 вопроса.

Форма опроса – фронтальный/индивидуальный/комбинированный.

Задания к устному опросу

1. Показатели состава, наличия и движения персонала.
2. Формы, системы и виды оплаты труда.
3. Управление персоналом гостиничного предприятия.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные

ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Реферат по дисциплине «Экономика организаций сферы услуг»

Темы рефератов:

1. Перспективы развития сферы услуг в современных условиях
2. Экономические основы функционирования предприятия, мотивы и стимулы его развития.
3. Уставной капитал организации (предприятия), требованиям, которые к нему предъявляются, источники его формирования и увеличения.
4. Порядок регистрации организации (предприятия).
5. Бизнес-планирование и его особенности на современном этапе
6. Перспективное внутрифирменное планирование, его виды и цели.
7. Функциональная организация зданий гостиниц.
8. Основные блоки помещений гостиниц.
9. Содержание, цели и задачи внутрифирменного планирования, формы планирования.
10. Основные положения договора об управлении гостиницей.
11. Законы, положения, нормативы и стандарты, регулирующие деятельность гостиничного хозяйства в России.
12. Основные положения договора по хозяйственному обеспечению гостиницы.
13. Методика оценки движения персонала на предприятии (в организации).
14. Функции кадровой службы. Формирование кадров организации.
15. Развитие персонала (профориентация, переподготовка, аттестация, оценка персонала и ее методы, карьера).
16. Процедура приема на работу. Примерный план освоения специальности сотрудником.
17. Совершенствование организации труда и его стимулирования. Требования к менеджерам.
18. Структура основных фондов и их назначение.
19. Методы оценки основных фондов.

20. Основные направления повышения эффективности использования оборотных средств.
21. Основные функции прибыли.
22. Направления использования чистой прибыли организации (предприятия).
23. Внутренние и внешние факторы, влияющие на величину прибыли от реализации продукции.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проверке рефератов:

- оценка «отлично»: содержание работы полностью соответствует теме. Тема глубоко и аргументировано раскрыта. Используются дополнительные материалы, необходимые для ее освещения. Работа структурно выдержана. Мысли изложены логически, последовательно, стилистика соответствует содержанию. Фактические ошибки отсутствуют. Заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части;

- оценка «хорошо»: тема эссе достаточно полно и убедительно раскрыта, есть незначительные замечания. Использовано достаточное количество источников и литературы. Текст изложен логически, структура выдержана, использован литературный язык и профессиональная терминология. Недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис. Имеются единичные фактические неточности. Заключение содержит выводы, вытекающие из содержания основной части;

- оценка «удовлетворительно»: тема эссе в основном раскрыта. Дан верный, но недостаточно полный ответ. Имеются отклонения от темы, отдельные ошибки, неточности, в том числе фактологические. Обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения. Материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения. Выводы не полностью соответствуют содержанию основной части;

- оценка «неудовлетворительно»: тема эссе полностью нераскрыта. Изложение нелогично, много фактологических, речевых, стилистических и других ошибок. Присутствуют многочисленные заимствования из источников. Выводы отсутствуют либо не связаны с основной частью работы.

Примерные темы эссе

1. Понятие и классификация предприятий сферы услуг.
2. Порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий.
3. Структура гостиничного рынка России.
4. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной системе города
5. Организационная структура управления: типы и виды; факторы, влияющие на организационную структуру гостиничного предприятия.
6. Принятие управленческих решений; методы и этапы.

7. Понятие и содержание организационной культуры. Функции организационной культуры.
8. Сущность, цели, задачи и принципы планирования деятельности предприятия.
9. Методы планирования. Формы и виды планирования.
10. Бизнес-планирование и его особенности на современном этапе.
11. Кадровая политика гостиничного предприятия. Формирование персонала гостиницы.
12. Статистика в индустрии гостеприимства.
13. Прогнозирование гостиничного хозяйства: основные понятия, предмет, методы и типология прогнозов.
14. Конфликты: понятие, сущность; виды конфликтов. Управление конфликтами.
15. Законодательные основы гостиничного хозяйства в России.
16. Моделирование конкурентной стратегии гостиничного предприятия.
17. Показатели состава, наличия и движения персонала
18. Организация рекламной кампании гостиничного предприятия
19. Проектирование и создание нового гостиничного предприятия
20. Управление персоналом гостиничного предприятия.
21. Должностные инструкции персонала по отделам.
22. Кадровая политика гостиницы.
23. Обучение и развитие персонала в гостиницах. Вид обучения персонала в гостиницах.
24. Мотивация персонала в гостиницах.
25. Кадровый менеджмент. Роль руководящих кадров в эффективности управления фирмой.
26. Рынки рабочей силы.
27. Планирование потребности в персонале. Оценка и прием на работу.
28. Особенности обслуживания туристов категории VIP на предприятии сферы услуг (в туристской фирме, на предприятии общественного питания, гостиничном предприятии, санаторно-курортном комплексе)

8. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

- 1) Экономика организаций : учебник / О. Н. Кусакина, Ю. В. Рыбасова, О. А. Чередниченко [и др.]. — Ставрополь : АГРУС, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-9596-1803-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121717.html>
- 2) Бизнес-планирование проектов в сфере услуг с привлечением иностранных инвестиций : учебное пособие / Н. В. Банникова, Т. Н. Костюченко, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 53 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92974.html>

Дополнительная литература

1) Кузнецов, Н. Г. Маркетинг предприятий социального сервиса : монография / Н. Г. Кузнецов, В. П. Федько, Р. М. Магомедов ; под редакцией В. П. Федько. — Ростов-на-Дону : Донской государственной технической университет, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-7890-1812-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/118052.html>

2) Васильева, Е. А. Маркетинг в сервисе : практикум / Е. А. Васильева, А. В. Васильева. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-4486-0141-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/72806.html>

9. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотека <https://www.iprbookshop.ru/>
2. Электронная библиотека <https://urait.ru/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY. Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Федеральный портал Российское образование. Режим доступа: <http://www.edu.ru>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень материально-технического обеспечения для реализации образовательного процесса по дисциплине:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского (практического) типа, проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Помещения для самостоятельной работы.