

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский



04 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: «Гостиничная деятельность»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело «Гостиничная деятельность» – 39 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. экон. наук, доцент кафедры туризма и гостиничного дела Козьякова С.С.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела _____ Свиридова Н.Д.

Переутверждена: «___» _____ 2023 г., протокол № _____

Согласована (для обеспечивающей кафедры):

Переутверждена: «___» _____ 2023 года, протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института

_____ Резник А.А.

© Козьякова С.С., 2023 год

© ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ», 2023 год

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Основная цель учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» заключается в формировании у студентов экономического мышления и изучение экономического механизма деятельности коммерческих и некоммерческих предприятий в условиях рыночных отношений.

Задачами данного курса является получение студентами:

теоретических знаний и методических подходов к изучению экономических аспектов деятельности гостиничного предприятия;

прикладных знаний в области развития форм и методов экономического управления предприятием и людьми в условиях рыночной экономики;

навыков в принятии решений и реализации проектов, направленных на достижение эффективной работы гостиничных предприятий и решение управленческих задач;

знаний в области инвестиционной деятельности гостиничного предприятия;

практических навыков в ведении гостиничного бизнеса с использованием инструментов анализа деятельности гостиничных предприятий;

методических подходов по повышению качества и конкурентоспособности гостиничных услуг.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» входит в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются овладение студентами следующими знаниями и компетенциями: знания основ экономики, менеджмента и управления; навыки применений знаний и умений по работе с аналитическими и статистическими данными, систематизации и обобщению полученных результатов; умение производить сбор и обработку экономических данных; владеть навыками командной работы.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Микроэкономика», «Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Сервисная деятельность», «Управление гостиничной деятельностью» и служит основой для освоения дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия», «Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Страхование в гостиничной индустрии», «Управление проектами».

Курс «Экономика гостиничного предприятия» является необходимой для освоения обще профессиональных компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, успешного прохождения производственной практики, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – бакалаврская работа.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знать: базовые принципы функционирования экономики. Уметь: применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. Владеть: навыками применения экономических знаний при выполнении практических задач
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений Уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение Владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	252 (7 зач. ед)	252 (7 зач.ед.)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	108	22
Лекции	54	10
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	54	12
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	36	+
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	108	230
Форма аттестации	Экзамен	Экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Семестр 5

Тема 1. Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны.

Сущность и специфика гостиничных и ресторанных услуг как вида экономической деятельности. Экономическая природа и характеристика отдельных функций - наличие производственной деятельности по производству гостиничного продукта и услуг гостеприимства на предприятиях гостиничного хозяйства. Задачи, решаемые предприятиями гостиничного хозяйства в процессе реализации каждой функции.

Тема 2. Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями. Особенности функционирования рынка гостиничных услуг. Понятие индустрии гостеприимства и ее роль в комплексном обслуживании потребителей. Особенности спроса услуг гостеприимства на туристическом рынке. Факторы, влияющие на спрос, их количественная оценка. Эластичность спроса на услуги гостеприимства по цене: методика оценки и характеристика. Инфраструктура рынка гостиничных услуг, характеристика его составляющих элементов, отраслевые экономические отношения.

Тема 3. Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Понятие предприятий гостиничного хозяйства, цель и задачи его деятельности. Разновидности предприятий гостиничного хозяйства и особенности их деятельности. Организационно-правовые формы и законодательные основы функционирования отечественных предприятий гостиничного хозяйства. Уставный фонд предприятий гостиничного хозяйства.

Тема 4. Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Сущность, состав предложения и объема реализации продукта гостеприимства. Понятие, характеристика продукта предприятий гостинично-ресторанного хозяйства. Составляющие элементы продукта гостеприимства. Показатели оценки объема предложения услуг предприятий гостинично-ресторанного хозяйства. Анализ товарооборота и производственной программы гостиничного хозяйства, специфика товарооборота и производственной программы ресторанного хозяйства.

Тема 5. Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Понятие экономических ресурсов и ресурсного потенциала предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Составные части ресурсного потенциала и взаимосвязь в процессе предоставления услуг. Формы экономической взаимосвязи отдельных элементов ресурсного потенциала предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Особенности использования ресурсного потенциала предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Показатели эффективности использования ресурсов предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Основные направления повышения эффективности ресурсного потенциала предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.

Семестр 6

Тема 6. Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства. Понятие об основном капитале. Основные фонды и основные средства гостиниц и ресторанов. Их виды, назначения, особенности и классификация. Способы оценки стоимости основных фондов и показатели их движения. Показатели оценки и пути повышения эффективности использования основных фондов. Основные фонды и основные средства гостиниц и ресторанов. Их виды, назначения, особенности и классификация. Методы оценки основных фондов. Износ и амортизация основных фондов. Интенсификация и показатели использования основных фондов

Тема 7. Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия. Состав, классификация, структура, нормирование оборотных средств. Показатели их использования. Методы оценки материальных запасов

Тема 8. Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом. Понятие трудовых факторов. Классификация и характеристика кадров (персонала) предприятия. Определение зарплаты. Формы и системы оплаты труда. Методы стимулирования персонала гостиничного предприятия.

Тема 9. Инвестиционные ресурсы. Понятие, состав и структура инвестиций. Определение необходимого объема и источников финансирования производственных инвестиций. Формирование и регулирование финансовых инвестиций (ценных бумаг). Привлечение иностранных инвестиций для развития и усиления эффективности гостиничной деятельности. Факторы повышения эффективности использования капитальных вложений и финансовых инвестиций в гостиничной деятельности. Инвестиционные проекты гостиничных предприятий и организаций.

Тема 10. Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования. Основные подходы к определению финансов и финансовых ресурсов гостинично-ресторанного предприятия. Финансовый механизм. Налогообложение в гостиничном хозяйстве.

Тема 11. Производственно-сбытовая деятельность предприятия. Услуги, оказываемые гостиничными предприятиями, их качество и конкурентоспособность. Особенности организации производственных процессов на гостиничных предприятиях. Характеристика элементов производственной структуры гостинично-ресторанного предприятия. Производственная инфраструктура гостинично-ресторанного предприятия. Каналы сбыта в гостинично-ресторанной индустрии.

Тема 12. Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта. Затраты предприятия, их сущность и структура. Классификация затрат предприятия. Затраты гостинично-ресторанной организации по отношению к производственному процессу.

Тема 13. Цена, себестоимость и затраты на продукцию. Понятие себестоимости продукции. Характеристика сметы затрат. Группировка расходов по статьям калькуляции. Классификация статей калькуляции. Планирование и методы учета себестоимости. Виды цен. Политика ценообразования на предприятии. Стратегия ценовой политики предприятия.

Тема 14. Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий. Сущность доходов и порядок расчета финансового результата.

Распределение прибыли предприятия. Понятие об эффекте и эффективности. Методические подходы к выбору инструментария расчета эффективности. Эффективность и сфера интересов предприятия. Доходы и расходы предприятия как основа формирования показателей экономической эффективности. Показатели экономической эффективности

Тема 15. Особенности налогообложения гостиничной деятельности

Налоговая система: понятие и характеристики. Налог: понятие и функции (фискальная, регулирующая, контролирующая). Классификация налогов: по объекту обложения, по месту поступления, по уровню управления, по цели использования налоговых поступлений, по срокам взимания. Основные элементы налога. НДС: особенности налогообложения в гостиничном бизнесе. Особенности упрощенной системы налогообложения и возможности ее использования в гостиничной организации.

Тема 16. Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.

Содержательно-типологическая характеристика экономической безопасности предприятия (организации). Аналитическая оценка уровня экономической безопасности предприятия (организации). Основные направления обеспечения экономической безопасности по отдельным функциональным составляющим. Функции и объекты управления безопасностью

Тема 17. Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).

Банкротство и ликвидация предприятий (организаций) как экономическое явление. Методические основы определения вероятности банкротства субъектов хозяйствования. Ликвидация обанкротившихся предприятий (организаций).

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
Семестр 5			
1.	Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны.	4	1
2.	Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями.	3	0,5
3.	Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	4	0,2
4.	Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	4	1
5.	Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	3	1
Семестр 6			
6	Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.	3	0,5
7	Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия.	3	0,5
8	Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом.	3	0,5
9	Инвестиционные ресурсы.	3	0,5
10	Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования.	3	0,5
11	Производственно-сбытовая деятельность предприятия.	3	0,5
12	Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта.	3	0,5
13	Цена, себестоимость и затраты на продукцию.	3	0,5
14	Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий.	3	0,5
15	Особенности налогообложения гостиничной деятельности.	3	0,5
16	Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.	3	0,5
17	Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).	3	0,5
Итого:		54	10

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
Семестр 5			
1.	Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны.	4	1
2.	Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями.	3	0,5
3.	Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	4	0,2
4.	Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	4	1
5.	Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	3	1
Семестр 6			
6	Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.	3	0,5
7	Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия.	3	0,5
8	Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом.	3	0,5
9	Инвестиционные ресурсы.	3	0,5
10	Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования.	3	0,5
11	Производственно-сбытовая деятельность предприятия.	3	0,5
12	Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта.	3	0,5
13	Цена, себестоимость и затраты на продукцию.	3	0,5
14	Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий.	3	1
15	Особенности налогообложения гостиничной деятельности.	3	1
16	Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.	3	1
17	Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).	3	1
Итого:		54	12

4.5. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
Семестр 5				
1.	Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	14	20
2.	Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	14	20
3.	Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	14	20
4.	Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	15	20
5.	Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	15	20
Семестр 6				
6	Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
7	Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и	3	10

		статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов		
8	Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
9	Инвестиционные ресурсы.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
10	Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
11	Производственно- сбытовая деятельность предприятия.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
12	Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	10
13	Цена, себестоимость и затраты на продукцию.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	12
14	Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде	3	12

		рефератов, докладов		
15	Особенности налогообложения гостиничной деятельности.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	12
16	Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	12
17	Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	3	12
Итого:			108	230

4.6. Курсовые работы/проекты

Курсовые работы/проекты по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» предполагаются учебным планом по специальности 43.03.03 Гостиничное дело в 6 семестре.

Тематика курсовых работ:

1. Анализ тенденции развития международных гостиничных цепей.
2. Управление оборотными активами гостиничного предприятия.
3. Повышение качества гостиничных услуг: критерии и методы оценки.
4. Методы оценки стоимости имущества на гостиничных предприятиях.
5. Методические особенности калькуляции себестоимости услуг гостиничного предприятия.
6. Структура цены на услуги гостиничного спроса.
7. Отображение качества услуг в составе цены гостиничного продукта.
8. Ценовая политика в гостиничных предприятиях.
9. Обоснование цен на дополнительные услуги в гостинице.
10. Планирование прямых инвестиций гостиничных предприятий и разработка бизнес-планов реальных инвестиционных проектов.
11. Механизм государственного регулирования деятельности отечественных гостиничных предприятий.
12. Ценообразование как инструмент повышения рентабельности гостиничного предприятия.
13. Стратегия конкуренции и ее влияние на формирование цены гостиничной услуги.
14. Стратегии ценообразования в гостиничном бизнесе.

15. Специфика ценообразования на мировом рынке гостиничных услуг.
16. Разработка стратегии и тактики деятельности гостиничного предприятия на региональном рынке.
17. Планирование объемов реализации гостиничных услуг.
18. Порядок формирования цены продажи гостиничных продуктов и услуг.
19. Расходы гостиничного предприятия и их взаимосвязь с ценой.
20. Налогообложение деятельности гостиничных предприятий.
21. Международный опыт использования налоговых льгот в индустрии гостеприимства.
22. Структура и механизм формирования стоимости обслуживания в гостинице.
23. Экономическая оценка совокупного ресурсного потенциала гостиничного предприятия (на конкретном примере).
24. Стоимостная оценка основных фондов гостиничного предприятия.
25. Планирование фонда оплаты труда и численности работников гостиницы (на конкретном примере).
26. Факторы повышения эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия.
27. Анализ структуры основных и оборотных средств гостиничного предприятия и источников их финансирования.
28. Методы определения эффективности использования финансовых ресурсов и финансового состояния гостиницы.
29. Составление бизнес-плана инвестиционного проекта гостиничного предприятия.
30. Оценка эффективности инвестиционных проектов и инвестиционной привлекательности субъектов гостиничной индустрии в бизнес-плане.
31. Инновационные проекты развития новейших технологий в индустрии гостеприимства.
32. Структура доходов гостиничного предприятия и особенности их формирования.
33. Маржинальный доход гостиничного предприятия, механизм его формирования и распределения.
34. Виды прибыли и показатели рентабельности хозяйственной деятельности гостиницы.
35. Формы и системы оплаты и материального стимулирования труда работников гостиницы.

Оформление и написание курсовой работы по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» осуществляется студентом согласно методических рекомендаций по выполнению курсовой работы.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Богданов, Е.И. Экономика отрасли туризм: Учебник / Е.И. Богданов, В.П. Орловская, Е.С. Богомолова. - М.: Инфра-М, 2018. - 64 с.
2. Гомилевская, Г.А. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме: Учебник / Г.А. Гомилевская, А.С. Квасов, Т.В. Терентьева. - М.: Риор, 2017. - 247 с.

б) дополнительная литература

3. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471519>

4. 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, 2022. – 304 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15216-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487942>

5. Свиридова, Н. Д. Туризм. Словарь-справочник: учебное пособие / Н.Д. Свиридова, Ю.А. Скорченко – Луганск: изд-во ВЛУ им. В.Даля, 2009. – 310с.

6. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для акад. бакалавриата / С. С. Скобкин. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 432 с. - (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-04481-2. URL: <http://www.biblio-online.ru/book/C71FDF73-9743-4AD8-B1A1-A4EE93824444>

7. Экономика организации (предприятия): учебное пособие / Т. К. Руткаускас [и др.]; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. Т. К. Руткаускас. – 2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург: Изд-во УМЦ УПИ, 2018. – 260 с.

8. Шаркова, А. В. Экономика организации: Практикум для бакалавров / Шаркова А., Ахметшина Л.Г. - Москва :Дашков и К, 2018. - 120 с. - ISBN 978-5-394-02367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/512698>.

в) методические издания

7. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» (для студентов специальности 43.03.03 Гостиничное дело / Сост.: С.С. Козьякова, Ю.Н. Шабанова – Луганск: изд-во ЛГУ им. В. Даля, 2021. - 144 с.

8. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» (для студентов заочной формы обучения) специальности 43.03.03 Гостиничное дело / Сост.: С.С. Козьякова, Ю.Н. Шабанова – Луганск: изд-во ЛГУ им. В. Даля, 2021.- 12 с.

9. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы «Экономика гостиничного предприятия» для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». – Луганск: Изд-во ЛГУ им. В.Даля, 2022. – 26 с.

г) Интернет-ресурсы:

9. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

10. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

11. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

12. Туризм. Официальная статистика – Режим доступа: URL: <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Экономика гостиничного предприятия»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций
на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Пороговый	знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений подходы к обеспечению экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Основной		Базовый	уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение определять экономическую эффективность производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Заключительный		Высокий	владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения навыками определения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Начальный	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Пороговый	знать: базовые принципы функционирования экономики
Основной		Базовый	уметь: применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Заключительный		Высокий	владеть: навыками применения экономических знаний при выполнении практических задач

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр)
1	ОПК-5.	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Лекция 6. <i>Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.</i> Лекция 7. <i>Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия.</i> Лекция 8. <i>Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом.</i> Лекция 9. <i>Инвестиционные ресурсы.</i> Лекция 10. <i>Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования.</i> Лекция 11. <i>Производственно-сбытовая деятельность предприятия.</i> Лекция 12. <i>Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта.</i> Лекция 13. <i>Цена, себестоимость и затраты на продукцию.</i> Лекция 14. <i>Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий.</i> Лекция 15. <i>Особенности налогообложения гостиничной деятельности.</i>	6

				<i>Лекция 16. Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.</i> <i>Лекция 17. Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).</i>	
2	УК-9.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<i>Лекция 1. Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны.</i> <i>Лекция 2. Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями.</i> <i>Лекция 3. Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.</i> <i>Лекция 4. Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.</i> <i>Лекция 5. Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.</i>	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	знать: базовые принципы функционирования экономики уметь: применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности владеть: навыками применения экономических знаний при выполнении практических задач	<i>Лекция 1. Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны. Лекция 2. Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями. Лекция 3. Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Лекция 4. Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Лекция 5. Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства.</i>	Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое (прикладное) задание

2.	ОПК – 5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение Владеть: навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	<i>Лекция 6. Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства.</i> <i>Лекция 7.оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия.</i> <i>Лекция 8. Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом.</i> <i>Лекция 9. Инвестиционные ресурсы.</i> <i>Лекция 10. Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования.</i> <i>Лекция 11. Производственно-сбытовая деятельность предприятия</i> <i>Лекция 12. Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта.</i> <i>Лекция 13. Цена, себестоимость и затраты на продукцию.</i> <i>Лекция 14. Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий.</i> <i>Лекция 15. Особенности налогообложения гостиничной деятельности.</i> <i>Лекция 16. Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций.</i> <i>Лекция 17. Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).</i>	Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое (прикладное) задание
----	--	--	--	---	---

1. Вопросы для коллоквиума

(пороговый уровень)

1. Правовое поле деятельности гостиничного хозяйства. Общая характеристика нормативных документов и международных актов
2. Методы государственного регулирования гостиничной деятельности, их сущность.
3. Сущность и особенности труда в гостиничном бизнесе.
4. Взаимоотношения гостиничного предприятия с банками, бюджетными и внебюджетными фондами, туристскими предприятиями и порядок их регулирования.

5. Особенности применения в гостиничном предприятии надбавок, наценок, скидок, компенсаций.
6. Комплексный анализ хозяйственной деятельности гостиницы и его сущность.
7. Эффективность деятельности и банкротство гостиничного предприятия.
8. Реорганизация, прекращение деятельности и несостоятельность гостиницы.
9. Обязанности гостиничных предприятий как налогоплательщиков.
10. Особенности ценообразования в гостинице. Методы ценообразования.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «коллоквиум»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты, объяснить причины отклонений от желаемого результата, отстоять свою точку зрения, приводя факты
хорошо (4)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты
удовлетворительно (3)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления
не удовлетворительно (2)	студент не владеет перечисленными навыками

2. Типовые тестовые задания

(пороговый уровень)

1. **Сумма материально-денежных ценностей, полученная работником за определенный период времени за выполненную работу в соответствии с качеством и количеством затраченного им труда, называется ...**
 А тарифной ставкой
 Б номинальной заработной платой
 В реальной заработной платой
 Г сдельной расценкой
2. **Сдельная расценка – это...**
 А оплата труда за единицу рабочего времени
 Б месячная тарифная ставка
 В показатель, отражающий затраты времени работника
 Г оплата труда за единицу продукции
3. **Система косвенно-сдельной оплаты труда используется для...**
 А основных производственных рабочих
 Б вспомогательных рабочих, занятых обслуживанием оборудования
 В специалистов административно-управленческого персонала
4. **За высокую квалификацию и профессиональное мастерство работникам предприятия могут быть выплачены...**
 А компенсационные выплаты
 Б стимулирующие выплаты
 В направляющие выплаты
 Г репродукционные выплаты
5. **В основе бестарифной системы оплаты труда лежит ...**

- А устная договоренность между работодателем и работником оплата труда «в конверте»
Б доленое распределение заработанных коллективом средств
В объем выполненных работ/услуг
- 6. Основными элементами тарифной системы оплаты труда являются ...**
А. тарифные сетки;
Б. тарифные ставки;
В. должностные инструкции ЕТКС;
Г. тарифные сетки, тарифные ставки;
Д. тарифные коэффициенты тарифный фонд заработной платы, должностные инструкции ЕТКС;
Е. должностные инструкции;
Ж. тарифные сетки;
З. коэффициенты доплат
- 7. Тарифные сетки, устанавливающие дифференциацию в оплате труда с учетом разряда работы и отраслевой принадлежности предприятия, включают в себя ...**
А. тарифно-квалификационный справочник и тарифную систему
Б. тарифные разряды и тарифные коэффициенты
В. тарифно-квалификационный справочник и тарифные разряды
Г. тарифные ставки и районные коэффициенты
- 8. При сдельной системе оплаты труда заработная плата определяется...**
А. сдельной расценкой и объемом выполненных работ
Б. тарифной ставкой, отработанным работниками временем
В. сдельной расценкой и отработанным работниками временем
Г. сдельной расценкой и тарифной ставкой
- 9. Условием применения сдельной оплаты труда является...**
А. невозможность количественного измерения объемов производства продукции
Б. необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
В. строго установленная регламентация производственного процесса функционирование поточных линий
- 10. Условием применения повременной оплаты труда является ...**
А. наличие ограниченной номенклатуры работ
Б. необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
В. невозможность точного учета выполняемых работ
Г. наличие количественных показателей работы, непосредственно зависящих от конкретного работника
- 11. Сдельная заработная плата не зависит от...**
А. сдельной расценки
Б. объема отработанного времени
В. объема выполненных работ
Г. разряда рабочего
- 12. Объем заработной платы вспомогательных рабочих при косвенно-сдельной системе оплаты труда зависит от объема выпуска продукции в ____ производстве.**

- А. Основном
 - Б. Вспомогательном
 - В. Обслуживающем
 - Г. Инструментальном
- 13. Доплаты и надбавки за высокую квалификацию, профессиональное мастерство, работу с меньшей численностью, за совмещение нескольких профессий, относятся к _____ выплатам.**
- А. прогрессивным
 - Б. стимулирующим
 - В. компенсационным
 - Г. основным
- 14. Значение тарифной ставки для гостиничного предприятия устанавливается ...**
- А. государством
 - Б. рабочим
 - В. предприятием
 - Г. профсоюзом
- 15. Тарифная ставка это...**
- А. совокупность тарифных коэффициентов
 - Б. абсолютный размер оплаты труда рабочих за единицу времени
 - В. совокупность тарифных разрядов и тарифных коэффициентов
 - Г. должность
 - Д. оклад
- 16. К методу материального стимулирования инновационной деятельности работников предприятия относится ...**
- А. премирование за внеурочную работу
 - Б. увеличение заработной платы
 - В. премирование изобретений
 - Г. премирование за работу без брака
- 17. Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера называется ...**
- А. заработная плата
 - Б. минимальная заработная плата
 - В. прожиточная минимум
 - Г. тарифная оплата труда
- 18. Повременная оплата труда стимулирует...**
- А. объем товарооборота
 - Б. присутствие на рабочем месте
 - В. качество обслуживания покупателей
- 19. Сдельная оплата труда стимулирует...**
- А. объем товарооборота
 - Б. присутствие на рабочем месте
 - В. качество обслуживания покупателей

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тестирование»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	85 -100% правильных ответов
хорошо (4)	71-85% правильных ответов
удовлетворительно (3)	61-70% правильных ответов
не удовлетворительно (2)	60% правильных ответов и ниже

3. Задачи

(базовый уровень)

Задача 1. Распределить пропорционально постоянные затраты за плановый период деятельности гостиницы при условии, что:

Плановый годовой объем постоянных затрат составляет 1000 000 руб.;

Количество видов дополнительной деятельности – 4;

Деятельность №1: Переменные затраты на единицу продукта 20000 руб.
Объем продаж 100 единиц.

Деятельность №2: Переменные затраты на единицу продукта 7000 руб.
Объем продаж 40 единиц.

Деятельность №3: Переменные затраты на единицу продукта 50000 руб.
Объем продаж 20 единиц.

Деятельность №4: Переменные затраты на единицу продукта 30000 руб.
Объем продаж 50 единиц.

Задача 2. Общий объем продаж в транзитной гостинице составляет 20 000 номеров в год, цена размещения – 1200 руб., средние затраты на ед. услуги размещения – 900 руб.

Маркетинговый отдел гостиницы предложил в качестве дополнительной услуги организовать услуги няни.

По расчетам эта услуга позволит увеличить количество размещенных лиц на 10%, но приведет к росту издержек на каждый заказ на 240 руб., оплата услуг няни в сутки – 600 руб.

Определить предполагаемые изменения выручки, затрат, прибыли; имеет ли смысл нести дополнительные расходы по организации услуг няни.

Задача 3. Рассчитайте критический объем реализации (точку безубыточности) гостиницы. Исходные данные:

Показатели	всего
Переменные затраты	4 560 000 руб
Постоянные затраты	1 800 000
Цена за номер	2500
Объем реализации	3000 номеро-дней

Задача 4. Рассчитайте чистую прибыль малого отеля. Исходные данные: выручка от реализации услуг (без НДС) 64 000 тыс. руб., производственная себестоимость продукции 45 000 тыс.руб., коммерческие расходы 800 тыс. руб., управленческие расходы 3 000 тыс. руб. Для справки: в уставном капитале гостиничного предприятия доля иностранного участника составляет 35%.

Задача 5. Руководство кафе решило провести рекламную кампанию по продвижению дополнительных услуг кейтеринга. По расчетам, эта услуга позволит увеличить дополнительно продажи на 20%, но приведет к росту средних издержек на 12%. Существующий объем продаж в кафе – 3000 блюд в день. Средняя цена одного блюда – 200 руб. Средние издержки – 150 руб. Определите предполагаемые изменения выручки, издержек, валовой прибыли. Имеет ли смысл нести дополнительные расходы по рекламной кампании?

Задача 6. Объем реализации продукции и услуг закусочной в отчетном году составил 9546 тыс. руб. и снизился по сравнению с предыдущим годом на 848 тыс. Рассчитайте показатели эффективности использования основных фондов, если их среднегодовая стоимость в отчетном году составила 4829 тыс. руб. и увеличилась на 155,7 тыс.руб. по сравнению с предыдущим годом, а среднесписочная численность работников составила 57 и 63 человека соответственно. Какова производительность труда на предприятии? Определите взаимосвязь фондовооруженности и производительности труда.

Задача 7. Рассчитайте показатели оборачиваемости оборотных средств гостиницы, если объем реализации продукции и услуг в 2009 году составил 77480 тыс.руб. и увеличился по сравнению с 2008 годом на 6230 тыс., а среднегодовая стоимость оборотных средств составила 25440 тыс.руб. и снизилась на 9000 тыс. руб. по сравнению с предыдущим годом.

Задача 8. Рассчитайте порог рентабельности и запас финансовой устойчивости гостиничного предприятия, если выручка от реализации туров составила 14202 тыс.руб., полная себестоимость реализованных услуг 13453 тыс.руб., сумма переменных затрат 4113 тыс.руб., сумма постоянных затрат 9340 тыс.руб.

Задача 9. Рассчитайте средний размер скидки номеров категории «Люкс» за март при условии, что 10 номеров\дней было продано по акции «Семейные ценности» – скидка 20%, 9 номеров\дней было продано по туристским бонусам «Voyage+» - скидка 10% и 4 номера\дня было продано по прейскурантной стоимости 6 000 руб.

Задача 10. Составьте план реализации продукции предприятия питания на 2022 год с разбивкой по кварталам. Исходные данные: 1) на 2022 год намечен прирост объема реализации в стоимостном выражении на 15%, 2) ресторанный бизнес имеет сезонный характер. Данные представлены в таблице (тыс.руб.)

Показатели	2020	2021	2022
Реализация продукции общественного питания, всего	18900	19600	13900
I квартал	2600	3200	2200
II квартал	5000	4900	3000
III квартал	4800	5600	4300
IV квартал	6500	5900	4400

Задача 11. Рассчитайте комплексный показатель динамики эффективности труда на предприятии. Условие: выручка от реализации продукции и услуг гостиничного предприятия за отчетный период снизилась с 37399 тыс. руб. до 34505 тыс. руб. при уменьшении количества проданных номеров/дней с 25047 до 19674. Среднесписочная численность персонала в гостинице за этот же период увеличилась с 69 до 72 человек.

Задача 12. Данные спроса на услуги ресторана характеризуются следующими показателями:

Цена посещения, руб.	Количество посещений в день, ед.
800	130
700	160
600	180
500	200

Начертите кривые спроса и кривую объема продаж. Определите оптимальную цену посещения ресторана. При какой величине коэффициент ценовой эластичности спроса больше 1? Что это значит?

Задача 13. Рассчитать количество горничных дневных смен при 40 часовой рабочей неделе для гостиницы с номерным фондом 120 номеров средней площадью номера 16 кв. м при норме уборки 40 минут. Коэффициент невыхода на работу - 1,3.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «задачи»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Обучающийся полностью, правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
хорошо (4)	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
удовлетворительно (3)	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
не удовлетворительно (2)	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

4. Практическое (прикладное) задание

(высокий уровень)

Практическое задание 1

Тема практического занятия: Управление объемом реализации гостиничных услуг на основе выбора эффективного средства рекламы.

Цель работы: углубить знания о рекламе и научить определять эффективность рекламных средств в зависимости сегмента потребителей и специфики гостиничного продукта.

Бюджет рекламной кампании гостиничного предприятия – 30 000 руб. Какие средства рекламы использовать более целесообразно, если стоимость рекламы на выставке 3000 руб. (количество посетителей – 10 000 чел.), стоимость рекламы на телевидении – 20 000 руб. (аудитория телезрителей – 1 млн. чел.), стоимость рекламы в газете – 6000 руб. (тираж газеты – 10 000 экз.).

Какие средства рекламы использовать более целесообразно?

Практическое задание 2

Тема практического занятия: Стратегия ценовой политики гостиничного предприятия.

Цель работы: углубить знания о ценообразовании, аргументировать выбор стратегии для гостиничного предприятия и отстаивать свое мнение.

Отель (5 звезд), только вышедший на рынок, имеет уникальный интерьер, комфортабельные номера с современным оборудованием, расположен в центре города с развитой инфраструктурой и транспортной доступностью.

Какие ценовые стратегии вы предложите для данного отеля в текущем времени, а также в следующих стадиях жизненного цикла?

Данная работа выполняется письменно.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практическое задание»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Студент способен к обобщению, анализу и восприятию информации: владеет культурой мышления; способен к постановке цели и выбору путей её достижения; применяет методы обработки информации, теоретического и экспериментального исследования; умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; готов к работе в коллективе; умеет использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности
хорошо (4)	Студент допускает небольшие неточности: владеет основными методами, способами и средствами получения и переработки информации; имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией; допускает незначительные ошибки в определениях и формулировках; способен использовать навыки ведения дискуссии; - недостаточно полно знает программный материал
удовлетворительно (3)	Студент имеет низкий уровень знаний: не владеет навыками и приёмами всестороннего анализа ситуаций из профессиональной деятельности; не может самостоятельно принимать решения на основе анализа ситуации; знает лишь некоторые вопросы программного материала; не умеет убедительно преподносить, обосновывать и защищать свою точку зрения
не удовлетворительно (2)	Обучающийся не освоил программный материал:- не умеет размышлять и рассуждать, используя соответствующие связанные между собой формы представления; не умеет формулировать и излагать свою интерпретацию и рассуждения; не понимает проблемную ситуацию; не владеет практическим опытом извлекать пользу из своих и чужих ошибок, опираясь на данные обратной связи

5. Письменное задание для студентов заочной формы (контрольная работа)

Вариант № 1

1. Теоретический вопрос (*пороговый уровень*)

- 1.1. Охарактеризуйте одноэлементные и комплексные затраты гостиничного предприятия.
- 1.2. Принципиальные отличия между расходами, затратами и издержками гостиничного предприятия.

2. **Задача** (*базовый уровень*). Распределить пропорционально постоянные затраты за плановый период деятельности гостиницы при условии, что:

Плановый годовой объем постоянных затрат составляет 1000 000 руб.;

Количество видов дополнительной деятельности – 4;

Деятельность №1: Переменные затраты на единицу продукта 20000 руб.
Объем продаж 100 единиц.

Деятельность №2: Переменные затраты на единицу продукта 7000 руб.
Объем продаж 40 единиц.

Деятельность №3: Переменные затраты на единицу продукта 50000 руб.
Объем продаж 20 единиц.

Деятельность №4: Переменные затраты на единицу продукта 30000 руб.
Объем продаж 50 единиц.

3. Тесты (*пороговый уровень*)

3.1. **На формирование производственных запасов предприятия влияет:**

- а) потребность в материальных ресурсах;
- б) периодичность использования материальных ресурсов;
- в) сезонность производства, потребление и транспортирование;
- г) все предшествующие ответы правильные;
- д) правильные ответы а и б.

3.2. **К убыткам, вызванным ненадлежащим выполнением контрагентом своих обязательств, относят:**

- а) дополнительные затраты;
- б) потеря или повреждение имущества;
- в) неполученная прибыль;
- г) правильные ответы а, б;
- д) правильные ответы а, б, в.

3.3. **К постоянным относят затраты, величина которых:**

- а) одинаковая для разных видов продукции
- б) не зависит от объема продукции в границах данной производственной мощности;
- в) постоянная на единицу продукции;
- г) имеет неизменные нормы на продолжительное время;
- д) постоянно возрастает.

3.4. **Основными оценочными показателями деятельности подразделений-центров прибыли есть:**

- а) объем производства и производительность работы;
- б) прибыль;
- в) себестоимость продукции и прибыль;

- г) выполнение обязательств из изготовления продукции в натуральном измерении и затраты;
- д) прибыль и производительность работы.

Вариант № 2

1. Теоретический вопрос (пороговый уровень)

1.1. Включение расходов в себестоимость гостиничного продукта. Калькулирование это - ...

1.2. В каких экономических условиях имеет смысл использовать граничные издержки.

2. Задача (базовый уровень).

2.1. Калькуляция себестоимости единицы продукции предприятия представлена в таблице.

Статьи калькуляции	Сума, руб.
Стоимость основных и вспомогательных материалов (за минусом отходов)	93,6
Покупные полуфабрикаты	73,5
Топливо и энергия на технологические цели	58,2
Основная заработная плата производственных рабочих	29,5
Дополнительная заработная плата производственных рабочих	2,3
Отчисление на социальное страхование	3,1
Затраты на содержание и эксплуатацию оборудования	56,7
Цеховые затраты	20,2
Общезаводские затраты	33,8
Прочие производственные затраты	0,8
Всего производственная себестоимость	
Внепроизводственные затраты	5,3
Полная себестоимость	

Уровень рентабельности запланирован в размере 18 %.

Определить свободную отпускную цену с НДС и сумму НДС, которая подлежит к уплате в бюджет.

3. Тесты (пороговый уровень)

3.1. Основной заработок работника по почасовой оплате работы определяется:

- а) отработанным временем и тарифной ставкой;
- б) отработанным временем и сдельной расценкой;
- в) нормативной трудоемкостью работы и тарифной ставкой;
- г) объемом выполненной работы и сдельной расценкой;
- д) объемом выполненной работы и тарифной ставкой.

3.2. Материальная ответственность предприятий и их подразделений за выполнение своих договорных обязательств осуществляется в форме:

- а) поставки продукции (предоставление услуг);
- б) штрафных санкций;
- в) возмещение убытков;
- г) выплат персонала предприятия, которому вызваны убытки;
- д) правильные ответы б, в.

3.3. Коэффициент маржинальной прибыли вычисляется как отношение последнего к:

- а) операционной прибыли;

- б) общих (совокупных) затрат;
- в) сменных затрат;
- г) выручки от продажи продукции (дохода);
- д) постоянных затрат.

3.4. Производительность работы рабочих на почасовой оплате выросла на 15 %, вследствие чего зарплатоёмкость продукции снизилась на (%):

- а) 15; б) 0; в) 13; г) 20; д) 10.

Вариант № 3

1. Теоретический вопрос (пороговый уровень)

- 1.1. Расходы на продукцию и расходы периода.
1.2. Чем вызвано отличие в учете издержек производства экономистом и бухгалтером.

2. Задача (базовый уровень)

2.1. Спрогнозировать объем производства, обеспечивающий прирост прибыли на 6 тыс.руб., если общая величина постоянных расходов на гостиничном предприятии составляет 15 тыс.руб., цена за единицу - 600 руб., переменные расходы в расчете на один продукт равняются - 450 руб.

3. Тесты (пороговый уровень)

3.1. При условии, если количественный результат процесса определяется машинной системой и выдвигаются высокие требования к качеству работы, оптимальной есть оплата работы:

- а) сдельная прямая;
- б) сдельная прогрессивная;
- в) сдельная премиальная;
- г) почасовая простая;
- д) почасовая премиальная.

3.2. В процессе самоорганизации предприятие как система:

- а) реагирует на изменения среды жестко установленными социальной программой мероприятиями и действиями;
- б) способное изменять программы реагирования;
- в) изменяет не только программу реагирования, но и свою внутреннюю структуру;
- г) может перестраивать свою структуру не только в границах заданного набора элементов, но и расширением этого набора;
- д) все предшествующие ответы правильные.

3.3. Прогрессивным направлением развития структур предприятия является:

- а) технологическая структуризация;
- б) предметная (продуктовая) структуризация;
- в) ресурсная структуризация;
- г) территориальная структуризация;
- д) сетевая структуризация.

3.4. Общий анализ матриц отношений и связей в производственной структуре управления дает возможность:

- а) определять основные особенности структуры производственной организации и возможные направления ее рационализации с целью повышения эффективности управления;

- б) описывать организационную структуру управления, проявлять тенденции ее развития и степень соответствия задачам производственной организации;
- в) определять состав функций и видов работ, которые выполняются в системе управления, распределять их между подразделениями и отдельными рабочими, оценивать его целесообразность, определять недостатки структуры управления;
- г) все предшествующие ответы правильные;
- д) правильные ответы а и б.

Вариант № 4

1. Теоретический вопрос (пороговый уровень)

1.1. Первичная стоимость материальных ценностей и их оценка при отпуске в производство.

1.2. Как учитывается фактор времени в условиях инфляции. Учет индекса цен.

2. **Задача (базовый уровень).** Предложите политику ценообразования для гостиницы, если:

- темпы развития отраслевого рынка снижаются;
- существуют определенные барьеры входа на рынок;
- тип конкуренции – несовершенная конкуренция;
- высокая эластичность спроса на туруслуги;
- доля рынка услуг фирмы 10%;
- продажи на рынке подвержены сезонным колебаниям;
- себестоимость услуг на 60% зависит от уровня цен поставщиков услуг.

3. Тесты (пороговый уровень)

3.1. **Операционный ливеридж (операционная зависимость) определяется отношением:**

- а) постоянных затрат к объему продажи (дохода);
- б) сменных затрат к постоянным;
- в) маржинальной прибыли к операционной прибыли;
- г) маржинальной прибыли к объему продажи;
- д) операционной прибыли к маржинальной прибыли.

3.2. **В случае колебания цен на ресурсы предприятия для оценивания запасов целесообразнее применить метод:**

- а) ЛИФО;
- б) ФИФО;
- в) средневзвешенной себестоимости;
- г) нормативных затрат;
- д) идентификационной себестоимости.

3.3. **Основными составными лизинговых платежей (арендной платы) есть:**

- а) амортизационные отчисления и лизинговый доход (доход на капитал);
- б) амортизационные отчисления и эксплуатационные затраты;
- в) амортизационные отчисления и затраты на ремонт;
- г) затраты на страхование имущества и ремонт;
- д) затраты на страхование имущества и лизинговый доход.

3.4. **Мотивационный механизм охватывает, как правило, такие подсистемы мотивов:**

- а) высококачественной продуктивной работы;
- б) научно-технического развития производства;

- в) предпринимательства;
- г) все предшествующие ответы правильные;
- д) правильные ответы а и б.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «контрольная работа»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Обучающийся полностью, правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
хорошо (4)	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
удовлетворительно (3)	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
не удовлетворительно (2)	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

6. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Вопросы к экзамену

1. Всякую ли организацию можно назвать предприятием?
2. Что является объектом и субъектом предпринимательской деятельности?
3. Назовите основные признаки предприятия. Какие из них наиболее важные?
4. Является ли цель получения прибыли обязательным атрибутом предприятия?
5. В чем заключается принципиальное отличие коммерческих предприятий от некоммерческих?
6. Какие виды предприятий выделяют по их отношению к праву собственности?
7. Какие существуют предприятия по видам деятельности?
8. Назовите сферы деятельности предприятий.
9. Охарактеризуйте виды предприятий по степени подчиненности.
10. Какие подходы используются для классификации предприятий по размеру?
11. Дайте характеристику различных видов ответственности предприятия по обязательствам.
12. Приведите классификацию предприятий по виду собственности.
13. Что является общим в определении сущности предпринимательства и бизнеса и каковы признаки различия между ними?
14. Экономическое и социальное значение предпринимательской деятельности для формирования эффективной системы хозяйствования.
20. Выбор организационно-правовой формы предпринимательской деятельности с учетом ее преимуществ и недостатков.
21. Национальный уровень регулирования международной предпринимательской деятельности.
22. Основные элементы необоротных активов.

23. Проанализируйте взаимосвязь категорий: основной капитал - необоротные активы - основные средства - основные фонды.
24. Основные производственные фонды; их сущность и назначение.
25. Состав и структура основных фондов гостиничного предприятия.
26. Производственная структура основных фондов. Значение анализа структуры основных фондов.
27. Активная и пассивная части основных фондов, содержание понятия, примеры.
28. Учет и планирование основного капитала в натурально-вещественной форме.
29. Денежная форма учета наличия и движения основных производственных фондов.
30. Износ основных фондов; моральный и физический. Понятие, определение, возмещение.
31. Сущность и значение амортизационной политики.
32. Начисление амортизации в современных условиях.
33. Ускоренная амортизация: понятие, условия применения, преимущества.
34. Обобщающие показатели использования основных фондов: понятие, расчет, критериальная база для сравнения.
35. Частные показатели использования основных фондов: понятие, расчет, критериальная база.
36. Как оценить производственную мощность предприятия?
37. Что понимается под трудовым потенциалом предприятия?
38. Какие категории населения составляют трудовые ресурсы?
39. Как количественно и качественно оцениваются трудовые факторы?
40. Раскройте содержание понятия «производительность труда».
41. Какими основными показателями измеряется производительность труда?
42. Какими факторами определяется рост производительности?
43. Что является основными резервами роста производительности труда?
44. В чем состоит основное различие номинальной и реальной заработной платы?
45. Что такое формы и системы оплаты труда?
46. Что входит в содержание понятия «тарифная система оплаты труда»?
47. Что отражает динамика реальной заработной платы?
48. Отличие основного капитала от оборотного.
49. Состав оборотных средств предприятия.
50. Охарактеризуйте цикл оборотных средств.
51. Классификация оборотных средств.
52. Основная задача и этапы нормирования оборотных средств.
53. Как определяются показатели оборачиваемости оборотных средств?
54. Основные направления ускорения оборачиваемости оборотных средств.
55. Сущность услуги и ее роль при комплектации гостиничного продукта.
56. Основные функции рынка гостиничных услуг.
57. Классификация планов реализации гостиничных услуг (продукта).
58. Классификация рынков гостиничных услуг.
59. Понятие и сущность производственной программы гостиничного предприятия
60. Принципы и этапы разработки производственной программы гостиничного предприятия.
61. Понятие гостиничного продукта и проблемы оптимизации объема и

структуры предоставляемых услуг гостиничными предприятиями на современном этапе.

62. Внешние факторы, влияющие на объем реализации услуг в гостиничных предприятиях и пути обеспечения его конкурентной устойчивости.

63. Внутренние факторы влияния на объем реализации гостиничного продукта предприятия и резервы повышения конкурентоспособности предприятия.

64. Сущность эксплуатационной программы, состав и структура показателей в предприятиях индустрии гостеприимства.

65. Место эксплуатационной программы в системе планов развития гостиничного предприятия.

66. Факторы внешнего влияния на показатели эксплуатационной программы гостиницы и их учета в процессе принятия управленческих решений по оптимизации объемов реализации основных и дополнительных услуг.

67. Факторы внутренней среды формирования эксплуатационной программы гостиницы, резервы увеличения объемов реализации гостиничных услуг.

68. Нормативно-методическое и информационное обеспечение анализа и планирования материальных ресурсов предприятий индустрии гостеприимства.

69. Порядок экономического обоснования управленческих решений по изменению размеров и структуры материально-технической базы гостиницы.

70. Факторы влияния на размер основных и оборотных фондов на предприятиях гостиничной индустрии.

71. Принципы и формы современной государственной политики в области регулирования оплаты труда в гостиничной индустрии.

72. Характеристика применения тарифной системы на предприятиях индустрии гостеприимства. Опыт организации бестарифной системы оплаты труда.

73. Премияльные системы и участие работников в прибылях предприятий.

74. Коллективные договоры и соглашения в гостеприимстве и дополнительные формы организации материального стимулирования.

75. Факторы стабильности и повышение производительности труда кадрового состава гостиничных предприятий.

76. Валовые доходы предприятий гостиничной индустрии: экономическая сущность, задачи, особенности источников формирования в условиях видовой и региональной диверсификации деятельности (особенности формирования).

77. Факторы, влияющие на объем и структуру валовых доходов гостиничного предприятия.

78. Принципы, критерии управления и пути увеличения валовых доходов предприятий индустрии гостеприимства.

79. Экономическая природа текущих расходов предприятий и особенности их формирования на гостиничных предприятиях.

80. Классификация затрат, относимых на себестоимость услуг (товаров, продукции, работ).

81. Характеристика содержания статей расходов в гостиничных предприятиях.

82. Пути снижения себестоимости гостиничных услуг в современных условиях за счет мониторинга: учет факторов внешней и внутренней среды.

83. Прибыль и прибыльность гостиничных предприятий: понятие, экономическая сущность, показатели измерения, методика расчетов. Функции прибыли.

84. Виды прибыли и источники их образования в рыночных условиях хозяйствования.

85. Современное состояние и тенденции изменения рентабельности гостиничных предприятий (сравнительный анализ).

86. Факторы роста прибыли и рентабельности гостиничных предприятий.

87. История развития системы налогообложения.
88. Система налогообложения и характеристика применения на гостиничных предприятиях.
89. Принципы и порядок разработки налоговой политики гостиничного предприятия.
90. Характеристика налоговых льгот предприятий индустрии гостеприимства.
91. Зарубежный опыт налогообложения гостиничной деятельности. Влияние государственной политики налогообложения на конкурентоспособность гостиничного предприятия.
92. Охарактеризовать состав цены гостиничного продукта.
93. Назвать методы государственного регулирования цен на услуги предприятий гостиничной индустрии и их подразделений.
94. Дать характеристику структурных элементов цены на товары и услуги гостиничного спроса.
95. Назвать главные факторы отклонения рыночных цен от рыночной стоимости товаров и услуг гостиничного спроса на национальном и международном рынке.
96. Дать определение минимальной, максимальной и конкурентоспособной цены гостиничных услуг.
97. Охарактеризовать отражение качества гостиничного продукта.
98. Сформулировать особенности формирования цены гостиничного соглашения.
99. Сформулировать особенности обоснования цен на обслуживание в гостинице.
100. Охарактеризовать возможности осуществления ценовой политики предприятий гостиничной индустрии на национальном и международном рынке.
101. Характеристика сущности состава и структуры оборотных активов в предприятиях гостиничной индустрии.
102. Порядок формирования и использования валютных активов в предприятиях гостиничной индустрии в современном хозяйственном механизме.
103. Принципы и критерии управления оборотными активами предприятий.
104. Факторы повышения эффективности управления оборотными средствами на предприятиях гостиничной индустрии.
105. Понятие и состав собственных финансовых ресурсов предприятия. Порядок и источники их формирования в современных условиях хозяйствования.
106. Понятие и состав кредитных ресурсов предприятий, их классификация.
107. Порядок и условия привлечения кредитных ресурсов в современных условиях.
108. Характеристика основных форм привлечения кредитных ресурсов в гостиничную деятельность.
109. Политика формирования кредитной политики предприятий.
110. Сформулировать суть и назвать основные виды хозяйственного риска в деятельности предприятий гостиничной индустрии.
111. Охарактеризовать методы оценки размера хозяйственного риска и возможных финансовых потерь предприятий гостеприимства.
112. Назвать формы внутреннего и внешнего страхования хозяйственного риска, виды обязательного и добровольного страхования.
113. Сформулировать сущность банкротства и основные причины, приводящие к банкротству гостиничное предприятие.
114. Охарактеризовать показатели эффективности страхования хозяйственного

риска и методы ее расчета.

115. Дать определение санации предприятий гостиничной индустрии, охарактеризовать формы и условия ее проведения.

116. Сформулировать цели и задачи бизнес-плана развития услуг предприятий индустрии гостеприимства.

117. Охарактеризовать структуру бизнес-плана развития услуг гостиничного предприятия и его отдельных планов.

Промежуточная аттестация «экзамен» выполняется письменно на основе экзаменационного билета, который содержит три теоретических вопроса по изученному материалу и задачу прикладного характера (Приложение 1).

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации «экзамен»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах
не удовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»**

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела

ДИСЦИПЛИНА «ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 1

1. Всякую ли организацию можно назвать предприятием?
Аргументируйте.

2. Назовите основные признаки предприятия, их цели и виды. Какие из них наиболее важные?

3. Состав оборотных средств гостиничного предприятия.
Охарактеризуйте цикл оборотных средств.
Задача.

Себестоимость реализованной за год продукции гостиницы равна 2,8 млн руб., валовая прибыль 0,5 млн руб. Средний остаток, или норматив оборотных средств, 0,02 млн руб. Оценить оборачиваемость оборотных средств. Себестоимость реализованной за год продукции гостиницы равна 2,8 млн руб., валовая прибыль 0,5 млн руб. Средний остаток, или норматив оборотных средств, 0,02 млн руб. Оценить оборачиваемость оборотных средств и предложите мероприятия по увеличению оборачиваемости продукции гостиницы.

Утвержден на заседании кафедры (Протокол №1 от 05.01.2023г.)

Преподаватель

доцент Козьякова С.С.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)