

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 19.09.2023 16:43:25  
Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«\_\_» 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Направление	43.03.03 Гостиничное дело
подготовки/специальность	
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается в	3 семестре

г. Пятигорск 20\_\_ г.

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Программа дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» для бакалавров направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

**Целью изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является:**

- подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации гостиничного дела и гостиничной деятельности.

**Задачами освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» являются:**

- освоение теоретических основ макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и системы основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг;
- освоение теоретических основ экономики гостиничного предприятия и других средств размещения;
- освоение приёмов сбора и обработки информации для анализа и оценки функционирования основных и оборотных средств гостиничного предприятия;
- освоение приёмов прогнозирования, планирования, анализа и оценки трудовых ресурсов гостиничного предприятия и других средств размещения;
- освоение приёмов налогообложения деятельности гостиничного предприятия;
- освоение приёмов экономического (финансового) анализа деятельности гостиничного предприятия;
- изучение программных продуктов для информационно-коммуникационного обеспечения деятельности гостиниц и ресторанов и других предприятий общественного питания;
- изучение основ экономики качества гостиничного продукта.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» относится к обязательной части дисциплин (Б1.О.22). Ее освоение проходит в 3 семестре.

## **3. Связь с предшествующими дисциплинами**

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» опирается на знания, полученные при изучении дисциплины: «Цифровая грамотность и обработка больших данных» и ознакомительной практики.

## **4. Связь с последующими дисциплинами**

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» является базовой площадкой для дальнейшего изучения дисциплин: «Бухгалтерский учет на предприятии гостеприимства» и сервисная практика.

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

### **5.1. Наименование компетенций**

Код	Формулировка:	Индикаторы
<b><i>Общепрофессиональные компетенции</i></b>		
<b>ОПК-5</b>	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного

	профессиональной деятельности	питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
--	-------------------------------	--

## 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<b>Знать:</b> - понятие экономической эффективности гостиничных предприятий; - понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта; - технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.	<b>ОПК-5</b> - 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 ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение
<b>Уметь:</b> - обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта; - проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта; - рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.	ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
<b>Владеть:</b> - навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта; - навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта; - навыками сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.	

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

Астр.

часов

Объем занятий: Итого

108 ч.

4 з.е.

В том числе аудиторных

27 ч.

Из них:

Лекций

13,5 ч.

Лабораторных работ	-
Практических занятий	<u>13,5 ч.</u>
Самостоятельной работы	<u>40,5 ч.</u>
Контроль	<u>40,5 ч.</u>

Экзамен 3 семестр

**7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий**

**7.1 Тематический план дисциплины**

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем , часов (астр)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	

**3 семестр**

1.	Предприятие – как основное звено экономики.	<b>ОПК-5</b>	1,5	1,5	-	-	
2.	Внутренняя среда предприятия.		1,5	1,5	-	-	4,5
3.	Предпринимательская и производственная функция гостиничных предприятий.		1,5	1,5	-	-	4,5
4.	Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.		1,5	1,5	-	-	4,5
5.	Основные фонды предприятия.		1,5	1,5	-	-	4,5
6.	Оборотные средства предприятия.		1,5	1,5	-	-	4,5
7.	Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).		1,5	1,5	-	-	4,5
8.	Издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.		1,5	1,5	-	-	4,5
9.	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.		1,5	1,5	-	-	4,5
<b>Итого за 3 семестр</b>			<b>13,5</b>	<b>13,5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40,5</b>

	Итого	13,5	13,5	-	-	40,5
--	-------	------	------	---	---	------

## 7.2 Наименование, содержание и интерактивные формы проведения лекций

№ темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр)	Форма проведения
	<b>3 семестр</b>		
1.	<b>Тема 1. Предприятие – как основное звено экономики.</b> Значение предприятия в экономике страны. Понятие «предприятия». Предприятия как субъект рыночной экономики. Основные цели деятельности предприятия. Основные черты предприятия: организационное единство, обособленное имущество, оперативно-хозяйственная и экономическая самостоятельность.	1,5	-
2.	<b>Тема 2. Внутренняя среда предприятия.</b> Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия. Оценка внутренней среды и ее назначение. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность. Факторы прямого воздействия на предприятие: государство, поставщики, потребители, конкуренты. Основные факторы косвенного воздействия: экономические, научно-технические, природные, демографические, социальные, политические. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия.	1,5	Лекция-беседа
3.	<b>Тема 3. Предпринимательская и производственная функция гостиничных предприятий.</b> Услуга как специфический продукт предприятий гостиничного бизнеса. Требования к услугам гостиничного комплекса. Производственная функция предприятия. Организационно-правовые формы предприятий. Основные направления развития гостиничного бизнеса в современных условиях: вертикальная интеграция, горизонтальные и вертикальные слияния; диверсификация.	1,5	Лекция-беседа
4.	<b>Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.</b> Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия: снабженческо-закупочная, производственно-технологическая, торгово-коммерческая. Хозяйственный процесс: приобретение, хранение, изготовление, реализация товаров (услуг). Расчет потребности и запасов сырья и товаров. Хозяйственная операция (простая, сложная). Замкнутый цикл обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанных бизнеса. Организация производственно-	1,5	Лекция-беседа

	хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия. Технологии обслуживания гостей. Характеристика нормативно-технической документации. Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия.		
5.	<b>Тема 5. Основные фонды предприятия.</b> Понятие, отличительные признаки и назначение основного капитала. Производственные и непроизводственные основные фонды. Структура основных фондов предприятия по натурально-вещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования. Оценка основных фондов. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа. Амортизация, ее содержание и назначение. Нормы амортизации. Показатели использования основных фондов: фондотдача, фондаемость, рентабельность, фондооруженность и их назначение.	1,5	-
6.	<b>Тема 6. Оборотные средства предприятия.</b> Сущность и структура оборотного капитала. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание. Показатели обрачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные.	1,5	Лекция-беседа
7.	<b>Тема 7. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).</b> Фонды и резервы гостиничных предприятий. Уставной капитал, добавочный капитал, резервный капитал. Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса: собственные (внутренние) и привлеченные (внешние). Особенности учета фондов на предприятиях гостиничного бизнеса.	1,5	-
8.	<b>Тема 8. Издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.</b> Понятие издержек производства и себестоимости услуг. Классификация затрат, входящих в себестоимость услуг гостиничного предприятия: по элементам затрат, по калькуляционным статьям, по степени участия в процессе производства (эксплуатации), по отношению к изменению объема производства, по способу отнесения на продукцию (услугу). Смета затрат.	1,5	-
9.	<b>Тема 9. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</b> Понятие персонала предприятия. Категории персонала: рабочие и служащие. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации. Движение	1,5	-

	кадров: понятие и причины. Показатели, характеризующие движение численности персонала. Планирование численности персонала. Бюджет рабочего времени. Понятие заработной платы. Тарифная система организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы. Средняя заработка по профессии, ее сущность и назначение. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость услуг и продукции.		
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>13,5</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>13,5</b>	<b>6</b>

### 7.3 Наименование лабораторных занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

### 7.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем практических занятий	Объем часов (астр)	Интерактивная форма проведения
<b>3 семестр</b>			
1.	<b>Практическое занятие №1.</b> Предприятие – как основное звено экономики.	1,5	-
2.	<b>Практическое занятие №2.</b> Внутренняя среда предприятия.	1,5	Круглый стол
3.	<b>Практическое занятие №3.</b> Предпринимательская и производственная функция гостиничных предприятий.	1,5	-
4.	<b>Практическое занятие №4.</b> Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.	1,5	Круглый стол
5.	<b>Практическое занятие №5.</b> Основные фонды предприятия.	1,5	Круглый стол
6.	<b>Практическое занятие №6.</b> Оборотные средства предприятия.	1,5	-
7.	<b>Практическое занятие №7.</b> Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).	1,5	-
8.	<b>Практическое занятие №8.</b> Издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.	1,5	-
9.	<b>Практическое занятие №9.</b> Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	1,5	Круглый стол
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>13,5</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>13,5</b>	<b>6</b>

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды	Вид	Итоговый	Средства и	Объем часов, в том числе
------	-----	----------	------------	--------------------------

реализуемых компетенций	деятельности студентов	продукт самостоятельной работы	технологии оценки	CPC	Контактная работа с преподавателем	Всего
<b>3 семестр</b>						
<b>ОПК-5</b>	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1 – 9	Конспект материалов	Собеседование	32,94	3,66	36,6
	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1 – 9	Конспект материалов	Собеседование	2,43	0,27	2,7
	Подготовка к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 2,4,5,9	Сообщение	Доклад	1,08	0,12	1,2
<b>Итого за 3 семестр</b>				<b>36,45</b>	<b>4,05</b>	<b>40,5</b>
<b>Итого</b>				<b>36,45</b>	<b>4,05</b>	<b>40,5</b>

## 8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид Контроля (устный/письменный)	Наименование оценочного средства
<b>ОПК-5</b>	1-9	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	2,4,5,9	Доклад	текущий	устный	Перечень дискуссионных тем для круглого стола
	1-9	Экзамен	промежуточный	устный	Вопросы к экзамену

### 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы				
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов	
<b>ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b>						
<b>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере</b>						

**гостеприимства и общественного питания****ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение****ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения**

<b>Базовый</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие экономической эффективности гостиничных предприятий;</li> <li>- понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта;</li> <li>- технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.</li> </ul>	<b>Слабо знает:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие экономической эффективности гостиничных предприятий;</li> <li>- понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта</li> </ul>	<b>Частично знает:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие экономической эффективности гостиничных предприятий;</li> <li>- понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта;</li> <li>- технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.</li> </ul>	<b>В целом знает:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие экономической эффективности гостиничных предприятий;</li> <li>- понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта;</li> <li>- технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.</li> </ul>	
	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.</li> </ul>	<b>Слабо умеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта</li> </ul>	<b>Частично умеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.</li> </ul>	<b>В целом умеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта;</li> <li>- рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.</li> </ul>	
	<b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками</li> </ul>	<b>Слабо владеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта</li> </ul>	<b>Частично владеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта</li> </ul>	<b>В целом владеет:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта;</li> </ul>	

	сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.		продукта; - навыками сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.	- навыками сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.	
<b>Повышенный</b>	<b>Знать:</b> - понятие экономической эффективности гостиничных предприятий; - понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта; - технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.				<b>Полностью знает:</b> - понятие экономической эффективности гостиничных предприятий; - понятие затрат, себестоимости и цены гостиничного продукта; - технологию калькуляции при разработке гостиничного продукта.
	<b>Уметь:</b> - обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта; - проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта; - рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.				<b>Полностью умеет:</b> - обосновывать экономическую составляющую при разработке гостиничного продукта; - проводить калькуляцию проекта при разработке гостиничного продукта; - рассчитать себестоимость продукта и его продажную цену, прибыль от реализации.

	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul>				<p><b>Полностью владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения экономически обоснованных решений по разработке и/или продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками обеспечения экономической эффективности организаций при разработке или внедрению гостиничного продукта;</li> <li>- навыками сравнения разных предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

### Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Текущий контроль

##### Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
<b>3 семестр</b>			
1.	Собеседование по темам 1-3	5 неделя	15
2.	Собеседование по темам 4-6	10 неделя	15
3.	Собеседование по темам 7-9	14 неделя	25
<b>Итого за 3 семестр</b>			<b>55</b>
<b>Итого</b>			<b>55</b>

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	<b>100</b>
Хороший	<b>80</b>
Удовлетворительный	<b>60</b>
Неудовлетворительный	<b>0</b>

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ( $20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$ ), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

*Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе*

<b>Рейтинговый балл по дисциплине</b>	<b>Оценка по 5-балльной системе</b>
<b>35 – 40</b>	Отлично
<b>28 – 34</b>	Хорошо
<b>20 – 27</b>	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине*

*в оценку по 5-балльной системе*

<b>Рейтинговый балл по дисциплине</b>	<b>Оценка по 5-балльной системе</b>
<b>88 – 100</b>	Отлично
<b>72 – 87</b>	Хорошо
<b>53 – 71</b>	Удовлетворительно
<b>&lt;53</b>	Неудовлетворительно

### **8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Вопросы к экзамену (3 семестр)**

#### **Вопросы для проверки уровня обученности**

**Знать:**

1. Значение предприятия в экономике страны.
2. Понятие «предприятия».
3. Предприятия как субъект рыночной экономики.
4. Основные цели деятельности предприятия.
5. Основные черты предприятия: организационное единство, обособленное имущество, оперативно-хозяйственная и экономическая самостоятельность.
6. Внутренняя среда предприятия.
7. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура.
8. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия.
9. Оценка внутренней среды и ее назначение.
10. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность.
11. Услуга как специфический продукт предприятий гостиничного бизнеса.
12. Требования к услугам гостиничного комплекса.
13. Производственная функция предприятия.
14. Организационно-правовые формы предприятий.
15. Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия:

снабженческо-закупочная, производственно-технологическая, торгово-коммерческая.

16. Хозяйственный процесс: приобретение, хранение, изготовление, реализация товаров (услуг).

17. Расчет потребности и запасов сырья и товаров.

18. Хозяйственная операция (простая, сложная).

19. Замкнутый цикл обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанных бизнеса.

20. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.

21. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия.

22. Технологии обслуживания гостей.

23. Понятие, отличительные признаки и назначение основного капитала.

24. Производственные и непроизводственные основные фонды.

25. Структура основных фондов предприятия по натурально-вещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования.

26. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондаемость, рентабельность, фондооруженность и их назначение.

27. Сущность и структура оборотного капитала.

28. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика.

29. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание.

30. Фонды и резервы гостиничных предприятий.

31. Уставной капитал, добавочный капитал, резервный капитал.

32. Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса: собственные (внутренние) и привлеченные (внешние).

33. Понятие издержек производства и себестоимости услуг.

34. Классификация затрат, входящих в себестоимость услуг гостиничного предприятия: по элементам затрат, по калькуляционным статьям, по степени участия в процессе производства (эксплуатации), по отношению к изменению объема производства, по способу отнесения на продукцию (услугу).

35. Понятие персонала предприятия.

36. Категории персонала: рабочие и служащие.

37. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации.

38. Движение кадров: понятие и причины.

39. Показатели, характеризующие движение численности персонала.

40. Планирование численности персонала.

41. Понятие цены и ее функции.

42. Классификация цен.

43. Ценовая политика предприятия: содержание, цели и назначение.

44. Ценовая стратегия предприятия.

45. Содержание и виды планирования: стратегическое (долгосрочное), текущее (годовое), оперативное (календарно-производственное).

46. Производственная программа: понятие и показатели, характеризующие производственную программу.

47. Показатели внутрифирменного планирования: коэффициент использования номерного фонда, средняя цена номера, средний доход на номер.

48. Налоговая система Российской Федерации.

49. Налоговая система: объекты налогообложения, виды налогов, налоговая база, налоговая ставка, порядок исчисления налога, порядок и сроки уплаты налога, налоговые льготы.

50. Прибыль предприятия: понятие и расчет.

51. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

52. Виды финансовой устойчивости: абсолютная, нормальная, неустойчивая, кризисное финансовое состояние.

53. Экономический анализ результатов хозяйственной деятельности в гостиничных комплексах.

54. Виды анализа: периодичный, текущий и оперативный анализ хозяйственной деятельности предприятия.

55. Комплексность проведения анализа.

56. Критерии и показатели эффективности производства.

57. Понятие инвестиций: финансовое определение, экономическое определение.

58. Виды инвестиций: прямые, портфельные, венчурные, аннуитеты.

59. Принципы инвестиционной деятельности: принцип предельной эффективности инвестирования, принцип прогрессирующего ограничения выбора инвестиционного объекта, принцип эффективности капитальных вложений, принцип адаптационных издержек, принцип мультипликатора, принцип привлекательности инвестиций.

**Уметь, Владееть:** 60. Виды рисков финансовых инвестиций: общеэкономические, коммерческие.

61. Прогнозирование показателей предоставляемых услуг.

62. Анализ ассортиментных сдвигов.

63. Использование маркетинговых исследований в составлении прогнозов.

64. Кредитование предприятий.

65. Понятие и виды рисков.

66. Виды потерь предпринимательской деятельности.

67. Качественная и количественная оценка риска.

68. Понятие риска производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

69. Факторы прямого воздействия на предприятие: государство, поставщики, потребители, конкуренты.

70. Основные факторы косвенного воздействия: экономические, научно-технические, природные, демографические, социальные, политические.

71. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия.

72. Основные направления развития гостиничного бизнеса в современных условиях: вертикальная интеграция, горизонтальные и вертикальные слияния; диверсификация.

73. Характеристика нормативно-технической документации.

74. Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия.

75. Оценка основных фондов.

76. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа.

77. Амортизация, ее содержание и назначение.

78. Нормы амортизации.

79. Показатели оборачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования.

80. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные.
  81. Особенности учета фондов на предприятиях гостиничного бизнеса.
  82. Смета затрат.
  83. Бюджет рабочего времени.
  84. Понятие заработной платы.
  85. Тарифная система организации оплаты труда.
  86. Формы и системы оплаты труда.
  87. Фонд заработной платы.
  88. Средняя заработная плата, ее сущность и назначение.
  89. Производительность труда: определение, показатели.
  90. Выработка и трудоемкость услуг и продукции.
  91. Методы ценообразования.
  92. Модификация цен.
  93. Ценообразование в условиях рыночных отношений.
  94. Тарифная политика.
  95. Финансовое планирование.
  96. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.
  97. Обязанности гостиничных предприятий как налогоплательщиков.
  98. Налог на прибыль предприятия: порядок исчисления и уплаты.
  99. Рычаги(левередж): операционный (производственный) и финансовый.
  100. Механизм формирования, налогообложения прибыли.
  101. Чистая прибыль и ее распределение.
  102. Коэффициенты финансовой устойчивости.
  103. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия.
  104. Кредитоспособность предприятия.
  105. Виды рентабельности.
  106. Анализ использования мощностей гостиничного предприятия.
  107. Показатели финансового состояния предприятия
  108. Повышение эффективности экономической деятельности предприятия.
109. Пути снижения себестоимости гостиничных услуг.
  110. Повышение уровня организации труда в гостиничном хозяйстве.
  111. Портфельные инвестиции: цели, принципы управления портфелем ценных бумаг, принципы формирования портфеля ценных бумаг.
  112. Капитальные вложения.
  113. Характеристика капитальных вложений: направления использования, источники финансирования.
  114. Оценка эффективности капитальных вложений.
  115. Составление и содержание бизнес-плана.
  116. Основные разделы. Оптимизация бизнес-плана.
  117. Характеристика зон предпринимательского риска.
  118. Способы оценки риска.
  119. Факторы риска.
  120. Понятие несостоятельности предприятия и его причины.

#### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются: 2 вопроса.

Для подготовки по билету отводится: 20 минут.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: собеседование.

Допуск к **практическим занятиям** происходит при наличии конспекта соответствующей лекции и конспекта самостоятельно изученной литературы по теме. К практическому занятию студент должен подготовить ответы на вопросы, выполнить задания по теме занятия.

Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижением оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применить теоретические знания для решения практических задач;

- несвоевременность предоставления выполненных работ.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине.

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнител ьная	Методичес кая	Интернет- ресурсы
1.	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1 – 9	1	1-2	1-2	1-3
2.	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1 – 9	1	1-2	1-2	1-3
3.	Подготовка к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 2,4,5,9	1	1-2	1-2	1-3

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **10.1. Рекомендуемая литература**

#### **10.1.1. Перечень основной литературы:**

1. Абабков Ю.Н. Обеспечение конкурентоспособности предприятия туризма: учебник / Ю.Н. Абабков, И.Г. Филиппова; под ред. Е.И. Богданова. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 144 с.;

#### **10.1. 2. Перечень дополнительной литературы:**

1. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2016. – 431 с.;

2. Черевичко Т.В. Экономика туризма: учеб. пособие / Т.В. Черевичко. – М.:

Дашков и Ко, 2017. – 264 с.

**10. 2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы**

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Методические рекомендации к самостоятельной работе по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

**10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <https://e.lanbook.com/> - Электронно-библиотечная система Лань;
2. <http://biblioclub.ru/> - Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line»;
3. <http://www.iprbookshop.ru/> - Электронно-библиотечная система IPRbooks

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

*Информационные технологии:* не предусмотрено.

*Информационные справочные системы:* не предусмотрено.

*Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:*

1. Базовый пакет программ Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023г.

2. Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г.

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

1) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа - 3 корпус, ауд. № 313, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, магнитно-маркерная доска, флипчарт. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.

2) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации– 3 корпус, ауд. № 313, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, магнитно-маркерная доска, флипчарт. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.