

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Экономика гостиничного предприятия
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки	Гостиничная деятельность
Год набора	2023, 2024, 2025, 2026

Составитель:
к.х.н., доц. Шайхутдинова Ф.Н.

Казань

Содержание

1.	Цели и задачи учебной дисциплины	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	3
3.	Требования к результатам освоения дисциплины	4
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1	Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций	8
4.2	Содержание дисциплины по темам (разделам)	11
4.3	Планы практических и семинарских занятий	15
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	44
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	
8.	Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	48
	Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	49
	Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	56
		57

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по условиям функционирования гостиничного рынка, комплексного характера взаимодействия экономических ресурсов и отношений собственности, воздействия внешнего окружения на определение экономической деятельности гостиничного предприятия. Действия экономических законов на отдельно взятое предприятие сферы туризма, целостного представления о закономерностях функционирования гостиничного предприятия.

Задачи дисциплины:

После изучения курса студент должен иметь представление:

- о диагностировании экономического состояния предприятия;
- о навыках объективной оценки производственных ресурсов предприятия;
- об определении резервов гостиничного предприятия;
- об определении путей повышения эффективности гостиничного предприятия
- владеть приемами прогнозирования, планирования и оценки деятельности гостиничного предприятия и других средств размещения.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: экономические основы контроля и анализа бизнес-процессов департаментов (служб) гостиничного предприятия, теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Уметь: осуществлять планирование, контроль и анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения, проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

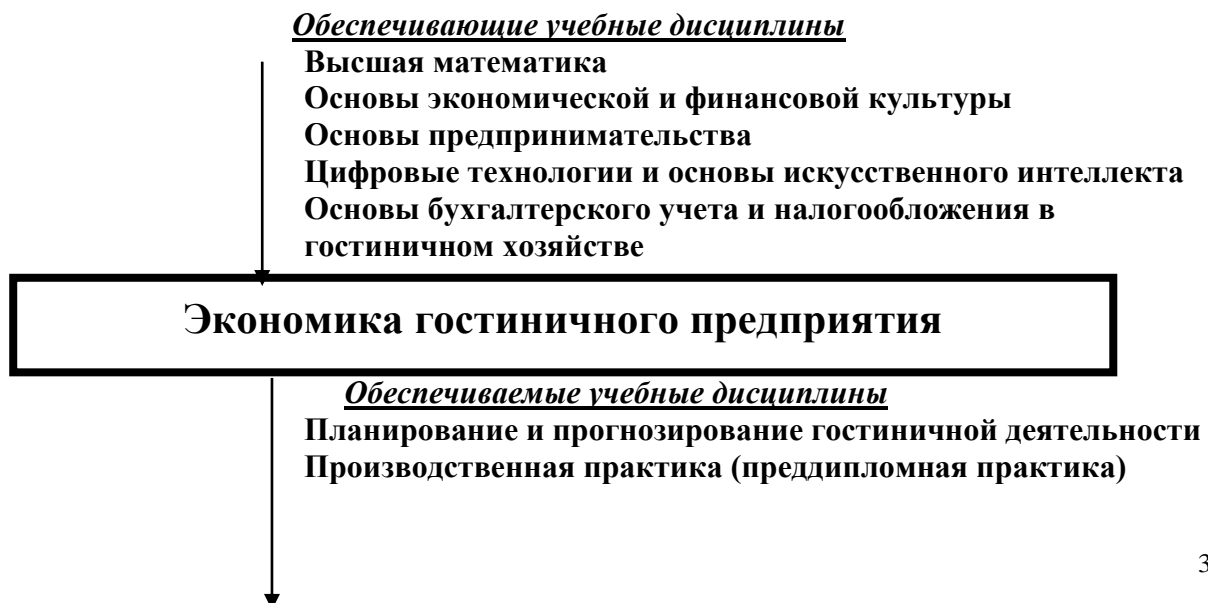
Владеть: основными навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части Блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

До начала изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученных в результате изучения дисциплин «Высшая математика», «Основы экономической и финансовой культуры», «Основы предпринимательства», «Цифровые технологии и основы искусственного интеллекта», «Основы бухгалтерского учета и налогообложения в гостиничном хозяйстве».

Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:



3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» участвует в формировании следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Гостиничное дело»:

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

ПК-3 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

ПК-5 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
Компетенция ОПК-5	
ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-5.1 3.6 Знает экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.1 У.8 Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.1 В.3 Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	<p>ОПК-5.2 3.8 Знает теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений</p> <p>ОПК-5.2 У.10 Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации</p> <p>ОПК-5.2 В.4 Владеет основными навыками выработки экономических решений</p>
ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	<p>ОПК-5.3 3.10 Знает основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3 У.12 Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3 В.7 Владеет основными навыками повышения экономической эффективности</p>

	производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Компетенция ПК-3	
ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	ПК-3.1. 3.1. Знает теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-3.2. У.2. Умеет разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	ПК-3.3. У.3. Умеет проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия
ПК-3.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	ПК-3.4. В.2. Владеет основными навыками выработки управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства

Компетенция ПК-5

ПК-5.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства	ПК-5.1 3.2 Знает теоретические основы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ПК-5.1 У.2 Умеет проводить оценку системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ПК-5.1 В.2 Владеет основными навыками анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
ПК-5.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	ПК-5.2 3.3 Знает теоретические основы разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-5.2 У.3 Умеет разрабатывать планы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-5.2 В.3 Владеет основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов анализа ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-5.3 Разрабатывает меры по	ПК-5.3 3.4 Знает теоретические основы

совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.3 У.4 Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.3 В.4 Владеет основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов мероприятий по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-5.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия	ПК-5.4 3.5 Знает теоретические основы анализа основных показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.4 У.5 Умеет проводить оценку основных экономических показателей деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия ПК-5.4 В.5 Владеет основными навыками анализа основных показателей деятельности предприятия

4. Структура и содержание дисциплины.

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часа)
Очная форма обучения

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление Гостиничное дело					
Дисциплина: «Экономика гостиничного предприятия»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самостоят. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекц.	Прак.			
Модуль 1					
Тема 1: Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке	2	2	2	6	ОПК-5.3. ПК-3.4. ПК-5.4.
Тема 2. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия	2	2	4	8	
Тема 3: Предпринимательский риск: классификация и управление рисками. *	2	2	4	8	
Модуль 2					

Тема 4: Основные средства гостиничного предприятия	2	4	5	11	ОПК-5.2. ПК-3.4.
Тема 5: Оборотные средства гостиничного предприятия	2	2	5	9	
Модуль 3					
Тема 6 Издержки производства гостиничного предприятия и их учет	4	4	5	13	ОПК-5.1. ПК-3.1. ПК-5.2. ПК-5.3.
Тема 7: Ценообразование на предприятиях	3	4	5	12	
Тема 8: Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	2	2	5	9	
Модуль 4					
Тема 9: Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	2	4	6	12	ОПК-5.3 ПК-3.3. ПК-5.4.
Тема 10: Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия *	2	4	6	12	
Модуль 5					
Тема 11: Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия*	4	4	6	14	ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-3.2. ПК-5.2.
Тема 12: Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии	2	4	6	12	
Подготовка и написание курсовой работы			36	36	
Подготовка к экзамену			18	18	
ИТОГО	29	38	113	180	

* Данная тема изучается с элементами интерактивных методов обучения, которые отражены в Пояснительной записке данного курса
Заочная форма обучения

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление Гостиничное дело					
Дисциплина: «Экономика гостиничного предприятия»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самостоят. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекц.	Прак.			
Модуль 1					
Тема 1: Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке	0,5	0,5	9	10	ОПК-5.3. ПК-3.4. ПК-5.4
Тема 2. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия	0,5	0,5	9	10	
Тема 3: Предпринимательский риск: классификация и управление рисками. *	0,5	1	9	10,5	
Модуль 2					
Тема 4: Основные средства гостиничного предприятия	1	1	9	11	ОПК-5.2. ПК-3.4.
Тема 5: Оборотные средства гостиничного предприятия	1	1	9	11	
Модуль 3					

Тема 6 Издержки производства гостиничного предприятия и их учет	0,5	1	9	10,5	ОПК-5.1. ПК-3.1. ПК-5.2. ПК-5.3.
Тема 7: Ценообразование на предприятиях	0,5	1	9	10,5	
Тема 8: Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	0,5	1	9	10,5	
Модуль 4					
Тема 9: Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	0,5	1	9	10,5	ОПК-5.3 ПК-3.3. ПК-5.4.
Тема 10: Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия	0,5	1	9	10,5	
Модуль 5					
Тема 11: Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия*	1	1	9	11	ОПК-5.2 ОПК-5.3 ПК-3.2. ПК-5.2
Тема 12: Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии	1	1	9	11	
Подготовка и написание курсовой работы			36	36	
Подготовка к экзамену			18	18	
ИТОГО	8	10	162	180	

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный курс разбит на пять логически завершенных и взаимосвязанных между собой модулей, которые охватывают весь материал дисциплины, обеспечивают приобретение образовательных результатов в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами. Порядок освоения модулей выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Каждый модуль состоит из 2-3-х тем, содержащих определенный раздел учебного материала, и представляет собой законченный блок информации. По каждой теме в соответствии с учебным планом читаются лекции и проводятся практические занятия. Предусмотрена индивидуальная самостоятельная работа, состоящая из подготовки к разделам, выделенным для самостоятельного изучения, подготовки к практическим занятиям по соответствующим темам с использованием лекционного материала, учебных пособий, учебно-методических комплексов, Internet-ресурсов, а так же рекомендованной дополнительной литературы.

Первый модуль включает в себя три учебные темы. После прохождения первого модуля студенты должны:

Знать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5.3 3.10)

Уметь проводить оценку основных экономических показателей деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия (ПК-5.4 У.5)

Владеть основными навыками выработки управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства (ПК-3.4. В.2.)

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Второй модуль включает в себя две учебные темы. После прохождения первого модуля студенты должны:

Знать теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений (ОПК-5.2 3.8)

Уметь осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации (ОПК-5.2 У.10)

Владеть основными навыками выработки управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства (ПК-3.4. В.2.)

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Третий модуль включает в себя три учебные темы. В результате прохождения этого модуля студенты должны:

Знать теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3.1. 3.1.)

Знать экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5.1 3.6)

Знать теоретические основы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства (ПК-5.1 3.2)

Знать теоретические основы разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений (ПК-5.2 3.3)

Знать теоретические основы совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-5.3 3.4)

Уметь определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5.1 У.8)

Уметь проводить оценку системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства (ПК-5.1 У.2)

Уметь разрабатывать планы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений (ПК-5.2 У.3)

Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-5.3 У.4)

Владеть основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5 .1 В.3)

Владеть основными навыками анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства (ПК-5.1 В.2)

Владеть основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов анализа ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений (ПК-5.2 В.3)

Владеть основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов мероприятий по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-5.3 В.4)

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Четвертый модуль включает в себя две учебные темы.

Изучив четвертый модуль, студенты должны:

Знать теоретические основы анализа основных показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-5.4 3.5)

Уметь рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5.3 У.12)

Уметь проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия (ПК-3.3. У.3.)

Владеть основными навыками анализа основные показатели деятельности предприятия (ПК-5.4 В.5)

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Пятый модуль включает в себя две учебные темы.

Изучив пятый модуль, студенты должны:

Знать теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений (ОПК-5.2 3.8)

Уметь разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3.2. У.2.)

Владеть основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов анализа ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений (ПК-5.2 В.3)

Владеть основными навыками повышения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-5.3 В.7)

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Данное деление дисциплины на модули активизирует самостоятельную работу студентов, повышает интенсивность и системность учебной работы, регулирует контроль учебной деятельности студентов в течении семестров, усиливает мотивацию студентов к изучению учебного материала.

Контроль знаний, умений и навыков является неотъемлемой частью процесса освоения учебного материала и включает в себя следующие формы:

- текущий контроль;
- промежуточный контроль.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1: Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке

Экономика предприятия в ИГиТ - предмет изучения. Рыночная среда современного гостиничного предприятия.

Предприятие индустрии гостеприимства и экономический оборот. Экономическая деятельность гостиничного предприятия. Экономические агенты. Экономический кругооборот. Кругооборот спроса и предложения. Цикл рыночного кругооборота благ и доходов Гостиницы как средства размещения.

Рынок: понятие и разновидности. Воздействие рыночных отношений на стороны хозяйственной жизни. Основные функции: информационная, посредническая, ценообразующая, регулирующая. Типы рынков по конкуренции. Рыночная инфраструктура. Основные критерии классификации рынков.

Тема 2. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия

Предпринимательство как экономическая категория. Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности. Идеология и история развития предпринимательской деятельности. Типология и структура предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства.

Производственная функция предприятия.

Предприятие и предпринимательская деятельность в гостиничном бизнесе.

Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства.

Условия осуществления предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства.

Тема 3. Предпринимательский риск: классификация и управление рисками

Туристское предприятие как субъект хозяйствования.

Сущность предпринимательского риска.

Классификация предпринимательских рисков.

Предпринимательские риски: управленческий, финансовый, коммерческий, юридический, производственный.

Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска.

Управление предпринимательскими рисками.

Контроль предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе (государственный и внутрихозяйственный контроль, аудит, инспекция и ревизия).

Сущность и виды ответственности. Гражданская ответственность предпринимателей.

Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих гражданских обязанностей.

Уголовная и административная ответственность предпринимателей.

Тема 4. Основные средства гостиничного предприятия

Основные средства предприятия: понятие и классификация. Сущность и значение основного капитала в сфере гостеприимства.

Планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов. Состав и структура основных средств. Показатели оценки основных производственных фондов.

Формы воспроизводства и пути совершенствования основных средств: физический и моральный износ, ускоренная амортизация, переоценка внеоборотных активов предприятия, модернизация оборудования, реконструкция гостиничного предприятия.

Показатели эффективности использования основных средств: фондоотдача, фондоемкость продукции, фондовооруженность труда. Коэффициенты сменности и загрузки оборудования, выбытия, обновления и изношенности оборудования.

Основные элементы производственной мощности гостиничного предприятия. Использование лизинга в гостиничном бизнесе.

Тема 5. Оборотные средства гостиничного предприятия

Сущность и значение оборотного капитала в сфере гостеприимства.

Оборотные средства гостиничного предприятия, их характеристика.

Состав и структура оборотных производственных фондов. Определение потребности в оборотных фондах. Фонды обращения, структура.

Управление дебиторской и кредиторской задолженностью.

Показатели эффективности использования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия. Коэффициенты оборачиваемости, продолжительности и закрепления оборотных средств.

Нормирование оборотных средств и управление по источникам формирования. Управление основными элементами оборотных активов.

Тема 6. Издержки производства гостиничного предприятия и их учет

Задачи анализа себестоимости продукции. Цель, задачи и объекты анализа себестоимости продукции.

Издержки и их классификация. Анализ общей суммы затрат на производство. Понятие и виды издержек производства. Группировка затрат по элементам и по статьям калькуляции.

Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат.

Анализ затрат на рубль продукции. Факторы, определяющие уровень затрат. Факторный анализ затрат.

Анализ прямых материальных затрат. Факторный анализ прямых материальных затрат.

Анализ прямых трудовых затрат. Факторный анализ прямых трудовых затрат.

Анализ косвенных затрат. Методика анализа косвенных затрат.

Резервы снижения себестоимости продукции и услуг. Резервы увеличения объемов производства. Резервы сокращения затрат. Дополнительные затраты на освоение резервов увеличения производства продукции.

Тема 7. Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства

Роль цены в экономике предприятия. Сущность и основные функции цены: учетная, распределительная, сбалансированности, рационализации, стимулирования.

Ценовые стратегии: виды и выбор. Ценовые стратегии фирмы: снятия сливок, проникающих цен, оптимизации масштаба производства, конкурентных цен, лидерства по качеству, инновации. Торговые скидки.

Ценообразование на предприятия индустрии гостеприимства. Принципы и стратегии ценообразования.

Определение цены по системе «директ-костинг». Пути снижения затрат на производство и реализацию готовой продукции

Методы расчета цены: средние издержки плюс прибыль, целевой прибыли, уникальности товара.

Факторы, влияющие на уровень цен (платежеспособный спрос, госрегулирование, средние и стандартные издержки, конкуренция).

Этапы ценообразования.

Тема 8. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия

Прибыль предприятия и методы ее расчета.

Источники формирования дохода гостиничного предприятия. Выручка от реализации готовой продукции и внереализационные доходы. Валовой доход и валовая прибыль предприятия. Сущность, источники формирования и механизм распределения прибыли.

Организация финансовых отношений. Безубыточность работы предприятия, точка безубыточности - понятие, методика расчёта, применение. Анализ уровня безубыточности гостиничного предприятия. Результативность использования ресурсов и текущей деятельности предприятия.

Рычаги (левередж) – операционный производственный, финансовый и сопряженный.

Механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.

Тема 9. Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Принципы и виды экономического анализа гостиничного предприятия. Основные направления использования результатов анализа финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия и цели его проведения.

Экономический анализ и агрегированный баланс гостиничного предприятия. Состав агрегированного баланса предприятия.

Анализ оборотных активов предприятия.

Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия: рентабельность капитала, производства услуг.

Сущность и критерии экономической эффективности производства.

Основные показатели эффективности функционирования предприятий социально-культурного сервиса и туризма. Абсолютная экономическая эффективность: дифференцированные показатели (трудоемкость производства и производительность труда, долгосрочные и краткосрочные финансовые вложения, собственные и долгосрочные заемные средства, норма балансовой прибыли, чистая норма прибыли).

Тема 10. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность гостиничного предприятия

Финансовая устойчивость предприятия. Типы Финансовая устойчивость предприятия. Оценка и анализ финансовой устойчивости по абсолютным показателям Коэффициенты относительной финансовой устойчивости гостиничного предприятия

Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Ликвидный денежный поток. Финансовые коэффициенты оценки ликвидности и платежеспособности предприятия
Диагностика банкротства предприятия. Основные этапы.

Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Содержание и методы планирования гостиничного предприятия. Экономико-математические методы Графоаналитический метод Программно-целевые методы. Виды планирования: перспективное, текущее и оперативно-производственное.

Основные параметры и показатели по видам планирования в гостинице

Этапы процесса планирования.

План маркетинга на гостиничном предприятии.

Программа развития предприятия. Основные этапы разработки производственной программы.

Финансовое планирование на предприятии. Содержание основных разделов финансового плана. Основные принципы составления финансовых планов.

Содержание разделов финансового плана. Система управления финансами предприятия.

Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Этапы составления бюджета.

Бизнес-план и его структура.

Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии гостеприимства

Цель и задачи анализа использования трудовых ресурсов предприятия.

Кадры предприятия, структура, управление.

Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоёмкость, их характеристика. Способы повышения производительности труда. Обобщающие, частные и вспомогательные показатели производительности труда. Анализ среднегодовой выработки продукции одним работающим.

Планирование производительности труда. Методика расчёта. Предельная производительность труда. Понятие трудоёмкости. Динамика показателей трудоёмкости. Анализ выполнения плана по снижению трудоёмкости.

Планирование численности работников предприятия. Расчёт бюджета рабочего времени. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Обеспеченность предприятия трудовыми ресурсами.

Определение степени использования трудовых ресурсов. Анализ фонда рабочего времени. Анализ сверхплановых потерь рабочего времени. Определение непроизводительных затрат труда.

Планирование фонда оплаты труда. Анализ фонда оплаты труда. Понятие, состав и структура фонда оплаты труда. Оценка эффективности использования средств на оплату труда.

Планирование социального развития предприятия.

4.3. Планы семинарских и практических занятий

Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке

Основные вопросы темы

1. Охарактеризуйте состав дисциплин, входящих в экономическую науку.
2. Что изучает экономика предприятия?

3. Охарактеризуйте значение индустрии гостеприимства на макроэкономическом уровне.
4. Охарактеризуйте значение индустрии гостеприимства на микроэкономическом уровне и перечислите показатели оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия на микроуровне.
5. Объясните понятия Экономическая деятельность предприятия и Экономические агенты.
6. Объясните понятие экономического кругооборота.
7. Охарактеризуйте состав предприятий индустрии гостеприимства.
8. В чем заключается рыночный кругооборот благ и доходов?
9. Объясните понятие рынка и разновидности.
10. На каких рынках домохозяйство является продавцом, а на каких покупателем?
11. Как связаны равновесия на рынках совершенной конкуренции и двойной монополии?
12. Что такое рыночная власть?
13. Объясните понятие спроса и предложения в индустрии гостеприимства, рыночное равновесие.

Тесты

Тест 1. Экономика предприятия:

- а) это дисциплина изучающая, как определённые и ограниченные ресурсы для производства полезной продукции и услуг распределяются и используются в рамках отдельно взятого предприятия;
- б) это дисциплина, изучающая совокупность факторов производства, непроизводственных факторов, фондов обращения, готовой продукции, денежных средств, находящихся на счетах предприятия в банке, ценных бумаг, нематериальных фондов собственности, доходов или прибыли, полученных в результате реализации продукции и оказания различных услуг;
- в) это дисциплина, изучающая совокупность отраслей экономики, характеризующихся определенными пропорциями и взаимосвязями.
- г) это дисциплина, изучающая систему сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении об имуществе, обязательствах организаций и их движении путем сплошного, непрерывного и документального бухгалтерского учета всех хозяйственных операций.

Тест 2. Является ли правильным утверждение, что современные предприятия индустрии гостеприимства действуют на основе следующих экономических принципов:

- а) предприятия предпочитают свободу хозяйствования и соответственно свободу инициативы и ответственности;
- б) хозяйственная деятельность предприятия объективно подчиняется законам туристского рынка (законам стоимости, спроса и предложения, конкуренции, денежного обращения, ценообразования);
- в) государственные и общественные институты (в частности, ассоциации) предпринимают попытку регулировать рыночные процессы в туризме с целью привести в туризм социальное и нравственное начало по отношению к самому туристу, природе и обществу в целом;
- г) искусство хозяйственной деятельности современного предприятия состоит в том, чтобы органично соединить два начала - рыночное и институциональное, регулируемое государством.

Тест 3. Экономическая деятельность предприятия это:

- а) деятельность одного из экономических субъектов;
- б) сочетание действий, приводящих к получению определенного набора продукции или услуг;

в) вид экономической деятельности, состоящий из ряда многоаспектных процессов производства туристского продукта (услуги), направленного на удовлетворение интересов потребителя.

Тест 4. Индустрия гостеприимства:

а) это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся щедростью и дружелюбием по отношению к гостям;

б) это способ предоставления услуг промышленным способом;

в) структура и состав предприятий, предоставляющих услуги гостеприимства.

Тест 5. Соперничество субъектов рынка за выгодное положение на нем идет между:

а) продавцами;

б) покупателями;

в) продавцами и покупателями.

Тема 2. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. Традиционное и инновационное предпринимательство – основное отличие.

2. Необходимые условия для предпринимательства.

3. В чём заключается производственная функция предприятия?

4. Понятие изокванты и изокосты.

5. Понятие предельной нормы замещения труда капиталом.

6. Юридические и правовые формы предприятий.

Тесты

Тест 1. Включает ли предпринимательская деятельность следующие стадии:

а) накопление и отбор предпринимательской идеи, в которой могут быть совмещены возможности предпринимателя с потребностями рынка;

б) планирование производственной и финансово-хозяйственной деятельности, маркетинга;

в) определение потребностей в ресурсах (в том числе в денежных средствах) и в поставщиках;

г) управление проектом;

д) управление предприятием

Тест 2. Изокоста – это:

а) линия равных затрат;

б) линия, отражающая сочетание затрат двух факторов, при которых затраты производства равны;

в) затраты бюджета предприятия;

г) верны ответы а и б.

Тест 3. Условие определения максимального объема выпуска продукции/услуг состоит в том, чтобы:

а) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке касания изокванты с изокостой;

б) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке изокванты;

в) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке изокосты.

Тест 4. Признается ли юридическим лицом организация, которая?

а) имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество;

б) несет самостоятельную ответственность по своим обязательствам;

в) может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права;

г) исполнять обязанности;

д) быть истцом и ответчиком в суде.

Тест 5. Регулируется ли деятельность предприятия экономическими методами?

- а) самофинансирования;
- б) планирования;
- в) прогнозирования;
- г) инвестирования;
- д) налогообложения;
- е) материального стимулирования.

Тема 3. Предпринимательский риск : классификация и управление рисками
Основные вопросы темы.

- 1. Дайте определение предпринимательского риска.
- 2. Охарактеризуйте основные виды предпринимательского риска.
- 3. Назовите объективные и субъективные факторы, влияющие на предпринимательский риск.
- 4. Что такое зоны предпринимательского риска и как осуществляется их оценка?
- 5. Методы оценки предпринимательского риска.
- 6. В чем заключается система управления экономическими рисками?

Тесты

Тест 1. Выделите основные составляющие экономического риска:

- а) производственный;
- б) коммерческий;
- в) кредитный;
- г) инвестиционный;
- д) валютный;
- е) инфляционный;
- и) политический.

Тест 2. Наиболее важные причины возникновения производственного риска:

- а) возможное снижение предполагаемых объемов производства,
- б) рост материальных и/или других затрат,
- в) уплата повышенных отчислений и налогов,
- г) потери от низкого качества продукции
- д) снижение спроса.

Тема 3. Классификационные признаки риска:

- а) по возможности страхования;
- б) по возможности диверсификации;
- в) в зависимости от этапа решения проблем;
- г) по природе возникновения;
- д) по масштабам;
- е) по сфере возникновения;
- ж) по длительности воздействия во времени;
- з) по ожидаемым результатам;
- и) по степени допустимости;
- к) все ответы верные.

Тест 4. Внутренние факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска:

- а) стратегия фирмы;
- б) принципы деятельности фирмы;
- в) ресурсы и их использование;
- г) качество и уровень использования маркетинга.

Тест 5. Процесс управления предпринимательским риском включает следующие этапы:

- а) выявление риска;

- б) оценка факторов риска;
- в) выбор методов управления риском;
- г) применение выбранного метода;
- д) оценка результатов.

Тема 4. Основные средства гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. Содержание категории «основные фонды». Состав и виды основных фондов.
2. Планирование основных фондов и формулы расчёта потребности туристского предприятия в оборудовании.
3. Физические и моральный износ основных фондов и формулы их расчёта.
4. Показатели экстенсивного и интенсивного использования основных фондов.
5. Показатели фондоотдачи и фондоёмкости.
6. Показатели фондовооруженности и производительности труда.
7. Понятие амортизации основных фондов и расчёт нормы амортизационных отчислений.
8. Содержание категории аренда, виды аренды.
9. Лизинг – понятие, содержание и схема организации.
10. Расчёт лизинговых платежей.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность предприятия индустрии гостеприимства характеризуется следующими данными:

Показатели	Прошлый год (руб.)	Отчетный год (руб.)
Первоначальная стоимость основных средств	200 000	210 000
Стоимость поступивших основных средств	27 000	29 000
Стоимость выбывших основных средств	21 000	22 000
Стоимость основных средств на начало периода	180 000	186 000

Рассчитайте стоимость основных средств предприятия на конец прошлого года и отчетного года.

Формула расчета:

$$1) Z_{\text{конпер}} = Z_{\text{начпер}} + Z_{\text{постср}} - Z_{\text{выбср}},$$

где $Z_{\text{конпер}}$ – стоимость основных средств на конец периода;

$Z_{\text{начпер}}$ – стоимость основных средств на начало периода;

$Z_{\text{постср}}$ – стоимость поступивших основных средств;

$Z_{\text{выбср}}$ – стоимость выбывших основных средств.

$$2) Z_{\text{отгод}} = Z_{\text{конпер}} + Z_{\text{постср}} - Z_{\text{выбср}},$$

где $Z_{\text{отгод}}$ – стоимость основных средств на конец отчетного года;

$Z_{\text{конпер}}$ – стоимость основных средств на конец периода;

$Z_{\text{постср}}$ – стоимость поступивших основных средств;

$Z_{\text{выбср}}$ – стоимость выбывших основных средств.

Задача 2. Исходные данные:

Стоимость поставки оборудования для гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Стоимость оборудования у производителя (тыс. руб.)	350
Стоимость транспортировки оборудования (тыс. руб.)	15
Стоимость монтажа оборудования (тыс. руб.)	8

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Формула расчета:

$$З_{\text{ПЕРВ}} = З_{\text{ОФ}} + З_{\text{Т}} + З_{\text{М}},$$

где $З_{\text{ПЕРВ}}$ – первоначальная стоимость основных фондов;

$З_{\text{ОФ}}$ – стоимость приобретения основных фондов;

$З_{\text{Т}}$ – стоимость транспортировки основных фондов;

$З_{\text{М}}$ – стоимость монтажа и строительных работ, связанных с установкой основных фондов.

Задача 3. Стоимость поставки оборудования для гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Стоимость оборудования у производителя (тыс. руб.)	480
Производитель осуществляет доставку оборудования за дополнительную плату в % к стоимости оборудования	2
Стоимость монтажа оборудования, осуществляемого самостоятельно (тыс. руб.)	6

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Формула расчета:

$$З_{\text{ПЕРВ}} = З_{\text{ОФ}} + З_{\text{Т}} + З_{\text{М}},$$

где $З_{\text{ПЕРВ}}$ – первоначальная стоимость основных фондов;

$З_{\text{ОФ}}$ – стоимость приобретения основных фондов;

$З_{\text{Т}}$ – стоимость транспортировки основных фондов;

$З_{\text{М}}$ – стоимость монтажа и строительных работ, связанных с установкой основных фондов.

Задача 4. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Вид основных фондов	Балансовая стоимость на начало года (млн. руб.)	Прирост основных фондов (млн. руб.)	Срок ввода	Годовая норма амортизации (%)
Здания и сооружения	9 800	230	апрель	1,2
Оборудование	570	160	июнь	12,5

Рассчитайте сумму амортизационных отчислений по гостинице на основе балансовых данных за отчётный период.

Формула расчёта:

$$\text{Амортизационные отчисления (ФА)} = (\text{ФБ}) * \text{НА} + (\text{ФП} * \text{НА} / 12 \text{ мес.} * \text{М}), \text{ где}$$

ФБ – балансовая стоимость на начало года;

ФП – прирост основных фондов;

НА – норма амортизации;

М – количество месяцев.

Амортизационные отчисления рассчитываются по различным видам основных фондов (недвижимым и движимым), амортизация на вновь вводимые основные фонды исчисляется со первого месяца, следующего за месяцем принятия имущества на бухгалтерский учёт.

Задача 5. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Основные производственных фондов на конец года (млн. руб.)	150
Степень износа основных производственных фондов (%)	10
Введены новые основные производственные фонды (млн. руб.)	7

Определите коэффициенты:

- обновления;

- износа и годности фондов на конец года.

Формулы расчёта:

1) Коэффициент обновления ($K_{обновл.}$) = $F_{вв} / F_{п}$;

где $F_{вв}$ – стоимость введенных в эксплуатацию основных фондов;

$F_{п}$ - первоначальная балансовая стоимость основных фондов.

2) Коэффициент износа ($K_{изн.}$) = $F_{изн} / F_{п}$,

$F_{изн.}$ – износ основных производственных фондов;

$F_{п}$ - первоначальная балансовая стоимость основных производственных фондов.

3) $K_{изн.} = 1 - K_{годн}$

$K_{годн.}$ – коэффициент годности основных производственных фондов.

4) Коэффициент годности ($K_{годн.}$) = $F_{б} / F_{п}$

где $F_{б}$ – балансовая стоимость основных фондов;

$F_{п}$ – первоначальная стоимость основных фондов.

5) $F_{п} = F_{б} + (\%) \text{ износа}$.

Задача 6. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

(тыс. руб.)

Показатель	2017 год	2018 год
Объём продаж	15 280	15 710
Прибыль	12 035	12 180
Среднегодовая стоимость основных фондов	12 820	12 980

Рассчитайте фондоотдачу, коэффициент и рентабельность использования основных фондов. Выделите факторы, влияющие на повышение эффективности использования основных фондов.

Формулы расчёта:

1) $F_{о} = V / F_{с}$,

где $F_{о}$ – фондоотдача;

V - объём продаж;

$F_{с}$ - среднегодовая стоимость основных фондов.

2) K (коэффициент использования) = $\Pi / F_{с}$,

где Π – прибыль;

$F_{с}$ - среднегодовая стоимость основных фондов.

3) R (рентабельность) = $\Pi / F_{с} * 100\%$.

Тема 5. Оборотные средства гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. Перечислите основные финансовые ресурсы предприятия и их взаимосвязь и воздействие.
2. Оборотные фонды предприятия - экономическая категория.
3. Состав оборотных фондов предприятия.
4. Планирование потребности в оборотных фондах – формулы расчёта.
5. Коэффициенты использования оборотных средств.
6. Опишите основные задачи управления дебиторской задолженностью на

предприятия, назовите формулы расчёта коэффициентов оборачиваемости дебиторской задолженности.

7. В чём заключается анализ и управление кредиторской задолженностью на предприятии, назовите формулы расчёта коэффициентов оборачиваемости дебиторской задолженности.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	2017 год	2018 год
Объём продаж (млн. руб.)	788,0	925,0
Прибыль (млн. руб.)	11,7	13,2
Среднегодовая сумма оборотных средств (млн. руб.)	36,8	38,8

Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобождённых или дополнительно привлечённых оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объёма продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных фондов.

Формулы расчёта:

1) O_o (длительность одного оборота) = $Co / (T / Д)$ или $O = Co * (Д / T)$,

2) Ko (коэффициент оборачиваемости) = T / Co ,

3) $Kз$ (коэффициент загрузки оборотных средств) = Co / T ,

4) $Kот$ (коэффициент отдачи оборотных средств) = $П / Co$.

где Co - среднегодовая сумма оборотных средств на конец периода в руб.;

T - объем продаж в руб.;

$Д$ - число дней в отчетном периоде;

$П$ – прибыль;

5) ΔCo (абсолютное высвобождение оборотных средств) = $Co(2011) - Co(2010)$.

Задача 2. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется следующими показателями:

Показатели	Ед. изм.
Планируемый объём гостиничных услуг (ночёвки в номерах)	29 200
Норма расхода туалетного мыла в день на номер (шт.)	2
Остаток на начало года	900
Нормативный запас на следующий год	1000

Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год.

Формула расчета:

$$П = О * Н + Зп - Зо,$$

где $П$ - потребность в предметах труда;

$О$ - объем выпуска продукции (оказания услуг) на плановый период;

$Н$ - норма расхода предметов труда на единицу продукции (оказания услуг);

$Зп$ - нормативный переходящий производственный запас, необходимый для обеспечения непрерывности производства;

$Зо$ - ожидаемый запас данного вида продукции на начало планового периода.

Задача 3. Исходные данные:

Потребность гостиничного предприятия в расходных материалах (туалетное мыло) в отчётном году составила 58 300 (шт.). Определите эту потребность на следующий год, если коэффициент предоставляемых ночёвок составит 0,9 и коэффициент снижения норм расхода составит 0,95 от соответствующих показателей отчётного года.

Формула расчёта:

$$П = Фр * Кру * Ксн$$

где П - потребность в предметах труда;

Фр - фактический расход предметов труда за предыдущий период;

Кру - коэффициент роста уменьшения выпуска продукции (оказания услуг) в плановом периоде по сравнению с предыдущим;

Ксн - коэффициент снижения норм расхода на единицу продукции (услуги).

Задача 4. Исходные данные:

На конец финансового года запасы ресторана равны 30 млн. руб., а себестоимость реализованной продукции – 120 млн. руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.

Решение:

Определяем коэффициент оборачиваемости запасов = (себестоимость продукции) / (средний размер запаса)

Задача 5. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется следующими показателями:

Показатели	2013 год	2014 год
Средняя цена за номер (руб.)	2 000	2 200
Объём продаж номеров за год (туродни)	58 400	58 150
Дебиторская задолженность (руб.)	445 000	430 000

Определите динамику оборачиваемости дебиторской задолженности гостиничного предприятия.

Формула расчёта:

$$1) К \text{ деб. в оборотах} = V * P / \text{Сдб.},$$

где К деб. в оборотах – коэффициент оборачиваемости дебиторской задолженности (число оборотов);

V – объём продаж за отчетный период;

P – цена за номер;

Сдб. – средняя дебиторская задолженность.

Задача 6. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется следующими показателями:

Показатели	2017 год	2018 год
Затраты по предоставлению услуг за год (тыс. руб.)	87 600,0	95 947,5
Средняя кредиторская задолженность (тыс. руб.)	380,0	330,0

Определите динамику кредиторской задолженности гостиничного предприятия.

Формулы расчёта:

$$1) К \text{ кред. в оборотах} = З / \text{Скр.},$$

где К кред. – коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности в оборотах;

З - затраты по предоставлению услуг;

Скр. – средняя кредиторская задолженность

$$2) К \text{ кред. в днях} = 365 * \text{Скр.} / З,$$

где К кред. – коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности в днях;

Скр. – средняя кредиторская задолженность;

З – затраты по предоставлению услуг.

Тема 6. Издержки производства предприятия и их учет

Основные вопросы темы

1. Объясните классификацию затрат по первичным элементам.

2. Объясните классификацию затрат по статьям калькуляции.
3. Объясните классификацию затрат по способу отнесения затрат на себестоимость продукции, услуг.
4. Объясните классификацию затрат по функциональной роли в формировании себестоимости продукции, услуг.
5. Объясните классификацию затрат по степени зависимости от изменения объема производства.
6. Объясните классификацию в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.
7. Дайте определение понятию себестоимость продукции/услуг.
8. Дайте определение производственной себестоимости продукции/услуг.
9. Дайте определение полной себестоимости продукции/услуг.
10. В чём заключается нормативный метод калькуляции.
11. Объясните содержание позаказного метода калькуляции.
12. Охарактеризуйте альтернативные, бухгалтерские, явные и неявные издержки.
13. Сформулируйте основное отличие между постоянными и переменными издержками предприятия.
14. Содержание и формула расчета общих издержек предприятия.
15. Понятие и формула расчета средних постоянных издержек.
16. Понятие и формула расчета средних переменных издержек.
17. Понятие и формула расчета средних общих издержек.
18. Классификация затрат по первичным элементам.
19. Основное отличие «стандарт-костинга» от «директ-костинга».

Тесты

Тест 1. Являются ли объектами калькулирования в гостинице?

- а) гостиничный номер;
- б) единица услуги;
- в) блюдо, напиток;
- г) предоставление помещения для деловых встреч, выставок, банкетов и т.п.

Тест 2. Включают ли понятие калькуляции следующие их виды?

- а) плановую;
- б) сметную;
- в) нормативную;
- г) проектную;
- д) отчетную;
- е) хозрасчетную.

Тест 3. Включаются ли в смету затрат?

- а) все затраты основных и вспомогательных подразделений предприятия, участвующих в производстве продукции и услуг;
- б) затраты на освоение производства новой продукции/услуг;
- в) затраты на подготовку производства;
- г) затраты на рекламу и сбыт.

Задачи

Задача 1. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными: совокупные затраты равны 1 000 000 руб., число проданных ночевок — 500. Определить средние затраты на единицу проданной продукции (номеров).

Формула расчета:

Средние затраты на единицу услуг = совокупные затраты / число проданных единиц продукции

Задача 2. В таблице приведены сметные и фактические показатели работы предприятия за истекший год.

Задание № 1: Определить отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу жесткой сметы.

	Сметные показатели, руб.	Фактичес- ие показатели, руб.
Объем продаж	300000	280000
Себестоимость проданной продукции	200000	190000
Расходы	50000	60000

Заполним таблицу.

	Сметные показатели, руб.	Фактиче- ские показатели,	Отклонен- ие, руб.
Объем продаж	300000	280000	(20000)
— Себестоимость проданной продукции	200000	190000	10000
= Валовая прибыль	100000	90000	(10000)
— Расходы	50000	60000	(10000)
= Чистая прибыль	50000	30000	(20000)

Мы видим, что отклонения по объему продаж, валовой прибыли, расходам и чистой прибыли неблагоприятные (отрицательные числа будем заключать в скобки), а отклонение по себестоимости проданной продукции благоприятное.

Задание № 2: Определить отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу гибкой сметы.

Заполним таблицу.

	Сметные показате- ли, руб.	Доля от объема продаж, %	Фактиче- ские пока- затели, руб.	Доля от объема продаж, %	Отклоне- ние, руб.
Объем продаж	300000	100	280000	100	(20000)
— Себестоимость проданной продукции	200000	66,7	190000	67,9	10000
= Валовая прибыль	100000	33,3	90000	32,1	(10000)
— Расходы	50000	16,7	60000	21,4	(10000)
= Чистая прибыль	50000	16,7	30000	10,7	(20000)

Построение гибкой сметы предусматривает отражение различных статей затрат, прибыли и убытков как доли в общем объеме. Результаты округляются до одного знака после запятой. Хотя отклонения по себестоимости проданной продукции показано благоприятным, но в процентном отношении оно оказалось выше запланированного уровня (67,9% против 66,7%).

Задача 3. В деловом центре гостиницы бизнесмен для подготовки отчетов использует шесть компьютеров и труд трех специалистов. Предельная продуктивность арендованных

специалистов составляет $MP_L = 7$ страниц/час. Предельная продуктивность арендованных компьютеров $MP_K = 70$ страниц/час. Ставка оплаты труда арендованного специалиста $w = 100$ руб./час. Арендная плата за использование компьютера $r = 5\,000$ руб./час. Используя принцип минимизации издержек, определите, организована ли работа бизнесмена на подготовку отчетов в оптимальном режиме.

Формула расчета:

Для минимизации издержек на данный объем производства необходимо выбрать такое сочетание производственных факторов, при котором предельная норма технического замещения капитала трудом ($MRTS_{LK}$) рассчитывается по формуле:

$$MRTS_{LK} = \frac{w}{r} = \frac{MP_L}{MP_K} = \frac{MP_L}{w} = \frac{MP_K}{r};$$

где $MRTS_{LK}$ - норма технического замещения капитала трудом;

w – часовая ставка оплаты труда;

r - арендная плата за час работы оборудования (капитала);

MP_L – предельный продукт труда;

MP_K - предельный продукт капитала.

Решение:

$$\frac{7}{100} = 0,07 > \frac{70}{5\,000} = 0,014$$

Бизнесмен действует не в оптимальном режиме. Для выполнения прежнего объема работы следует сократить число используемых компьютеров и нанять большее число специалистов.

Тема 7. Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства

Основные вопросы темы.

1. Охарактеризуйте основные составляющие структуры цены.
2. Перечислите функции цены в экономике.
3. Охарактеризуйте основные направления ценовой политики.
4. Перечислите и охарактеризуйте стратегии дифференцированного ценообразования.
5. Перечислите и охарактеризуйте стратегии ассортиментного ценообразования.
6. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.
7. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.
8. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.
9. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.
10. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».
11. Охарактеризуйте параметрический метод определения цены.
12. Объясните алгоритм расчета цены продаж на услугу.
13. Объясните расчёт цены по системе директ-костинг.

Задачи

Задача 1. Полные затраты на производство услуги составляют 3 000 руб. Норматив рентабельности к издержкам, установленный планом, составляет 15%. Определите цену на услугу.

Формула расчета:

$$P = C * (1 + r),$$

где P – цена услуги;

C – себестоимость услуги (средние полные издержки единицы услуги);

r – норматив рентабельности к средним полным издержкам.

Задача 2.Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Годы	Вариант 1		Вариант 2	
	Цена за номер	Число проданных номеров	Цена за номер	Число проданных номеров
2020	2100 (P1)	630 (Q1)	2100 (P1)	630 (Q1)
2021	2300 (P2)	420 (Q2)	2100 (P2)	640 (Q2)

Определите эластичность спроса по цене.

Формула расчёта:

$$\text{Эластичность спроса (E)} = \frac{(Q2 : Q1) \times 100\%}{(P2 : P1) \times 100\%},$$

где Q1 ; Q2 - количество продаваемых номеров в 1-ом и 2-ом периодах;

P1; P2 – цены на продаваемые номера в 1-м и 2-ом периодах.

Если E>1, то спрос эластичный, если E<1, то спрос неэластичный.

Задача 3.Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	млн. руб.
Затраты постоянные за год	7,0
Затраты переменные за год	3,0
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0
Количество номеров	100

Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 80%.
Определить общую сумму затрат гостиницы:

Формула расчета:

$$З_{\text{общ}} = З_{\text{пост}} + З_{\text{пер}} + П_{\text{норм}},$$

где З_{общ} - сумма общих затрат гостиницы;

З_{пост} – затраты постоянные за год;

З_{пер} – затраты переменные за год;

П_{норм} – планируемая норма прибыли.

Решение: З_{общ} = 7,0 млн. руб. + 3 млн. руб. + 1 млн. руб. = 11,0 млн. руб.

Рассчитать количество ночевков, предоставляемых гостиницей за год:

Формула расчета:

$$K_{\text{ноч}} = K_{\text{ном}} * K_{\text{ночей}},$$

где K_{ноч} – количество ночевков за год;

K_{ном} – количество номеров в гостинице;

K_{ночей} – количество ночей за год.

Решение: K_{ноч} = 100 * 365 = 36 500 ноч.

Рассчитать продажную цену за номер:

Формула расчета:

$$Ц_{\text{прод ном}} = \frac{З_{\text{общ}}}{K_{\text{ноч}} * K_{\text{загр}}},$$

где K_{загр} – коммерческая загрузка гостиницы в точке безубыточности

Задача 4.Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	млн. руб.
Затраты постоянные за год	7,0
Затраты переменные за год	3,0

Норма прибыли в % установленная бюджетом на год	10,0
Количество номеров	100

Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 70%. Определите продажные цены на все категории номеров в гостинице, исходя из следующей планируемой разницей в цене:

- номер «студия» – надбавка 50%;
- номер «люкс» – надбавка 100%;
- номер апартамент – надбавка 200%.

Определить общую сумму затрат гостиницы:

Формула расчета:

$$З_{\text{общ}} = З_{\text{пост}} + З_{\text{пер}} + П_{\text{норм}},$$

где $З_{\text{общ}}$ - сумма общих затрат гостиницы;

$З_{\text{пост}}$ – затраты постоянные за год;

$З_{\text{пер}}$ – затраты переменные за год;

$П_{\text{норм}}$ – планируемая норма прибыли.

Рассчитать количество ночевков, предоставляемых гостиницей за год:

Формула расчета:

$$К_{\text{ноч}} = К_{\text{ном}} * К_{\text{ноч}},$$

где $К_{\text{ноч}}$ – количество ночевков за год;

$К_{\text{ном}}$ – количество номеров в гостинице;

$К_{\text{ноч}}$ – количество ночей за год.

Рассчитать продажную цену за номер:

Формула расчета:

$$Ц_{\text{прод ном}} = \frac{З_{\text{общ}}}{К_{\text{ноч}} * К_{\text{загр}}},$$

где $К_{\text{загр}}$ – коммерческая загрузка гостиницы в точке безубыточности

Тема 8. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. Прибыль предприятия как экономическая категория, виды прибыли.
2. Охарактеризуйте метод прямого счета планирования прибыли.
3. Охарактеризуйте ассортиментный метод планирования прибыли.
4. Охарактеризуйте аналитический метод планирования прибыли.
5. Охарактеризуйте метод совмещенного расчета прибыли.
6. Объясните мультипликативный метод расчета прибыли.
7. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии индустрии гостеприимства.
8. Объясните алгоритм корректировки валовой прибыли.
9. Объясните понятие точки безубыточности предприятия и характеризующие ее показатели.
10. Охарактеризуйте операционный (производственный) рычаг и методы его расчета.
11. Охарактеризуйте финансовый рычаг и методы его расчета.
12. Охарактеризуйте сопряженный рычаг и методы его расчета.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными: (условные денежные единицы)

Показатель	Услуги	
	Номера	Ресторан
Объем продаж (единиц услуг)	6 000	4 000
Цена реализации единицы услуги	520	900
Переменные издержки на единицу услуги, в т.ч.	440	770
– сырье и другие предметы труда	200	350
– заработная плата	140	200
– переменные производственные накладные расходы	50	100
– переменные сбытовые накладные расходы	50	120
Постоянные издержки	900	
– административные	180	
– производственные	500	
– сбытовые	220	

Рассчитайте:

- размер прибыли, получаемой гостиницей за месяц;
- среднюю величину покрытия для каждой услуги;
- коэффициент покрытия для каждой услуги;
- размер прибыли, которую получит гостиница, если расширит продажу номеров до 7 000 единиц, а ресторана до 4 500 единиц.

Формулы расчета:

$С_{РВПОКР} = Ц_{УСЛ} - С_{РПЕРИЗД}$,

где $С_{РВПОКР}$ – средняя величина покрытия;

$Ц_{УСЛ}$ – цена услуги;

$С_{РПЕРИЗД}$ – средние переменные издержки.

$С_{СУМПОКР} = С_{РВПОКР} \times V_{ПРЕДУСЛ}$,

где $С_{СУМПОКР}$ – сумма покрытия;

$С_{РВПОКР}$ – средняя величина покрытия;

$V_{ПРЕДУСЛ}$ – количество единиц услуги.

$П_{ПРИБ} = С_{СУМПОКР} - С_{ПОСТИЗД}$,

где $П_{ПРИБ}$ – прибыль;

$С_{ПОСТИЗД}$ – сумма постоянных издержек.

$С_{РВПОКР}$

$K_{ПОКР} = \frac{С_{РВПОКР}}{Ц_{УСЛ}}$;

$Ц_{УСЛ}$

где $K_{ПОКР}$ – коэффициент покрытия;

$С_{РВПОКР}$ – средняя величина покрытия;

$Ц_{УСЛ}$ – цена услуги;

Решение:

- Определяем среднюю величину покрытия $С_{РВПОКР}$:

Номера: $520 \text{ у.е.} - 440 \text{ у.е.} = 80 \text{ у.е.}$

Ресторан: $900 \text{ у.е.} - 770 \text{ у.е.} = 130 \text{ у.е.}$

- Определяем сумму покрытия $С_{СУМПОКР}$:

Номера: $80 \text{ у.е.} \cdot 6\,000 \text{ номеров} = 480\,000 \text{ у.е.}$

Ресторан: $130 \text{ у.е.} \cdot 4\,000 \text{ посадок} = 520\,000 \text{ у.е.}$

- Определяем прибыль $П_{ПРИБ}$:

$480\,000 \text{ у.е.} + 520\,000 \text{ у.е.} - 900\,000 \text{ у.е.} = 100\,000 \text{ у.е.}$

- Определяем коэффициент покрытия:

Номера: $80 \text{ у.е.} : 520 \text{ у.е.} = 0,154$

Ресторан: $130 \text{ у.е.} : 900 \text{ у.е.} = 0,144$

- Определить сумму покрытия $С_{СУМПОКР}$ при расширении продажи услуг:

Номера: $80 \text{ у.е.} \cdot 7\,000 \text{ номеров} = 560\,000 \text{ у.е.}$

Ресторан: $130 \text{ у.е.} \cdot 4\,500 \text{ посадок} = 585\,000 \text{ у.е.}$

- б) Определяем прибыль $\Pi_{\text{приб}}$ при расширении продажи услуг:
 $460\,000 \text{ у.е.} + 585\,000 \text{ у.е.} - 900\,000 \text{ у.е.} = 245\,000 \text{ у.е.}$

Задача 2. Исходные данные:

Гостиница оказывает одну услугу. Ее деятельность характеризуется следующими данными:

Показатели	(тыс. руб.)
выручка от реализации	150
переменные издержки	100
постоянные издержки	40
прибыль	10

Определить пороговую выручку.

$\text{СРВПОКР} = \text{Ц}_{\text{УСЛ}} - \text{СРПЕРИЗД}$,

где СРВПОКР – средняя величина покрытия;

$\text{Ц}_{\text{УСЛ}}$ – цена услуги;

СРПЕРИЗД – средние переменные издержки.

$\text{ССУМППОКР} = \text{СРВПОКР} \times V_{\text{ПРЕДУСЛ}}$,

где ССУМППОКР – сумма покрытия;

СРВПОКР – средняя величина покрытия;

$V_{\text{ПРЕДУСЛ}}$ – количество единиц услуги

$$K_{\text{ПОКР}} = \frac{\text{СРВПОКР}}{\text{Ц}_{\text{УСЛ}}};$$

где $K_{\text{ПОКР}}$ – коэффициент покрытия;

СРВПОКР – средняя величина покрытия;

$\text{Ц}_{\text{УСЛ}}$ – цена услуги;

пороговая выручка – это отношение постоянных издержек к коэффициенту покрытия.

Задача 3. Исходные данные:

Фирма оказывает один вид услуг. Имеются следующие исходные данные: постоянные издержки – 300 тыс. руб.; цена единицы услуги – 600 руб.; средние переменные издержки – 450 руб.

Определить: а) пороговую выручку (критический объем продаж); б) объем продаж, обеспечивающий прибыль фирмы в размере 150 тыс. руб.

Решение:

1. Найдем критический объем продаж, обеспечивающий пороговую выручку, путем деления постоянных издержек на среднюю величину покрытия: $300 \text{ тыс. руб.} : (600 \text{ руб.} - 450 \text{ руб.}) = 2000 \text{ ед.}$ Пороговая выручка составит: $600 \text{ руб.} \times 2000 \text{ ед.} = 1\,200 \text{ тыс. руб.}$

2. Посчитаем объем продаж, обеспечивающий прибыль фирмы в размере 150 тыс. руб., путем деления суммы покрытия на среднюю величину покрытия: $(300 \text{ тыс. руб.} + 150 \text{ тыс. руб.}) : (600 \text{ руб.} - 450 \text{ руб.}) = 3000 \text{ ед.}$ Выручка составит: $600 \text{ руб.} \times 3\,000 \text{ ед.} = 1\,800 \text{ тыс. руб.}$

Запас финансовой прочности турфирмы при оказании услуг в количестве 3000 ед. составит: $(1\,800 \text{ тыс. руб.} - 1\,200 \text{ тыс. руб.}) \times 100 \% : 1\,800 \text{ тыс. руб.} = 33,33 \%$.

Задача 4. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	В единицах измерения
Выручка от реализации номеров	386 00 руб.
Переменные затраты	251000 руб.
Постоянные затраты	100000 руб.

Прибыль	35000 руб.
Цена за номер	386 руб.
Средние переменные затраты на один номер	251 руб.
Объем реализации	1000 номеров

Определите пороговый (критический) объем реализации, порог рентабельности, запас финансовой прочности и маржу безопасности.

Формулы расчета:

– пороговый (критический) объем реализации номеров/услуг = Постоянные расходы на объем реализации / Цена - Средние переменные затраты на один номер/услугу.

– порог рентабельности, руб. = Критический объем реализации номеров/услуг x Цена.

– запас финансовой прочности, руб. = Выручка от реализации, руб. - Порог рентабельности, руб. Запас финансовой прочности может исчисляться и в %, если устанавливается процентное отклонение.

– маржа безопасности, шт. = Объем реализации номеров/услуг - Критический объем реализации номеров/услуг.

Решение:

2. Пороговый (критический) объем реализации = 100 000 руб.: (386 - 251) руб./номер. = 740 номеров;

3. Порог рентабельности = 740 номеров x 386 руб./номер. = 285 700 руб.

4. Запас финансовой прочности = 386 000 руб. - 285 700 руб. = 100 300 руб.

5. Маржа безопасности = 1000 номеров - 740 номеров = 260 номеров.

При объеме реализации (продаж) 740 номеров и выручке от реализации 285 700 руб. гостиница возмещает все затраты и расходы полученными доходами, при этом прибыль предприятия равна нулю. Это состояние - «точка безубыточности».

Задача 5. Исходные данные:

В первом квартале гостиничное предприятие реализовало 15 000 ночевок по цене 3000 руб. за номер. При этом удельные переменные затраты составили 2000 руб. за номер, а постоянные на квартал – 900 000 руб.

Определите величину чистой прибыли в первом квартале, силу производственного рычага и экономическую рентабельность.

Формула расчета:

1) $ПР_{ч} = [(Ц - v) * N - C] * (1 - СН_{пр})$,

где $ПР_{ч}$ – чистая прибыль;

$Ц$ – цена услуги;

v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу услуги);

N – количество услуг;

C – постоянные затраты;

$СН_{пр}$ – ставка налога на прибыль.

2) $R = C / (Ц - v) / N$,

где R – показатель удельного веса постоянных затрат в общей сумме затрат на единицу услуг;

C – постоянные затраты;

$Ц$ – цена услуги;

v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу услуг);

N – количество услуг.

3) $СПР_{пр} = 1 / (1 - R)$;

4) $ЭР = [(Ц - v) * N - C] / (v * N + C) * 100\%$,

где $ЭР$ – экономическая рентабельность;

Ц – цена товара/услуги;
 v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу товара);
 N – количество услуг;
 С – постоянные затраты.

Задача 5. Исходные данные:

В отчётном году гостиничное предприятие обеспечило бесперебойную хозяйственную деятельность за счёт собственных средств.

(млн. руб.)

Показатель	Планируемый год
Собственный капитал	3 142 000 руб.
Внеоборотные активы	4 060 460 руб.
Экономическая рентабельность	25%
Процентная ставка за пользование кредитом в %	15,0

Анализ итогов деятельности за отчётный период, а также наличие заключённых договоров свидетельствуют о дополнительных потребностях в оборотных средствах на планируемый год. Определите, выгодно ли предприятию взять кредит, и обоснована ли необходимость его получения? Определить, какое соотношение собственных и заёмных средств необходимо иметь для того, чтобы прирост эффекта финансового рычага составил не менее 0,05.

Формулы расчёта:

1) $СОС_{ПЛ} = СК - ВОА$,

где СОС - собственные оборотные средства;

СК – собственный капитал;

ВОА – внеоборотные активы.

2) $ЭФР_{РСК} = ЗК / СК * (ЭР - СРСП) * (1 - СНП)$

где ЗК – заёмный капитал;

ЭР — экономическая рентабельность (рентабельность активов);

СРСП — средняя расчетная ставка процента (включает не только процент, но и все финансовые издержки, а именно: затраты по страхованию заёмных средств, штрафные проценты и т.п., отнесенные к сумме заёмных средств);

СНП — ставка налога на прибыль.

Задача 6. Исходные данные:

Продажная цена за номер в гостинице, включая НДС, составляет 1780 руб. в сутки.

Ставка НДС составляет 20%. Определите сумму НДС.

Формула расчета:

$НДС = Ц_{НОМ} * (1 - 100\% / 120\%)$,

где $Ц_{НОМ}$ – цена номера, включая НДС.

Тема 9: Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. В чем заключается анализ хозяйственной деятельности - основные понятия, виды и методы анализа.
2. Перечислите основные направления использования результатов анализа финансово-хозяйственной деятельности и цели его проведения.
3. Объясните структуру агрегированного баланса.
4. Объясните понятия вертикального и горизонтального анализа.
5. Охарактеризуйте коэффициенты рентабельности капитала.
6. Охарактеризуйте коэффициенты рентабельности продукции/услуг.

7. Охарактеризуйте коэффициенты эффективности труда.
8. Охарактеризуйте коэффициенты анализа дебиторской задолженности.
9. Охарактеризуйте коэффициенты анализа кредиторской задолженности.
10. Охарактеризуйте коэффициент анализа оборота товарно-материальных запасов.
11. Охарактеризуйте коэффициент анализа оборота общих активов.
12. Охарактеризуйте коэффициент анализа процентных выплат по займам.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Небольшая гостиница предоставила ночевки в январе 1200 ноч./ном., в феврале — 1900 ноч./ном., в марте — 1800 ноч./ном. Цена одного номера составляет 70 усл. ден. един. Себестоимость одного номера составляла: в январе — 55 усл. ден. един., в феврале — 57 усл. ден. един., в марте — 52 усл. ден. един.

Сравните рентабельность продукции, выпущенной за три месяца.

Решение:

1) Определяем объем выручки по месяцам:

Январь: 1200 ноч./ном. * 70 усл. ден. един. = 84 000 усл. ден. един.;

Февраль: 1900 ноч./ном. * 70 усл. ден. един. = 133 000 усл. ден. един.;

Март: 1800 ноч./ном. * 70 усл. ден. един. = 126 000 усл. ден. един.

2) Определяем себестоимость по месяцам:

Январь: 1200 ноч./ном. * 55 усл. ден. един. = 66 000 усл. ден. един.;

Февраль: 1900 ноч./ном. * 57 усл. ден. един. = 108 300 усл. ден. един.;

Март: 1800 ноч./ном. * 52 усл. ден. един. = 93 600 усл. ден. един.

3) Определяем прибыль от реализации по месяцам:

Январь: 84 000 усл. ден. един. - 66 000 усл. ден. един. = 18 000 усл. ден. един.;

Февраль: 133 000 усл. ден. един. - 108 300 усл. ден. един. = 24 700 усл. ден. един.;

Март: 126 000 усл. ден. един. - 93 600 усл. ден. един. = 32 400 усл. ден. един.

4) Определяем рентабельность по месяцам как отношение прибыли к себестоимости:

Январь: (18 000 усл. ден. един. / 66 000 усл. ден. един.) * 100% = 27,3%;

Февраль: (24 700 усл. ден. един. / 108 300 усл. ден. един.) * 100% = 22,8%;

Март: (32 400 усл. ден. един. / 93 600 усл. ден. един.) * 100% = 34,6%.

Наиболее высокой была рентабельность в марте.

Задача 2. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица
Цена на номер в сутки	3000,0 руб.
Объём реализации номеров (ночёвок) за год	29 200
Выручка от реализации (млн. руб.)	8,8
Издержки производства (млн. руб.)	6,3
Капитальные вложения (млн. руб.)	12,9

Определите прибыль, рентабельность единицы продукции, рентабельность инвестиций, рентабельность на вложенный капитал.

Формулы для расчёта:

1) П (прибыль) = В (выручка) – С (себестоимость);

2) $R_{\text{ед прод}} = (П/С) * 100\%$,

где $R_{\text{ед прод}}$ - рентабельность единицы продукции;

3) $R_{\text{инв}} = (П/Ф_{\text{инв}}) * 100\%$; $Ф_{\text{инв}} = Д_{\text{фв}} + В_{\text{ф}}$,

где $R_{\text{инв}}$ - рентабельность инвестиций;

$Д_{\text{фв}}$ — доходы от долгосрочных и краткосрочных финансовых вложений;

$В_{\text{ф}}$ — сумма долгосрочных и краткосрочных финансовых вложений.

4) Рентабельность на вложенный капитал.

$$P_{BK} = (BK * U_{BK}) / (C_{ED} * O_{НАТ}) * 100\%$$

где P_{BK} — рентабельность на вложенный капитал;

BK — вложенный в данное производство капитал;

U_{BK} — уровень доходности на вложенный капитал;

C_{ED} — себестоимость единицы продукции;

$O_{НАТ}$ — объем реализации в натуральном выражении.

$$U_{BK} = P_{ИНВ} / 100\%$$

Задача 3. Исходные данные:

На конец финансового года внеоборотные активы гостиницы равны 100 000 руб., оборотные активы — 40 000 руб., а краткосрочные обязательства — 30 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж равен 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов.

Решение:

1) Определяем суммарные чистые активы = внеоборотные активы + оборотные активы - краткосрочные обязательства = 100 000 + 40 000 - 30 000 = 110 000 руб.

2) Определяем коэффициент оборачиваемости активов = (объем продаж) / (суммарные чистые активы) = 300 000 руб. / 110 000 руб. = 2,73

На каждый вложенный рубль в гостинице приходится объем продаж 2,73 руб. в рассматриваемом отчетном периоде.

Задача 4. Исходные данные:

На конец финансового года внеоборотные активы гостиницы равны 100 000 руб., оборотные активы — 40 000 руб., а краткосрочные обязательства — 30 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж равен 300 000 руб. Чистая прибыль равна 35 000 руб. Определите коэффициент рентабельности чистых активов.

Решение:

1) Определяем суммарные чистые активы = внеоборотные активы + оборотные активы - краткосрочные обязательства = 100 000 + 40 000 - 30 000 = 110 000 руб.

2) Определяем коэффициент рентабельности чистых активов $ROCE = (\text{чистая прибыль}) / (\text{суммарные чистые активы}) * 100\% = 35 000 \text{ руб.} / 110 000 \text{ руб.} = 32\%$.

Чистая прибыль с каждого рубля, вложенного в гостиницу, приносит 0,32 руб.

Задача 5. Исходные данные:

По обращающимся привилегированным акциям выплачиваются ежегодные дивиденды $D = 120$ руб. Цена акции $A = 960$ руб. Определите доходность акции.

Формула расчета:

$$A = D / k; k = D / A,$$

где A — курс привилегированной акции;

D — дивиденды по привилегированным акциям;

k — доходность привилегированной акции.

Задача 6. Исходные данные:

Предприятие выпустило акций на 250 000 руб. и взяло долгосрочную банковскую ссуду на 150 000 руб. Определите долю заемного капитала в собственном капитале предприятия (гиринг).

Формулы расчета:

1) Используемый капитал = Акционерный капитал + Долгосрочные заемные средства;

2) гиринг = используемый капитал / акционерный капитал.

Решение:

1) Определяем используемый капитал:

$$250 000 \text{ руб.} + 150 000 \text{ руб.} = 400 000 \text{ руб.}$$

2) Определяем гиринг:
 $400\ 000 \text{ руб.} / 250\ 000 \text{ руб.} = 1,6.$

Общая сумма средств, инвестированных в предприятие, в 1,6 раза превышает средства, полученные за счет выпуска акций.

Тема 10. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность гостиничного предприятия

Основные вопросы темы

1. Объясните, что такое финансовая устойчивость предприятия и в чём она выражается?
2. Сформулируйте факторы, влияющие на финансовую устойчивость.
3. Объясните методику оценки и анализа финансовой устойчивости по абсолютным показателям.
4. Объясните типы финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели
5. Объясните методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.
6. Объясните коэффициенты ликвидности гостиничного предприятия.
7. Раскройте понятие ликвидный денежный поток.
8. Объясните методику диагностики банкротства предприятия, формула расчёта.
9. Объясните аналитическую «Модель Альтмана» определения банкротства.
10. Объясните двухфакторная модель определения банкротства.
11. Объясните модель определения банкротства на основе снижения стоимости акций.

Тесты

Тест 1. Финансовая устойчивость предприятия характеризуется:

- а) стабильным превышением доходов над расходами;
- б) возможностью свободного маневра денежными средствами;
- в) эффективностью использования денежных средств в процессе текущей (операционной) деятельности.

Тест 2. Платежеспособность предприятия – это:

- а) способность своевременно и полностью выполнять свои финансовые обязательства;
- б) наличие прибыли;
- в) наличие имущества.

Тест 3. Предприятие считается платежеспособным, если:

- а) оборотные активы ОА (раздел II баланса) > краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
- б) оборотные активы ОА (раздел II баланса) = краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
- в) оборотные активы ОА (раздел II баланса) < краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса).

Тест 4. При сопоставлении собственные оборотные средства (СОС) и наиболее срочных обязательств (СО) предприятие платежеспособно, если:

- а) $\text{СОС} = \text{СО}$;
- б) $\text{СОС} > \text{СО}$;
- в) $\text{СОС} < \text{СО}$.

Тест 5. Позволяет ли прогнозирование способности предприятия к нейтрализации угрозы банкротства за счет внутреннего финансового потенциала:

- а) обеспечить рост чистого денежного потока;
- б) снизить общую сумму финансовых обязательств;

- реструктуризировать свои финансовые обязательства путем перевода их из краткосрочных форм в долгосрочные;
- в) снизить уровень текущих затрат и коэффициент операционного левериджа;
 - г) снизить уровень финансовых рисков в своей деятельности;
 - д)положительно изменить другие финансовые показатели несмотря на негативное воздействие отдельных факторов.

Тест 6. При диагностики банкротства используются следующие методы анализа:

- а) полный комплексный анализ финансовых коэффициентов;
- б) корреляционный анализ;
- в) СВOT — анализ (SWOT-analysis);
- г) аналитическая «Модель Альтмана» (Счет Альтмана);
- д) модель снижения стоимости акций.

Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия

Основные вопросы темы.

1. Методы планирования хозяйственной деятельности предприятия.
2. Сформулируйте виды планов по срокам и продолжительности.
3. Перечислите основные статьи финансового плана.
4. Необходимые условия для применения маркетинга.
5. Основные составляющие комплекса маркетинга.
6. Бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
7. Методика расчёта основных показателей бюджета.
8. Расчётная таблица бюджета.
9. Структура объяснительной записки к бюджету.
10. Бизнес-план и его структура.

Тесты

Тест 1. Включают ли методы планирования их следующие виды?

- а) балансовый;
- б) расчетно-аналитический;
- в) экономико-математические;
- г) графоаналитический;
- д) программно-целевые.

Тест 2. Этапы процесса планирования включают:

- а) определение локальных и глобальных целей предприятия гостеприимства;
- б) анализ внутренней и внешней среды;
- в) поиск альтернатив;
- г) составление прогноза и оценка наилучшей альтернативы;
- д) принятие решения, постановка плановых заданий;
- е) разработка плана.

Тест 3. Включает ли разработка системы качества:

- а) определение процессов и структур гостиницы, включаемых в систему качества;
- б) описание бизнес-процессов и производственных функций структурами гостиницы для обеспечения требуемого качества;
- в) внедрение стандартов технического и функционального качества в деятельность гостиничного предприятия;
- г) создание необходимых нормативных документов для выполнения этих процессов и функций;
- д) организация контроля качества;

- е) совершенствование системы качества.

Тест 4. Входят ли в состав разделов финансового плана предприятия следующие статьи?

- а) доходы и поступления средств;
- б) расходы и отчисления средств;
- в) чистая прибыль и её использование;
- г) долгосрочные инвестиции;
- д) прочие расходы.

Тест 5. Основными составляющими подготовки бюджета для гостиницы являются:

- а) расчёт экономических показателей хозяйственной деятельности гостиницы;
- б) расчётная таблица бюджета предприятия;
- в) пояснительная записка к бюджету.

Тест 6. Бизнес-план:

- а) дает возможность определить жизнеспособность проекта в условиях конкуренции;
- б) содержит ориентир, как должен развиваться проект (предприятие, компания);
- в) является рекламным проектом;
- в) служит важным инструментом получения финансовой поддержки от внешних инвесторов.

Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничного предприятия

Основные вопросы темы.

1. Сформулируйте структуру и состав кадров предприятия.
2. Формула определения текучести кадров на предприятии.
3. Основные разделы тарифно-квалификационной характеристики.
4. Понятие и формулы расчёта выработки и трудоёмкости.
5. Планирование роста производительности труда, формула расчёта.
6. Планирование численности работников, формула расчёта.
7. Сдельная оплата труда, формула расчёта.
8. Повременная оплата труда, формула расчёта.
9. В чем заключается достижение социального партнерства.
10. Перечислите источники информации для подготовки плана социального развития предприятия
11. Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития.

Тесты.

Тест 1. Под кадрами предприятия понимается:

- а) совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав;
- б) основной (штатный, постоянный), квалифицированный состав работников предприятия или организации
- в) служащие.

Тест 2. Производственный персонал предприятия, непосредственно связанные с процессом производства продукции/услуг, включает работников:

- а) основных, вспомогательных и других подразделений предприятия;
- б) аппарата управления со всеми отделами и службами;

в) транспортных средств предприятия.

Тест 3. Обеспечение потребности в кадрах действующего предприятия предполагает:

- а) определение численности работников предприятия;
- б) сопоставление численности с имеющейся потребностью в рабочей силе; оценку оборота, текучести кадров;
- в) определение дополнительной потребности или избытка кадров.

Тест 4. Плановая величина расходов на оплату труда, или фонд оплаты труда (ФОТ) определяться:

- а) укрупненно;
- б) дифференцированно;
- в) частично.

Задачи

Задача 1.

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	Единица измерения
Календарный фонд рабочего времени на предприятии (дней)	365
Выходные и праздничные дни при пятидневной рабочей недели (дней)	112
Количество невыходов в связи с отпусками, болезнями и другими причинами (дней)	28

Определите номинальный и эффективный фонд рабочего времени.

Формулы расчета:

- 1) Номинальный фонд рабочего времени = Календарный фонд рабочего времени на предприятии - Выходные и праздничные дни;
- 2) Эффективный фонд рабочего времени = Номинальный фонд рабочего времени - Количество невыходов в связи с отпусками, болезнями и другими причинами.

Задача 2.

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

Показатели	План	Факт
Выручка от реализации (руб.)	122 000 000	123 576 000
Среднегодовая численность производственного персонала	180	190

Определите производительность труда и сравните показатели.

Формула расчета:

- 1) $ПТ = \text{Выручка от реализации} / \text{Среднегодовая численность производственного персонала}$.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании следующих методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к семинарским занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время семинарских занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации. Контрольные работы состоят из вопросов и задач, аналогичным задачам домашних заданий. Они оцениваются по 100 балльной системе в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации учебного процесса и оценки успеваемости студентов, и выполняются в учебные часы по расписанию в виде письменного решения индивидуальных контрольных заданий. Выше по разделам приводились примерные варианты контрольных заданий.

Для более глубокого освоения дисциплины студентам рекомендуется больше решать задач из базового учебного пособия и задачника с тестами из списка основной литературы. На семинарских занятиях приветствуется способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективное решение поставленных проблем.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной, выборочной формах.

Индивидуальное задание по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» выполняется студентом в виде:

- презентации отельного бизнеса (по выбору);
- анализ основных экономических показателей

По каждому отелю готовится пояснительная записка, включающая цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

Предварительно, студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит реферат по выбранному сетевому отелю. Группа обобщает полученную информацию в виде информационного справочника «Отели мира».

– решения цикла задач.

Студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит презентацию отельного бизнеса (по выбору).

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Темы для самостоятельного изучения

1. Предмет и задачи курса экономики гостиничного предприятия.
2. Источники, принципы и порядок финансирования социально-культурной сферы.
3. Социальные льготы; налогообложение; благотворительное финансирование гостиничного предприятия.
4. Расчетная деятельность гостиничного предприятия.
5. Оплата труда специалистов социально-культурного сервиса и туризма.
6. Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности.
7. Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в сфере сервиса и туризма.
8. Условия осуществления предпринимательской деятельности в сфере сервиса и туризма.
9. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия в условиях рынка.
10. Основные фонды гостиничного предприятия
11. Оборотные фонды гостиничного предприятия.
12. Расчет себестоимости гостиничного продукта и услуг гостиничного предприятия.
13. Ценообразование услуг гостиничного предприятия.
14. Налогообложение в социально-культурном сервисе и туризме.
15. Финансовые результаты деятельности гостиничного предприятия.
16. Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия.
17. Анализ финансово-экономического положения гостиничного предприятия.
18. Прогнозирование и планирование деятельности гостиничного предприятия.

Вопросы для самопроверки

1. Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке
2. Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия
3. Организационные и государственно-правовые формы в туризме и сфере сервиса
4. Предпринимательская деятельность туристских организаций
5. Сущность и содержание предпринимательской деятельности
6. Виды предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе.
7. Инновации в гостиничном бизнесе.
8. Инвестиции в гостиничном бизнесе.
9. Предпринимательский риск: классификация и управление рисками
10. Налогообложение и социальные льготы гостиничного предприятия.
11. Производственные фонды гостиничного предприятия.
12. Оценка основных фондов гостиничного предприятия.
13. Физический и моральный износ основных фондов гостиничного предприятия.
14. Амортизация основных фондов гостиничного предприятия
15. Показатели использования основных фондов гостиничного предприятия.

16. Использование лизинга в гостиничной индустрии.
17. Состав, структура и классификация оборотных средств гостиничного предприятия.
18. Оценка эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия.
19. Затраты гостиничного предприятия.
20. Резервы повышения эффективности использования оборотного капитала.
21. Виды себестоимости и основные статьи затрат на производство и реализацию продукции.
22. Анализ структуры затрат. Точка безубыточности.
23. Ценовая политика гостиничного предприятия.
24. Особенности ценообразования услуг гостиничного предприятия.
25. Ценовые стратегии гостиничного предприятия.
26. Оценка эффективности деятельности гостиничного предприятия
27. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия.
28. Рентабельность гостиничного предприятия.
29. Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия
30. Финансовая устойчивость гостиничного предприятия
31. Основные показатели и факторы финансовой устойчивости предприятия. Типы финансовой устойчивости.
32. Последовательность анализа бухгалтерского баланса. Анализ валюты баланса, горизонтальный и вертикальный анализ.
33. Оценка платежеспособности и ликвидности гостиничного предприятия
34. Диагностика банкротства гостиничного предприятия
35. Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия
36. Бюджет и его значение в деятельности гостиничного предприятия
37. Бизнес-план гостиничного предприятия и его структура.
38. Экономика труда предприятий социально-культурного сервиса и туризма
- 39.** Анализ трудовых ресурсов предприятия социально-культурного сервиса и туризма
40. Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии социально-культурного сервиса и туризма

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная:

1. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-394-05151-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124098>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Экономика организации : учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14485-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511735>

Дополнительная:

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510100>
2. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2023. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16408-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530955>

3. Экономика организации. Практикум : учебное пособие для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00524-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512881>

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС www.iprbookshop.ru
2. ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru>
3. Государственный комитет по туризму РТ. <http://tourism.tatarstan.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, специализированные лаборатории (в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ»).

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую оценку знаний, умений и навыков студента по окончанию изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене (зачете);}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции ОПК 5

Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

в части дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	-Знает экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере гостеприимства и общественного питания -Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги с в сфере гостеприимства и общественного питания	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	- Знает теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений -Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации -Владеет основными навыками выработки экономических решений	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	- Знает основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания -Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат

		<p>гостеприимства и общественного питания</p> <p>-Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>-Владеет основными навыками повышения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Курсовая работа</p> <p>Экзамен</p>
--	--	---	---------------------------------------

Оценка сформированности компетенции ПК-3.

СПОСОБЕН РАССЧИТЫВАТЬ И АНАЛИЗИРОВАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ ЭФФЕКТИВНЫХ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ

в части дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	<p>-Знает теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p>-Умеет разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения</p>	<p>Выступление на семинаре</p> <p>Индивидуальные домашние задания</p> <p>Тестирование</p> <p>Реферат</p> <p>Курсовая работа</p> <p>Экзамен</p>
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня)	<p>-Знает теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p>-Умеет разрабатывать планы доходов и расходов</p>	<p>Выступление на семинаре</p> <p>Индивидуальные домашние задания</p> <p>Тестирование</p>

	(От 71 до 85 баллов)	гостиничного предприятия и других средств размещения -Умеет проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия	Реферат Курсовая работа Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	-Знает теоретические основы определения, сбора и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения -Умеет разрабатывать планы доходов и расходов гостиничного предприятия и других средств размещения -Умеет проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия -Владеет основными навыками выработки управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен

Оценка сформированности компетенции ПК-5
Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания
в части дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	<ul style="list-style-type: none"> - Знает теоретические основы ценообразования и разработки ценовой и сбытовой политики организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства - Умеет проводить оценку системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства 	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	<ul style="list-style-type: none"> - Знает теоретические основы разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений - Умеет разрабатывать планы ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений - Умеет проводить оценку основных экономических показателей деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия - Владеет основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов анализа ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений 	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен

3	<p>Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знает теоретические основы совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания -Знает теоретические основы анализа основных показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания - Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Умеет проводить оценку основных экономических показателей деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия - Владеет основными навыками выработки оптимальных решений на базе объективных результатов мероприятий по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - Владеет основными навыками анализа основные показатели деятельности предприятия 	<p>Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен</p>
---	--	--	--

Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины. Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Математика».

Затем необходимо ознакомиться с порядком изучения дисциплины, т.е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций.

И, наконец, ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и Принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

При сдаче модулей упор делается на выявление основных факторов, их анализ и определения путей повышения экономической эффективности, полученных в результате анализа.

При подготовке к семинарскому занятию необходимо уточнить план проведения занятий, подготовить необходимую документацию. Практические занятия проводятся после лекционного изучения темы. Решение задач, приведенных в программе учебной дисциплины обязательно.

При изучении данного курса используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

При изучении данного курса преподавателем используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции. При проведении занятий с помощью интерактивных технологий группа разбивается на три команды. Каждая команда обеспечивается необходимой документацией. Занятие проводится в постоянном сравнении расчетов и выступлении участников команд.

По каждому пакету документов участники команд пишут пояснительную записку, включающую цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности. В результате каждая из команд выносит на всеобщее обсуждение свои результаты и может быть оценена как со стороны преподавателя, так и со стороны студентов другой команды.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:

«Экономика гостиничного предприятия»

направление подготовки: 43.03.03.Гостиничное дело

профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Индивидуальные домашние задания
 - 2.1.3 Тестирование
 - 2.1.4 Реферат
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к экзамену)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к экзамену)
 - 2.2.3 Примерная тематика и критерии оценки курсовой работы.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<div> <div>Формы контроля</div> <div>Формируемые компетенции и их индикаторы</div> </div>	ОПК-5		ПК-3					ПК-5			
	ОПК-5.1.	ОПК-5.2.	ОПК-5.3	ПК-3.1	ПК-3.2	ПК-3.3	ПК-3.4.	ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4
Формы текущего контроля											
Выступление на семинаре	36	38	310	31	У2	У3	В2	32	33	34	35
Индивидуальные домашние задания	У8	У10	У12	31	У2	У3	В2	У2	У3	У4	У5
Тестирование письменное	36	38	310	31	У2	У3	В2	32	33	34	35
Реферат	В3	В4	В7	31	У2	У3	В2	В2	В3	В4	В5
Формы промежуточного контроля											
курсовая работа	36 В3	38 В4	310 В7	31	У2	У3	В2	32 В2	33 В3	34 В4	35 В5
экзамен	36	38	310	31	У2	У3	В2	32	33	34	35

3- знания, У- умения, В - владение навыками

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля.

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам экономики гостиничного предприятия.

Примерная тематика семинарских занятий

1. Предмет и задачи курса экономики гостиничного предприятия.
2. Источники, принципы и порядок финансирования социально-культурной сферы.

3. Социальные льготы; налогообложение; благотворительное финансирование гостиничного предприятия.
4. Расчетная деятельность гостиничного предприятия.
5. Оплата труда специалистов социально-культурного сервиса и туризма.
6. Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности.
7. Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в сфере сервиса и туризма.
8. Условия осуществления предпринимательской деятельности в сфере сервиса и туризма.
9. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия в условиях рынка.
10. Основные фонды гостиничного предприятия
11. Оборотные фонды гостиничного предприятия.
12. Расчет себестоимости гостиничного продукта и услуг гостиничного предприятия.
13. Ценообразование услуг гостиничного предприятия.
14. Налогообложение в социально-культурном сервисе и туризме.
15. Финансовые результаты деятельности гостиничного предприятия.
16. Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия.
17. Анализ финансово-экономического положения гостиничного предприятия.
18. Прогнозирование и планирование деятельности гостиничного предприятия.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	100-90
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-89
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть финансового явления.	70-79
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	60-69
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 60

2.1.2. Индивидуальные домашние задания

Индивидуальное домашнее задание является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Индивидуальное домашнее задание как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Индивидуальное задание по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» выполняется студентом в виде:

- презентации отельного бизнеса (по выбору);
- анализ основных экономических показателей

По каждому отелю готовится пояснительная записка, включающая цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

Предварительно, студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит реферат по выбранному сетевому отелю. Группа обобщает полученную информацию в виде информационного справочника «Отели мира».

-решения цикла задач.

Студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит презентацию презентации отельного бизнеса (по выбору).

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Критерии оценивания

Критериями оценки Индивидуального домашнего задания являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над индивидуальным домашним заданием. В данном случае определяется: а) соответствие плана построения бизнес проекта гостиничного предприятия; б) соответствие содержания теме и плану; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В работе обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к работе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан	80-89

объём реферата; имеются упущения в оформлении.	
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Работа представлена, но тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.1.3. Тестирование письменное

Тест используется для текущего контроля студентов. В целях освоения компетенции для написания контрольной работы студенты изучают необходимый теоретический материал по теме и отвечают на вопросы, выбирая один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов. Студентам дается 3-4 варианта с 20-25 тестовыми вопросами в каждом варианте.

Тестирование помогает определить, владеет ли студент основными понятиями, а также выяснить, как полученные знания помогают ему при написании конкретных программ.

Типовые варианты теста

Выберите правильный на Ваш взгляд вариант/варианты ответа:

1. Экономическая деятельность предприятия это:

а) деятельность одного из экономических субъектов;
б) сочетание действий, приводящих к получению определенного набора продукции или услуг;

в) вид экономической деятельности, состоящий из ряда многоаспектных процессов производства туристского продукта (услуги), направленного на удовлетворение интересов потребителя.

2. Включает ли предпринимательская деятельность следующие стадии:

а) накопление и отбор предпринимательской идеи, в которой могут быть совмещены возможности предпринимателя с потребностями рынка;

б) планирование производственной и финансово-хозяйственной деятельности, маркетинга;

в) определение потребностей в ресурсах (в том числе в денежных средствах) и в поставщиках;

г) управление проектом;

д) управление предприятием

3. Выделите основные составляющие экономического риска:

а) производственный;

б) коммерческий;

в) кредитный;

г) инвестиционный;

д) валютный;

е) инфляционный;

и) политический.

4. Наиболее важные причины возникновения производственного риска:

а) возможное снижение предполагаемых объемов производства,

б) рост материальных и/или других затрат,

в) уплата повышенных отчислений и налогов,

г) потери от низкого качества продукции

д) снижение спроса.

5. Являются ли объектами калькулирования в гостинице?

а) гостиничный номер;

б) единица услуги;

в) блюдо, напиток;

- г) предоставление помещения для деловых встреч, выставок, банкетов и т.п.
6. Включают ли понятие калькуляции следующие их виды?
- а) плановую;
 - б) сметную;
 - в) нормативную;
 - г) проектную;
 - д) отчетную;
 - е) хозрасчетную.
7. Включаются ли в смету затрат?
- а) все затраты основных и вспомогательных подразделений предприятия, участвующих в производстве продукции и услуг;
 - б) затраты на освоение производства новой продукции/услуг;
 - в) затраты на подготовку производства;
 - г) затраты на рекламу и сбыт.
8. Финансовая устойчивость предприятия характеризуется:
- а) стабильным превышением доходов над расходами;
 - б) возможностью свободного маневра денежными средствами;
 - в) эффективностью использования денежных средств в процессе текущей (операционной) деятельности.
9. Платежеспособность предприятия – это:
- а) способность своевременно и полностью выполнять свои финансовые обязательства;
 - б) наличие прибыли;
 - в) наличие имущества.
10. Предприятие считается платежеспособным, если:
- а) оборотные активы ОА (раздел II баланса) > краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
 - б) оборотные активы ОА (раздел II баланса) = краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
 - в) оборотные активы ОА (раздел II баланса) < краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса).
11. При сопоставлении собственных оборотных средств (СОС) и наиболее срочных обязательств (СО) предприятие платежеспособно, если:
- а) $СОС = СО$;
 - б) $СОС > СО$;
 - в) $СОС < СО$.
12. Позволяет ли прогнозирование способности предприятия к нейтрализации угрозы банкротства за счет внутреннего финансового потенциала:
- а) обеспечить рост чистого денежного потока;
 - б) снизить общую сумму финансовых обязательств;
 - в) реструктуризировать свои финансовые обязательства путем перевода их из краткосрочных форм в долгосрочные;
 - г) снизить уровень текущих затрат и коэффициент операционного левериджа;
 - д) снизить уровень финансовых рисков в своей деятельности;
 - е) положительно изменить другие финансовые показатели несмотря на негативное воздействие отдельных факторов.

Критерии оценивания

Результат	Баллы
Дает правильные ответы на 90-100% вопросов	90-100
Дает правильные ответы на 80-89% вопросов	80-89
Дает правильные ответы на 70-79% вопросов	70-79

Дает правильные ответы на 60-69% вопросов	60-69
Менее 60% правильных ответов	Менее 60

2.1.4. Реферат

Реферат является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Реферат как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Реферат по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» выполняется студентом по теме «Состояние и перспективы развития отельного бизнеса на примере Отеля (по выбору).

Критерии оценивания

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над рефератом. В данном случае определяется: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	80-89
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений Экзаменационные вопросы

- 1 Место и значение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» в экономической науке
- 2.Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия
- 3.Организационные и государственно-правовые формы в индустрии гостеприимства
- 4.Предпринимательская деятельность индустрии гостеприимства
- 5.Сущность и содержание предпринимательской деятельности
- 6.Виды предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе
- 7.Инновации в гостиничном бизнесе.
- 8.Инвестиции в гостиничном бизнесе.
- 9.Предпринимательский риск: классификация и управление рисками
- 10.Налогообложение и социальные льготы гостиничного предприятия.
- 11.Производственные фонды гостиничного предприятия.
- 12.Оценка основных фондов гостиничного предприятия .
- 13.Физический и моральный износ основных фондов гостиничного предприятия.
14. Амортизация основных фондов гостиничного предприятия
- 15.Показатели использования основных фондов гостиничного предприятия.
16. Использование лизинга в гостиничной индустрии.
- 17.Состав, структура и классификация оборотных средств гостиничного предприятия
- 18.Оценка эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия .
19. Затраты гостиничного предприятия
- 20.Резервы повышения эффективности использования оборотного капитала .
21. Виды себестоимости и основные статьи затрат на производство и реализацию продукции .
- 22.Анализ структуры затрат. Точка безубыточности .
- 23.Ценовая политика гостиничного предприятия.
- 24.Особенности ценообразования услуг гостиничного предприятия
- 25.Ценовые стратегии гостиничного предприятия
26. Оценка эффективности деятельности гостиничного предприятия
- 27.Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия .
- 28.Рентабельность гостиничного предприятия.
- 29.Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия
- 30.Финансовая устойчивость гостиничного предприятия
- 31.Основные показатели и факторы финансовой устойчивости предприятия. Типы финансовой устойчивости
- 32.Последовательность анализа бухгалтерского баланса. Анализ валюты баланса, горизонтальный и вертикальный анализ
- 33.Оценка платежеспособности и ликвидности гостиничного предприятия
- 34.Диагностика банкротства гостиничного предприятия
- 35.Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия
- 36.Бюджет и его значение в деятельности гостиничного предприятия
- 37.Бизнес-план гостиничного предприятия и его структура
38. Экономика труда предприятий индустрии гостеприимства
- 39.Анализ трудовых ресурсов предприятия индустрии гостеприимства

40.Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии индустрии гостеприимства

2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки умений/навыков

Экзаменационные задачи для проверки сформированности умений и навыков студентов

Задача 1.

Стоимость поставки оборудования для гостиницы характеризуется следующими показателями:

Стоимость оборудования у производителя – 350 тыс.руб.

Стоимость транспортировки оборудования – 15 тыс.руб.

Стоимость монтажа оборудования – 8 тыс.руб.

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Задача 2.

На конец года запасы ресторана равны 30 000 руб., а себестоимость реализованной продукции – 120 000 руб.

Определите коэффициент оборачиваемости запасов.

Задача 3.

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

Совокупные затраты – 1 000 000 руб.;

Число проданных ночевок – 500.

Определите средние затраты на единицу проданных номеров.

Задача 4.

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

Планируемые ночевки в номерах – 29 200;

Норма расхода туалетного мыла в день на номер – 2;

Остаток мыла на начало года – 900;

Нормативный запас мыла на следующий год – 1000.

Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год.

Задача 5.

Потребность гостиницы в туалетном мыле в отчетном году составила 58 300 штук.

Определите эту потребность на следующий год, если коэффициент предоставляемых ночевок составит 0,9 и коэффициент снижения норм расхода составит 0,95 от соответствующих показателей отчетного года.

Задача 6.

Полные затраты на производство гостиничной услуги составляют 3000 руб. Норматив рентабельности составляет 15 %.

Определить цену на услугу.

Задача 7.

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

Вариант 1

Год	Цена за номер, руб.	Число проданных номеров
-----	---------------------	-------------------------

2020	2100 (P1)	630 (Q1)
2021	2300 (P1)	420 (Q1)

Вариант 2

Год	Цена за номер, руб.	Число проданных номеров
2020	2100 (P1)	630 (Q1)
2021	2100 (P1)	640 (Q1)

Определите эластичность спроса по цене

Задача 8.

Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:

Затраты переменные за год – 70 млн.руб.

Затраты постоянные за год – 30 млн.руб.

Норма прибыли – 10 %

Количество номеров – 100.

Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 80%.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам экзамена

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос экзаменационного билета, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе на экзаменационный билет студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям, объясняет решение задачи на уровне анализа, синтеза и дает свою оценку решения проблемы. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Задача решена правильно и с обоснованием принятого решения. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	5	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая	A	90-86	5-	

последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Задача решена верно, правильно обосновывает принятую методику решения задачи. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.				
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.	C	80-76	4	
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	4-	
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может	D	70-66	3+	Пороговый уровень сформированности компетенций

конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.				
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Е	65-61	3	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	Е	60	3-	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений экономической теории. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает. Задача не решена	Ф	Менее 60	2	Компетенции не сформированы

2.2.3 Примерная тематика и шкала оценивания курсовой работы по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия»

Примерная тематика курсовых работ

1. Производственная функция предприятия индустрии гостеприимства в условиях воздействия на его деятельность макроэкономических и микроэкономических факторов.
2. Особенности развития индустрии гостеприимства как отрасли экономики.
3. Особенности экономики предприятия гостиничного хозяйства.
4. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства: состав, виды, планирование, учёт и оценка основных фондов, износ и амортизация основных фондов
5. Анализ эффективности использования основных средств.
6. Аренда и лизинг имущества в предприятии индустрии гостеприимства.
7. Содержание категории «оборотные фонды» предприятия индустрии гостеприимства: характеристики, методы определения потребности.

8. Анализ эффективности использования оборотных фондов.
9. Сущность, структура и состав издержек на предприятии индустрии гостеприимства. Виды издержек производства.
10. Издержки производства и себестоимость в гостиничном бизнесе.
11. Факторы, влияющие на уровень издержек производства предприятия индустрии гостеприимства. Расчет и оценка влияния основных факторов на издержки производства.
12. Управление издержками производства. Анализ и планирование издержек производства на предприятии индустрии гостеприимства.
13. Сущность цены как экономической категории, цели и задачи ценообразования в индустрии гостеприимства.
14. Ценовая политика в гостиничном бизнесе.
15. Методика расчета цен на услуги в гостиничном бизнесе.
16. Взаимодействие цены и налогов в индустрии гостеприимства.
17. Особенности применения в индустрии гостеприимства надбавок, наценок, скидок, компенсаций.
18. Экономическая сущность дохода и источники образования дохода на предприятии в индустрии гостеприимства.
19. Прибыль и ее сущность. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия в индустрии гостеприимства.
20. Рентабельность как показатель эффективного хозяйствования предприятия индустрии гостеприимства, виды рентабельности и пути её повышения.
21. Налогообложение и распределение прибыли на предприятии индустрии гостеприимства.
22. Экономический анализ как важнейшее условие эффективной деятельности предприятия индустрии гостеприимства.
23. Агрегированный баланс и комплексный анализ хозяйственной деятельности предприятия в индустрии гостеприимства.
24. Финансовый анализ деятельности предприятия в гостиничном бизнесе.
25. Характеристика показателей финансового состояния предприятия.
26. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия в индустрии гостеприимства.
27. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства.
28. Бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
29. Содержание и методы планирования деятельности предприятия в индустрии гостеприимства.
30. Бизнес-планирование. Специфика разработки отдельных видов бизнес-планов. Механизм разработки и содержание основных разделов бизнес-плана.
31. Сущность и особенности труда в туризме, трудовые ресурсы гостиничных предприятий, количественный и качественный состав.
32. Заработная плата и ее сущность: направления регулирования заработной платы, состав фонда оплаты труда в предприятии индустрии гостеприимства, анализ и планирование фонда оплаты труда, формы оплаты труда, штатное расписание.
33. Производительность труда и ее показатели на предприятиях туристической индустрии.
34. Эффективность использования кадров на предприятии индустрии гостеприимства.
35. Стимулирование работников предприятий индустрии гостеприимства.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам написания курсовой работы

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенции
Демонстрирует глубокие знания теоретической части. Умеет применять полученные знания при практическом анализе конкретного предприятия. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, резервы повышения экономической эффективности работы предприятия и рассчитать экономической эффект от предложенных мероприятий. Студент творчески подошел к написанию курсовой работы и представил свои предложения по улучшению работы предприятия. Курсовая работа оформлена в соответствии с методическими указаниями по курсовой работе.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Демонстрирует глубокие знания теоретической и практической частей курсовой работы. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Свободно владеет необходимыми навыками и приемами экономического анализа при объяснении практической части курсовой работы и расчетах экономического эффекта. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	A	95-91	5	
Демонстрирует глубокие знания теоретической и практической частей курсовой работы. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Свободно владеет необходимыми навыками и приемами экономического анализа при объяснении практической части курсовой работы и расчетах экономического эффекта. В ответах на дополнительные вопросы допущены недочеты, исправленные студентом с помощью наводящих вопросов преподавателя. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	A	90-86	5-	
Демонстрирует знания теоретической и практической частей курсовой работы. Правильно применяет и использует приемы и методы экономического анализа, могут быть допущены отдельные неточности или незначительные ошибки в анализе и при расчетах экономического эффекта. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок в расчетах. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако в них допущены неточности. Курсовая работа оформлена, в соответствии с требованиями.	C	80-76	4	
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки. Однако	C	75-71	4-	

в них допущены незначительные ошибки. В работе встречаются отдельные незначительные ошибки.				
Демонстрирует определенные знания, но не усвоил детали, допускает неточности, логическую последовательность, ошибки в курсовой работе. Допущены неточности в оформлении курсовой работы	D	70-66	3+	Пороговый уровень сформированности компетенций
Даны неполные ответы на вопросы по курсовой работе. Встречаются незначительные ошибки по тексту, в расчетах. Допущены неточности в оформлении курсовой работы Допущены неточности в оформлении курсовой работы	E	65-61	3	
Даны неполные ответы на вопросы по курсовой работе. Присутствует нелогичность изложения. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.	E	60	3-	
Не знает значительную часть теоретического и практического материала, допускает существенные ошибки в расчетах или ответах на вопросы. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Курсовая работа оформлена не в соответствии с требованиями локальных документов	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы