

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 10:46:29

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba808e00d0caeb7

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания
по выполнению практических работ
по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия»
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Управление гостиничным и санаторно-
курортным бизнесом»**

Пятигорск, 2026

Введение

Практическое занятие является важнейшей формой усвоения знаний. Очевидны три структурные его части: предваряющая (подготовка к занятию), непосредственно само практическое занятие (обсуждение вопросов темы в группе) и завершающая часть (работа студентов по устранению обнаружившихся пробелов в знаниях).

Практическое занятие является средством проверки знаний, отработки навыков самостоятельного изучения материалов по дисциплине, работы с литературой, умения логично и последовательно излагать усвоенный материал. Выступая на занятии, слушатели должны показать умение выделить основные положения, иллюстрировать их применение, а также делать практически значимые выводы из теоретических положений.

Ко всем темам занятий дан перечень наиболее важных вопросов, необходимых для усвоения, а также приведен список основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения.

Для лучшего усвоения материала необходимо вести конспект в отдельной тетради. Такой конспект может быть в форме плана ответов по каждому вопросу темы, а в некоторых случаях и кратким ответом (со ссылками на соответствующий источник: нормативный материал или литературу).

На занятии большое внимание уделяется рассмотрению не только теоретических вопросов, но и выполнению практических заданий, направленных на формирование навыков работы в коллективе. К каждому занятию студент подбирает материалы из методической литературы, СМИ, Интернета.

Если слушатель не подготовился к занятию или пропустил его по какой-то причине (в том числе и по болезни), он обязан во внеурочное время отчитаться по этой теме перед преподавателем, ведущим занятие в группе. При возникновении трудностей при изучении курса, необходимо посетить консультацию преподавателя, ведущего занятия, в соответствии с графиком консультаций, который имеется на кафедре ТиГД.

При подготовке к занятиям по всем темам слушатели должны изучить:

- рекомендованную в плане практических занятий специальную литературу;
- рекомендованную в плане практических занятий дополнительную литературу;
- Интернет-источники.

План практических занятий

Практическое занятие 1. Предприятие – как основное звено экономики.

Цель: Изучить предприятие – как основное звено экономики.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы: На всех этапах развития экономики основным звеном является предприятие. Именно на предприятии осуществляется производство продукции, оказываются различного рода услуги, происходит непосредственная связь работника со средствами производства. и хозяйственной самостоятельностью.

Теоретическая часть:

Под самостоятельным предприятием понимается производственная единица, обладающая производственно-техническим единством, организационно-административной. Предприятие самостоятельно осуществляет свою деятельность, распоряжается выпускаемой продукцией, полученной прибылью, оставшейся в его распоряжении после уплаты налогов и других обязательных платежей. Таким образом, предприятие - это первичное звено производственной сферы, которое занимается производством продукции, оказанием услуг или выполнением работ с целью удовлетворения рынка и получения прибыли.

Вопросы для собеседования:

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.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 2. Внутренняя среда предприятия.

Цель: Изучить внутреннюю среду предприятия.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы: руководитель в процессе принятия решения руководствуется не только собственными убеждениями, но и результатами анализа протекающих внутри предприятия процессов – социальными условиями и т.д., а также происходящих вне предприятия и непосредственно влияющих на его деятельность. Эта информация очень важна для корректировки деятельности предприятия, для улучшения показателей эффективности его работы. При этом если руководитель непосредственно вникает во все внутренние процессы на предприятии, то контролировать влияние внешних факторов гораздо сложнее, но немаловажно.

Теоретическая часть:

Внешняя среда - это факторы и условия окружающей среды, влияющие на функционирование организации и требующие ее соответствующего реагирования.

Каждая организация, будучи открытой системой, зависит от внешней среды, которая связана с обеспечением ресурсами, персоналом, потребителями, энергией и т.д. Поэтому организации должны учитывать факторы окружающей среды и адаптироваться к ним в своей деятельности.

В этой ситуации организации похожи на биологические организмы. Согласно теории эволюции Чарльза Дарвина, выжившие виды выжили, потому что нашли способ адаптироваться к изменениям окружающей среды. Организации должны адаптироваться таким же образом, чтобы оставаться эффективными и выживать. Внешняя среда характеризуется неопределенностью, сложностью и подвижностью.

Неопределенность внешней среды объясняется отсутствием информации о факторах и ее низкой достоверностью. Чем более неопределенными являются данные, характеризующие факторы окружающей среды, тем сложнее принимать эффективные управленческие решения.

Сложность внешней среды может определяться количеством факторов, на которые организация должна реагировать, а также их изменчивостью. Факторы окружающей среды можно охарактеризовать на основе множества данных, которые следует учитывать при принятии управленческих решений.

Мобильность может быть определена тем, насколько быстро изменяются факторы окружающей среды. Наибольшие преобразования происходят в секторах, ориентированных на научно-технический прогресс.

Факторы внешней среды организации разделяют на две группы:

- прямого воздействия,
- косвенного воздействия.

Среда прямого воздействия, или микросреда, содержит факторы, непосредственно влияющие на бизнес и оказывающие прямое воздействие на деятельности организации.

В первую очередь это конкуренты, потребители, коммерческие банки, поставщики сырья, комплектующих, материалов, инфраструктура, необходимая для бизнеса, муниципальные и государственные организации и органы власти, международный фактор.

Среда косвенного воздействия включает факторы, которые могут не оказывать прямого влияния на организацию, но так или иначе влиять на ее функционирование. Речь идет о научно-техническом прогрессе, состоянии экономики, политических и социокультурных изменениях в обществе, демографических и естественно-географических показателях.

Обычно организация самостоятельно определяет, какие факторы и в какой степени они могут повлиять на эффективность своей деятельности в текущем периоде и перспективе, и какие меры следует предпринять для успешного ведения бизнеса.

Рассмотрим более подробно факторы прямого воздействия.

Прежде всего, на работу организации напрямую влияют потребители услуг и продуктов. В эту группу входят клиенты и прямые покупатели: официальные дистрибьюторы, торговые агенты, коммерческие компании, фирмы-производители,

магазины, а также отдельные клиенты и покупатели. Состав потребителей зависит от сферы деятельности организации, специфики ее услуг и продуктов, рынков сбыта, масштабов производства и других факторов. Помимо прямых покупателей, в эту группу могут быть включены общества по охране окружающей среды, общества потребителей и другие подобные организации. Их влияние на производителей продукции становится все более ощутимым и должно приниматься во внимание. Эти организации напрямую взаимодействуют с производителями в отношении целостности рекламы, качества продукции, соответствия экологическим стандартам.

Воздействие потребителей проявляется в следующих формах:

1. Особые требования к дизайну, техническим характеристикам и качеству продукции, формам и системам оплаты;
2. Установление определенного уровня цены;
3. Предпочтение в сторону определенных торговых марок;
4. Угроза перехода к другим производителям и т.п.

Производители могут значительно влиять на потребителей, предлагая уникальные продукты или услуги, гарантируя высокое качество и сроки поставки, устанавливая более низкие цены, будучи монополистами в этом секторе и т. д. Если позиции производителя достаточно сильны, то существует потенциальная угроза перемен в клиентах.

Проведение анализа ситуации потребителей позволяет нам лучше понять, оказывают ли они давление на производителя, как может проявиться их влияние, а также понять, насколько сильна позиция этой организации, как она влияет на клиентов и в чью пользу создается баланс сил в этом взаимодействии.

При анализе следует обращать внимание на качество и цены товаров и услуг, соблюдение условий, условий и объема поставок, а также на то, что поставщик является монополистом этого типа ресурсов или существует возможность смены этого поставщика. Зависимость от поставщика создает огромные трудности для руководителей компании, обеспечивая при этом необходимые природные и материальные ресурсы. В этих условиях организации должны направлять усилия на снижение зависимости от ресурсов.

Конкуренты. Это включает в себя компании, которые продают продукты на тех же рынках или предоставляют услуги, которые отвечают тем же потребностям. Анализируя конкурентную среду, менеджеры должны оценить, насколько сильна конкуренция, какое влияние она оказывает на деятельность компании, выявить основных конкурентов, их потенциальные и реальные угрозы. В то же время менеджеры должны знать положение своей компании и ее конкурентные преимущества, чтобы разработать конкретную конкурентную стратегию. Если на рынок выходят новые фирмы, которые намерены производить аналогичный продукт, либо уже существующие выпускают такой же вид продукта, то их нужно включать в ту же группу как потенциальных конкурентов и также необходимо изучать.

Организации, которые производят товары или услуги, которые могут заменить или даже полностью заменить свой продукт, также могут представлять угрозу для бизнеса. Менеджеры должны проанализировать наличие этих замещающих продуктов или их появление. Чем более надежная и полная информация у предпринимателей о потенциальных и реальных конкурентах, тем лучше они смогут подготовить компанию к реагированию на вызовы конкурентов путем разработки оборонительной или наступательной стратегии.

Инфраструктура. Это часть бизнес-среды, которая предоставляет организации необходимые трудовые, информационные, финансовые ресурсы, аудиторские, транспортные, консалтинговые, страховые и другие услуги. Инфраструктура включает в себя ряд организаций, таких как биржи, банки, кадровые и рекламные агентства, аудиторские и консалтинговые фирмы, арендаторы, лизинговые компании, железные дороги, охранные агентства.

Деловая среда организации, в зависимости от размера организации, формы

собственности, финансирования, масштаба ее деятельности, видов продукции и других параметров, может включать различные организации или федеральные органы власти, муниципальные и региональные органы власти, с которыми он взаимодействует напрямую (например, налоговая инспекция, суды, местное самоуправление и т. д.). Их влияние на организацию может проявляться по-разному: от регулирования ее деятельности до прямого вмешательства.

Государство. Это может включать принятие законов и других нормативных актов, предоставление субсидий, предоставление лицензий, сбор налогов и контроль их оплаты, применение административно-хозяйственных и других санкций.

Задача руководства компании - тщательно анализировать изменения факторов прямого воздействия и быстро реагировать на эти изменения

Вопросы для собеседования:

1. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура.
2. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия.
3. Оценка внутренней среды и ее назначение.
4. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность.
5. Факторы прямого воздействия на предприятие: государства, поставщики, потребители, конкуренты.
6. Основные факторы косвенного воздействия: экономические, научно-технические, природные, демографические, социальные, политические.
7. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 3. Предпринимательская и производственная функция гостиничных предприятий.

Цель: Изучить предпринимательскую и производственную функцию гостиничных предприятий.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы: Сегодня предприятия гостиничного бизнеса в России являются ярким примером динамически развивающихся коммерческих организаций, каждое из которых находится в условиях постоянной борьбы за свою нишу на рынке гостиничных услуг. Актуальность заключается в том, что динамичное развитие индустрии туризма предусматривает не только увеличение числа современных туристских комплексов, гостиниц и иных средств размещения, но и совершенствование их деятельности, осуществляющейся в условиях жесткой конкуренции туристского рынка. Очевидно, что привлечь новых гостей и увеличить загрузку конкретных гостиниц возможно на основе использования передовых технологий и инновационных управленческих решений, соответствующих международным стандартам.

Теоретическая часть:

Развитие предпринимательства в сфере гостиничных услуг и гибкость ориентирования предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве можно проследить по разнообразию средств размещения гостиничного типа.

Гостиничные предприятия различаются по вместимости, числу мест для проживания, месту расположения, уровню, ассортименту и стоимости услуг, назначения и другим критериям.

Средствами размещения туристов являются любые объекты, которые предоставляют туристам эпизодически или регулярное место для ночевки (обычно в помещении). В качестве дополнительных условий принимается:

- * общее число мест ночевки превышает некоторый минимум;
- * объект размещения имеет руководство;
- * управление объектом строится на коммерческой основе.

В соответствии с рекомендациями ВТО все средства размещения можно представить двумя категориями - коллективными и индивидуальными.

В состав коллективных средств размещения туристов включаются гостиницы и аналогичные заведения, специализированные заведения, прочие коллективные средства размещения туристов.

Из основных признаков гостиниц следует отметить, прежде всего, наличие номеров. В зависимости от особенностей управления гостиницы могут представлять собой обособленные предприятия или образовывать гостиничные цепи.

В зависимости от конкретного оборудования и особенностей предоставляемых услуг в составе гостиниц различают гостиницы широкого профиля, гостиницы квартирного типа, мотели, придорожные гостиницы, курортные гостиницы, клубы с проживанием и пр.

Группа заведений, аналогичных гостиницам, обладает номерным фондом, предоставляет перечень обязательных услуг. Таковы пансионы, меблированные комнаты, туристские общежития и т. п.

Специализированные заведения (с единым руководством) также предназначены для обслуживания туристов. Они не имеют номеров. Здесь исходной единицей может быть жилище, коллективная спальня, площадка. Кроме предоставления места для ночлега туристам, заведение может осуществлять и другие виды деятельности. Примерами таких специализированных заведений служат оздоровительные заведения (здравницы, курорты, санатории, оздоровительные «фермы» и пр.), лагеря труда и отдыха, средства размещения в общественных видах транспорта (поезда, суда), в конгресс-центрах.

Вопросы для собеседования:

1. Услуга как специфический продукт предприятий гостиничного бизнеса.
2. Требования к услугам гостиничного комплекса.
3. Производственная функция предприятия.
4. Организационно-правовые формы предприятий.
5. Основные направления развития гостиничного бизнеса в современных условиях: вертикальная интеграция, горизонтальные и вертикальные слияния; диверсификация.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.

Цель: Изучить организацию производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы: сегодня производственно-хозяйственный цикл имеет важную роль, оказывающий влияние на предприятие в целом, необходимо изучить организация производственно-хозяйственного цикла и правильно применять его

Теоретическая часть: Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия: снабженческо-закупочная, технологическая, производственно-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 ресторанного бизнеса. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия. Технологии обслуживания гостей. документации. Характеристика Организация нормативно-технической работы основных подразделений гостиничного предприятия.

Вопросы для собеседования:

1. Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия: снабженческо-закупочная, производственно-технологическая, торгово-коммерческая.
2. Хозяйственный процесс: приобретение, хранение, изготовление, реализация товаров (услуг). Расчет потребности и запасов сырья и товаров.
3. Хозяйственная операция (простая, сложная).
4. Замкнутый цикл обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
5. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.
6. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия.
7. Технологии обслуживания гостей.

8. Характеристика нормативно-технической документации.
9. Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 5. Основные фонды предприятия.

Цель: Изучить основные фонды предприятия.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы:

Одним из важнейших факторов повышения эффективности производства на промышленных предприятиях является обеспеченность их основными фондами в необходимом количестве и ассортименте и более полное их использование. В связи с этим, актуальным вопросом является анализ использования основных фондов, оценка динамики показателей основных фондов, обоснованность фактических данных об образовании основных фондов, выявление и измерение действия различных факторов на основные фонды, оценка возможных резервов дальнейшего роста фондоотдачи на основе оптимизации объемов производства и величины основных средств.

Теоретическая часть:

Основные фонды – это огромное количество средств труда, которое, не смотря на свою экономическую однородность, отличается по целевому назначению, сроку службы. Отсюда возникает необходимость классификации основных средств по определенным группам, учитывающим специфику производственного назначения различных видов фондов. Основные средства предприятия разнообразны по составу и назначению. Для ведения учета основных средств, их классифицируют по ряду признаков: по виду, назначению или характеру участия в процессе производства, отраслям народного хозяйства, степени использования и по принадлежности. В зависимости от характера участия основных фондов в процессе расширенного воспроизводства они подразделяются на производственные и непроизводственные основные фонды. Согласно п.4.23.2. Инструкции «О порядке заполнения форм годовой бухгалтерской отчетности», утвержденной приказом Минфином РФ от 12.11.1996 года №97 к производственным основным фондам относятся объекты, использование которых направлено на

систематическое получение прибыли как основной цели деятельности, то есть использование в процессе производства промышленной продукции, в строительстве и других аналогичных видах деятельности. Производственные основные фонды функционируют в сфере материального производства, неоднократно участвуют в процессе производства, изнашиваются постепенно, а их стоимость переносится на изготавливаемый продукт по частям, по мере использования. Пополняются они за счет капитальных вложений. Основные средства непроизводственного назначения непосредственно не участвуют в процессе производства, но их используют в жилищно-коммунальной и социально-культурной сфере (жилищно-коммунальное хозяйство, учреждения науки, культуры, здравоохранения). Непроизводственные основные фонды – жилые дома, детские и спортивные учреждения, другие объекты культурно – бытового обслуживания, которые находятся на балансе предприятия. В отличие от производственных фондов они не участвуют в процессе производства и не переносят свою стоимость на продукт. Стоимость их исчезает в потреблении. Фонд возмещения не создается, а воспроизводятся они за счет национального дохода. Несмотря на то, что непроизводственные основные фонды не оказывают непосредственного влияния на объем производства и на рост производительности труда, их постоянное увеличение непосредственно связано с улучшением благосостояния работников предприятия, повышением материального и культурного уровня их жизни, что в конечном счете влияет на конечные результаты деятельности предприятия.

Вопросы для собеседования:

1. Понятие, отличительные признаки и назначение основного капитала.
2. Производственные и непроизводственные основные фонды.
3. Структура основных фондов предприятия по натурально-вещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования.
4. Оценка основных фондов.
5. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа.
6. Амортизация, ее содержание и назначение. Нормы амортизации.
7. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, рентабельность, фондовооруженность и их назначение.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие № 6 Оборотные средства предприятия.

Цель: Изучить оборотные средства предприятия.

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы:

Актуальность обусловлена тем, что от эффективности использования оборотных средств на предприятии, во многом зависит, его финансовое состояние, результативность производственного процесса, прибыльность

Теоретическая часть:

Оборотные средства - это авансированная в денежной форме стоимость для образования и использования оборотных производственных фондов и фондов обращения в минимально необходимых размерах, обеспечивающих непрерывность процесса производства и своевременность осуществления расчетов. В курсовой работе проведен анализ использования оборотных средств в ООО «Прогресс-ИК». Структура оборотных средств ООО «Прогресс-ИК» за 2010-2012 гг. ухудшилась: имеет место рост удельной величины запасов при сокращении удельного веса денежных средств. Кроме того, предприятие не имеет собственных оборотных средств для финансирования оборотных средств капитала. В 2012 г. продолжительность одного оборота возросла на 1,97 дня, или 31,72 % и составила 8,18 дней. Увеличение продолжительности оборота оборотного капитала повлекло дополнительное привлечение средств в размере 2 880,85 тыс.руб. Число оборотов, совершенных запасами за 2012 г. снизилось на 21 оборот, или на 29,17 % относительно 2011 г. Кроме того, темпы прироста запасов опережают темпы роста выручки от оказания услуг. Это позволило сделать вывод о накоплении излишних производственных запасов сырья и материалов.

Вопросы для собеседования:

1. Сущность и структура оборотного капитала.
2. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика.
3. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание.
4. Показатели оборачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования.
5. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 7. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).

Цель: Изучить учета источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).

Форма контроля: собеседование

Актуальность темы:

Перестроечные процессы неоднозначно повлияли на состояние гостиничного бизнеса в России. Снижение жизненного уровня населения, повышение цен привели к сокращению внутренних туристских потоков, что в свою очередь, в совокупности с сокращением въездного туризма привело к снижению спроса на гостиничные услуги. Как следствие этого, количество гостиниц не увеличивалось, а загрузка имеющихся сокращалась

Теоретическая часть:

Основная часть гостиниц нуждалась в реконструкции и обновлении материальной базы, поскольку не соответствовала мировым стандартам. Проблемы отечественного гостиничного бизнеса в этот период были связаны с низким уровнем сервиса, недостаточной материально-технической оснащенностью, нехваткой профессиональных кадров, в том числе и специалистов в области гостиничного менеджмента, способных работать в рыночных условиях. На смену монополизированной гостиничной системе с 1993 г. в России стал складываться рынок гостиничных услуг. Большая часть гостиниц сменила государственную форму собственности на частную.

Вопросы для собеседования:

1. Фонды и резервы гостиничных предприятий.
2. Уставной капитал, добавочный капитал, резервный капитал.
3. Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: собственные (внутренние) и привлеченные (внешние).
4. Особенности учета фондов на предприятиях гостиничного бизнеса.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 8. Издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.

Цель: Изучить издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.

Форма контроля: собеседование, тест

Актуальность темы:

Деятельность предприятия питания и гостиничного предприятия связана с использованием трудовых, материальных и финансовых ресурсов. Ресурсы потребляются, и трансформируются в затраты. Классификация затрат позволяет определять резервы экономики материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия, снижать себестоимость услуг, увеличивать рентабельность.

Понять рычаги управления и контроля издержками. Затраты на производство и реализацию услуг, выраженные в денежной форме, составляют себестоимость услуг. Они в каждом цикле возмещаются из выручки. Следовательно, знание экономической природы себестоимости является важным условием эффективного хозяйствования гостиницы, так как себестоимость услуг оказывает непосредственное влияние на величину прибыли и рентабельности. Кроме того, в условиях рыночной экономики, когда гостиницы и предприятия питания самостоятельно разрабатывают тарифы на основные и дополнительные услуги, значение себестоимости как основы формирования цен на гостиничный продукт ещё более возрастает.

На экономические показатели отеля и ресторана влияет экономический контроль за издержками. Классификация издержек позволяет вскрывать резервы экономии материальных, трудовых и финансовых затрат предприятия питания, снижать себестоимость продукции собственного производства, увеличивать рентабельность. Кроме того, она имеет важное значение для предприятия питания и гостиниц, так как позволяет определить эффект операционного (производственного) рычага и на его основе осуществить максимизацию прибыли.

Анализ издержек позволяет вовремя скорректировать ценовую политику предприятия, что, безусловно, важно для получения прибыли.

Теоретическая часть:

На сумму и уровень издержек предприятия питания оказывают влияние различные факторы, которые можно подразделить на внутренние и внешние. К внешним факторам относят:

- Экономическую ситуацию в стране;
- Государственную налоговую политику;
- Систему ценообразования;
- Наличие или отсутствие конкуренции;
- Инфляцию;
- Валютный курс;
- Стоимость услуг других отраслей.

Внутренние факторы, влияющие на издержки предприятия, можно подразделить на экономические и организационные. К экономическим относятся:

- Объём, состав и структуру товарооборота;
- Структуру расходуемого сырья и товаров;
- Производственную программу;
- Эффективность и производительность труда;
- Формы и системы оплаты труда, систему премирования;
- Товарооборачиваемость;
- Порядок начисления амортизации и др.

С увеличением объема товарооборота на предприятиях питания и гостиниц возрастает сумма переменных издержек и снижается уровень постоянных издержек. В крупных ресторанах и гостиницах с большим объемом товарооборота уровень издержек ниже, чем на небольших предприятиях питания и маленьких гостиницах. Различие в уровне издержек на предприятиях питания, имеющих одинаковую мощность (по количеству мест), но не одинаковый объем товарооборота, объясняется в основном более высокой производительностью труда и большей оборачиваемостью мест. На предприятиях с большим объемом товарооборота удельный вес издержек снижается по таким статьям постоянных расходов, как аренда и содержание помещений, инвентаря, износ основных средств, заработная плата административно-управленческого и вспомогательного персонала, текущий ремонт.

Большое влияние на издержки оказывает состав товарооборота. Затраты на производство, реализацию и организацию потребления продукции собственного производства превышают расходы на реализацию и организацию потребления покупных товаров в расчёте на единицу товарооборота.

На издержки предприятия питания, кроме того, влияет издержкостность переработки и реализации отдельных групп отваров. Так, издержкостность картофеля в 4 раза больше, чем мяса и птицы. Поэтому структура расходуемого сырья влияет на издержки производства и обращения.

Как показывают расчёты, в составе издержек доля расходов на оплату труда может составлять свыше 30 %. Поэтому повышение уровня расходов на оплату труда, система организации оплаты труда на предприятии питания могут оказать влияние на издержки производства и обращения.

К организационным факторам относятся:

Размер предприятия; Режим работы предприятия; Специализация; Тип и категория предприятия питания; Оснащенность оборудованием, стоимость оборудования, срок эксплуатации; Методы обслуживания посетителей; Система снабжения предприятий питания полуфабрикатами; Организация труда работников, составление графиков выхода на работу, совмещение профессий; Условия хранения сырья и товаров и др.

Интенсивное развитие материально-технической базы предприятия питания, оснащение современным торгово-технологическим оборудованием увеличивает сумму амортизационных отчислений и текущих затрат на его содержание и эксплуатацию. В связи с этим повышение эффективности использования основных фондов предприятия питания является фактором уменьшения доли текущих затрат на содержание материально-технической базы в расчёте на единицу товарооборота и тем самым снижения уровня издержек. Однако оснащение предприятия питания и гостиничного предприятия новым оборудованием способствует повышению производительности труда, что в свою очередь, приводит к увеличению объема товарооборота и снижению уровня издержек.

Существенное влияние на издержки оказывает размер предприятия. Экономические преимущества крупного производства заключается в возможности более рационального использования материальных и трудовых ресурсов. На предприятиях питания с большим объемом выпуска продукции собственного производства и товарооборотом более рационально используются основные и оборотные фонды, создаются лучшие условия для повышения производительности труда, внедрения более современных форм обслуживания, транспортировки и хранения товаров, в результате чего достигается снижение расходов в расчёте на единицу продукции и на 1 руб. товарооборота. На гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания разных типов и категорий уровень издержек различен. Так, в ресторанах и отелях категории 5 звёзд расходы выше, чем на всех других предприятиях. Это обусловлено широким ассортиментом блюд и предоставляемых услуг, требованиями, предъявляемыми к обслуживанию и т.д.

Важным фактором, способствующим снижению затрат, является использование различных форм обслуживания потребителей. Обслуживание официантами посетителей, сидящих за столами, может дополняться элементами самообслуживания по типу «шведский стол». При самообслуживании на предприятиях питания достигается экономия затрат труда (за счёт сокращения числа официантов), увеличивается пропускная способность залов, что приводит к росту товарооборота и уменьшению уровня издержек. Этому же способствует развитие питания по абонементам, приём предварительных заказов, организация экспресс-столов, праздничное, выездное и банкетное обслуживание, отпуск блюд и кулинарных изделий на дом.

Специализированные предприятия имеют более низкий уровень издержек за счёт более высокой производительности труда, более узкого ассортимента блюд и предоставляемых услуг, высокой оборачиваемости мест.

Вопросы для собеседования:

1. Понятие издержек производства и себестоимости услуг.
2. 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).
3. Смета затрат.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

Практическое занятие 9. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.

Цель: Изучить трудовые ресурсы гостиничного предприятия.

Форма контроля: собеседование, тест

Актуальность темы:

Актуальность связана с возрастанием роли трудовых ресурсов в производственном процессе, так как от эффективности их использования зависит эффективность использования всего потенциала предприятия.

В условиях рыночной экономики, жесткой конкуренции повышается значимость и актуальность управления трудовыми ресурсами. От грамотной организации управления коренным образом зависит благополучие предприятия гостиничного бизнеса. В развитых

странах система управления трудовыми ресурсами выступает одним из важнейших инструментов регулирования экономической деятельности.

Теоретическая часть:

Трудовые ресурсы – это часть населения, обладающая необходимыми физическими данными, знаниями и навыками труда в соответствующей отрасли национальной экономики (трудоспособное население: мужчины – от 16 до 59 лет, без инвалидов и пенсионеров; женщины – от 16 до 54 лет, без льготников и неработающих, а также население старше и моложе трудоспособного возраста, занятое в трудовом процессе).

Под трудовыми ресурсами предприятия понимают численность и состав его персонала. Трудовые ресурсы – важнейший вид ресурсов. От обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами и эффективности их использования зависят объем, качество и своевременность выполнения коммерческих задач, эффективность использования машин, механизмов, оборудования, которые, в свою очередь, влияют на объемы торгово-хозяйственной деятельности, издержки, прибыль и ряд других финансово-экономических показателей.

Не следует отождествлять такие понятия, как «кадры», «персонал» и «рабочая сила», с «человеческими ресурсами».

Кадры предприятия – это совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых в коммерции, т.е. это основной (постоянный) квалифицированный состав работников предприятия.

Персонал предприятия – весь личный состав работающих по найму, постоянных и временных, квалифицированных и неквалифицированных работников предприятия.

Рабочая сила – это совокупность физических, умственных способностей человека, которые он использует для производства материальных благ и услуг. Она характеризует работника как главную производительную силу общества в целом и реализуется в процессе труда.

Персонал предприятия – это совокупность физических лиц, состоящих с фирмой как юридическим лицом в отношениях, регулируемых договором найма.

Он представляет собой коллектив работников с определенной структурой, соответствующей научно-техническому уровню производства, условиям обеспечения производства рабочей силой и установленным нормативно-правовым требованиям. Категория «персонал предприятия» характеризует кадровый потенциал, трудовые и человеческие ресурсы производства. Она отражает совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав. В списочный состав включаются все работники, принятые на работу, связанную как с основной, так и с неосновной деятельностью предприятия.

Вопросы для собеседования:

1. Понятие персонала предприятия.
2. Категории персонала: рабочие и служащие.
3. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации.
4. Движение кадров: понятие и причины.
5. Показатели, характеризующие движение численности персонала.
6. Планирование численности персонала. Бюджет рабочего времени. Понятие заработной платы.
7. Тарифная система организации оплаты труда.
8. Формы и системы оплаты труда.
9. Фонд заработной платы.
10. Средняя заработная плата, ее сущность и назначение.
11. Производительность труда: определение, показатели.
12. Выработка и трудоемкость услуг и продукции.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Методические указания
для обучающихся по организации и проведению
самостоятельной работы
по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия»
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Управление гостиничным и санаторно-
курортным бизнесом»**

Пятигорск, 2026

Введение

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы является изучение тем, не рассмотренных в течение аудиторных занятий. Задачи самостоятельной работы:

- сформировать и развить навыки ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении разрабатываемых в учебно-научной деятельности проблем и вопросов;

- сформировать и закрепить умение правильно, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в рамках научного дискурса.

Выполнение заданий по самостоятельной работе позволяет студенту закрепить знания и приобрести практические навыки в области экономики гостиничного предприятия.

Для достижения высоких результатов усвоения учебного материала по курсу «Экономика гостиничного предприятия» бакалаврам необходимо осознанно подходить к выполнению заданий для самостоятельной работы, внимательно ознакомиться с рекомендованной основной и дополнительной литературой.

Бакалаврам необходимо помнить, что целью самостоятельных занятий по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия» является обобщение и систематизация теоретических знаний, полученных на лекциях и практических занятиях.

В ходе подготовки к занятиям бакалаврам следует учиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Общая характеристика самостоятельной работы обучающихся при изучении дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

К самостоятельной работе студентов относятся следующие виды работ:

- выполнение индивидуальных домашних заданий;
- написание конспектов, подготовка рефератов;
- самостоятельное изучение теоретического материала,
- выполнение письменных заданий (упражнений) к семинарским занятиям,
- подготовка докладов, докладов-презентаций и сообщений для выступления на семинарах.

Отдельной составляющей в итоговой оценке по предмету оценка самостоятельной работы не является. Вместе с тем оценка самостоятельной работы всё же имеет непосредственное отношение к итоговым результатам по дисциплине. Во-первых, оценка самостоятельной работы включается в оценку такой формы промежуточного контроля, как оценка текущей работы на семинарских занятиях. Во-вторых, так как самостоятельная работа по предмету поощряется, преподаватель может использовать (и, как правило, использует) баллы, накопленные по самостоятельной работе в качестве бонусной составляющей. В спорных ситуациях оценка самостоятельной работы может разрешить ситуацию в пользу студента.

Независимо от вида самостоятельной работы, критериями положительной самостоятельной работы могут считаться:

- а) умение проводить анализ;
- б) умение выделить главное (в том числе, умение ранжировать проблемы);
- в) самостоятельность в поиске и изучении литературы, т.е. способность обобщать материал не только из лекций, но и из разных прочитанных и изученных источников;
- г) умение использовать собственные примеры и наблюдения;
- д) заинтересованность в предмете;
- е) умение показать место данного вопроса в общей структуре курса, его связь с другими вопросами культуры речи;
- ж) умение применять свои знания для ответа на вопросы.

Методические рекомендации по изучению теоретического материала

При работе с литературными источниками важно уметь правильно читать, понимать и запоминать прочитанное. Для понимания сложного текста важно не только быть внимательным при чтении, иметь знания и уметь их применять, но и владеть определенными мыслительными приемами. Один из них состоит в крайне важности воспринимать не отдельные слова, а предложения и даже целые группы предложений, т. е. абзацы.

При работе с литературой используются выписки (обязательное условие выписок – точное указание источника и места, откуда это выписано). Целесообразно выписки делать на карточках, что облегчает их хранение и использование. При заполнении карточек следует учитывать, что два самостоятельных вопроса заносить на одну карточку нельзя, т.к. это затруднит их классификацию и хранение. Карточка должна содержать обозначение ее содержания, номер или шифр, указывающий ее место в карточке, дату заполнения, библиографические данные. Записи на карточке следует располагать на одной стороне, они должны быть четкими и достаточно полными. При выписывании цитат крайне важно сохранять абсолютную точность при передаче мыслей автора, ставить их в кавычки. Пропуски в цитате допускаются (отмечаются многоточием), но они не должны изменять смысла высказывания. Цитата обязательно должна быть снабжена указанием источника.

В процессе работы над изучаемым материалом составляется план в целях более четкого выявления структуры текста, записи системы, в которой излагает материал данный автор, подготовки к выступлению, а также для написания какой-либо работы, записи своих мыслей с новой систематизацией материала. В плане могут встречаться отдельные цифры и другие фактические сведения, которые хотя и не являются собственно планом, но помогают в будущем его использовании (к примеру, при выступлении).

При изучении теоретического материала требуется составление конспекта.

Конспект – это краткая письменная запись содержания статьи, книги, лекции, предназначенные для последующего восстановления информации с различной степенью полноты.

Конспект – это систематическая, логически связанная запись, объединяющая план, выписки, тезисы или, по крайней мере, два из этих типов записи. Исходя из определения, выписки с отдельными пунктами плана, если в целом они не отражают логики произведения, если между отдельными частями записи нет смысловой связи, – это не конспект. В конспект включаются не только основные положения, но и доводы, их обосновывающие, конкретные факты и примеры, но без их подробного описания.

Конспектирование может осуществляться тремя способами:

- цитирование (полное или частичное) основных положений текста;
- передача основных мыслей текста «своими словами»;
- смешанный вариант.

Все варианты предполагают использование сокращений.

При написании конспекта рекомендуется следующая последовательность:

1. Проанализировать содержание каждого фрагмента текста, выделяя относительно самостоятельные по смыслу;
2. Выделить из каждой части основную информацию, убрав избыточную;
3. Записать всю важную для последующего восстановления информации своими словами или цитируя, используя сокращения.

Разделяют четыре вида конспектов:

- текстуальный,
- плановый,
- свободный,
- тематический.

Текстуальный состоит из отдельных авторских цитат. Необходимо только умение выделять фразы, несущие основную смысловую нагрузку. Это прекрасный источник дословных высказываний автора и приводимых им фактов. Текстуальный конспект используется длительное время.

Плановый – это конспект отдельных фрагментов материала, соответствующих названиям пунктов предварительно разработанного плана. Он учит последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая содержание ее в формулировках плана. Такой конспект краток, прост и ясен по своей форме. Это делает его незаменимым пособием при быстрой подготовке доклада, выступления.

Свободный конспект – индивидуальное изложение текста, т.е. отражает авторские мысли через ваше собственное видение. Требуется детальная проработка текста.

Свободный конспект представляет собой сочетание выписок, цитат, иногда тезисов, часть его текста может быть снабжена планом. Это наиболее полноценный вид конспекта.

Тематический конспект – изложение информации по одной теме из нескольких источников.

Составление тематического конспекта учит работать над темой, всесторонне обдумывая ее, анализируя различные точки зрения на один и тот же вопрос. Таким образом, этот конспект облегчает работу над темой при условии использования нескольких источников.

Оформление конспекта

1. Название конспектируемого произведения (или его части) и его выходных данных, т.е. библиографическое описание документа.

2. План текста.

3. Изложение наиболее существенных положений изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко своими словами или в виде цитат, включая конкретные факты и примеры.

4. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, применять условные обозначения.

5. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

6. Используйте реферативный способ изложения (например: «Автор считает...», «раскрывает...»).

7. Собственные комментарии полагайте на полях.

Итоговым продуктом самостоятельного изучения литературы по конкретным темам является конспект, средством оценки данного вида деятельности – собеседование, тестирование.

Методические рекомендации к самостоятельному изучению тем № 1-9

Тема 1. Предприятие – как основное звено экономики.

Цель: Изучить предприятие – как основное звено экономики.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

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.

Тема 2. Внутренняя среда предприятия.

Цель: Изучить внутреннюю среду предприятия.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура.
2. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия.
3. Оценка внутренней среды и ее назначение.
4. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность.
5. Факторы прямого воздействия на предприятие: государств, поставщики, потребители, конкуренты.
6. Основные факторы косвенного воздействия: экономические, научно-технические, природные, демографические, социальные, политические.
7. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия.

Тема 3. Предпринимательская и производственная функция гостиничных предприятий.

Цель: Изучить предпринимательскую и производственную функцию гостиничных предприятий.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Услуга как специфический продукт предприятий гостиничного бизнеса.
2. Требования к услугам гостиничного комплекса.
3. Производственная функция предприятия.
4. Организационно-правовые формы предприятий.
5. Основные направления развития гостиничного бизнеса в современных условиях: вертикальная интеграция, горизонтальные и вертикальные слияния; диверсификация.

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.

Цель: Изучить организацию производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия: снабженческо-закупочная, производственно-технологическая, торгово-коммерческая.
2. Хозяйственный процесс: приобретение, хранение, изготовление, реализация товаров (услуг). Расчет потребности и запасов сырья и товаров.
3. Хозяйственная операция (простая, сложная).
4. Замкнутый цикл обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.

Тема 5. Основные фонды предприятия.

Цель: Изучить основные фонды предприятия.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Понятие, отличительные признаки и назначение основного капитала.
2. Производственные и непроизводственные основные фонды.
3. Структура основных фондов предприятия по натурально-вещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования.
4. Оценка основных фондов.
5. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа.
6. Амортизация, ее содержание и назначение.

Тема 6. Оборотные средства предприятия.

Цель: Изучить оборотные средства предприятия.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Сущность и структура оборотного капитала.
2. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика.
3. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание.
4. Показатели оборачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования.
5. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные.

Тема 7. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).

Цель: Изучить учета источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Фонды (капитал).

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Фонды и резервы гостиничных предприятий.

2. Уставной капитал, добавочный капитал, резервный капитал.
3. Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: собственные (внутренние) и привлеченные (внешние).
4. Особенности учета фондов на предприятиях гостиничного бизнеса.

Тема 8. Издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.

Цель: Изучить издержки производства и себестоимость услуг гостиничного предприятия.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Понятие издержек производства и себестоимости услуг.
2. 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).
3. Смета затрат.

Тема 9. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.

Цель: Изучить трудовые ресурсы гостиничного предприятия.

Форма контроля СРС: конспект статей, опрос.

Вид самостоятельной работы:

- 1) подготовка к практическому занятию;
- 2) конспектирование материалов.

Задания для СРС:

Темы для конспектирования:

1. Понятие персонала предприятия.
2. Категории персонала: рабочие и служащие.
3. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации.
4. Движение кадров: понятие и причины.
5. Показатели, характеризующие движение численности персонала.
6. Планирование численности персонала.
7. Бюджет рабочего времени.
8. Понятие заработной платы.
9. Тарифная система организации оплаты труда.
10. Формы и системы оплаты труда.

Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

Самостоятельное изучение теоретического курса

Самостоятельное изучение теоретического материала предусмотрено на всём протяжении курса. Такая работа сопровождает лекционные, семинарские занятия, промежуточный и итоговый контроль, и в то же время является отдельным видом самостоятельной работы студента.

Источниками для самостоятельного изучения теоретического курса выступают:

- учебники по предмету;
- курсы лекций по предмету;
- учебные пособия по отдельным темам (например, по правилам оказания первой

медицинской помощи);

- научные статьи в периодической печати и рекомендованных сборниках;
- научные монографии.

Умение студентов быстро и правильно подобрать литературу, необходимую для выполнения учебных заданий и научной работы, является залогом успешного обучения. Самостоятельный подбор литературы осуществляется при подготовке к практическим занятиям, подготовке к экзамену.

Существует несколько способов составления списка необходимой литературы.

Во-первых, в учебной программе дисциплины, в методических указаниях к семинарским занятиям приводится список основной и дополнительной литературы, которую рекомендуется изучить по соответствующей теме или разделу учебной дисциплины. При подготовке научных работ целесообразно изучать общий список литературы и делать выборку подходящей к теме литературы.

Во-вторых, в большинстве учебников, монографий и статей делаются ссылки, сноски на другие литературные источники, приводится список литературы по раскрываемой в книге проблеме. Целесообразно изучать научную ту литературу, на которую ссылаются исследователи в своих научных публикациях, поскольку изучение именно такой литературы формирует представление о состоянии и развитии того или иного вопроса.

В-третьих, поиску необходимой литературы существенно помогут различного рода библиографические указатели и пособия. В библиографическом отделе библиотеке можно воспользоваться такими указателями или прибегнуть к помощи специалистов-библиографов.

Самостоятельное выполнение заданий

Задания для самостоятельной работы преимущественно содержатся в учебно-методическом комплексе дисциплины (методических указаниях к практическим занятиям и методических рекомендациях по организации самостоятельной работы студентов). Кроме того, задания и упражнения могут предлагаться преподавателем кафедры, ведущим практические занятия. На лекциях преподаватели также дают задания для самостоятельной работы.

В рамках самостоятельной работы студенты сами могут предлагать собственные темы и формы выполнения заданий, согласуя их с преподавателем.

Сдача задания производится преподавателю, ведущему семинарские занятия, в установленные им сроки.

Виды самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы, подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к конспектированию литературы следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь вопросами к собеседованию.

Конспектирование материала способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков самостоятельного изучения литературы.

Итоговый продукт самостоятельной работы: конспект.

Средства и технологии оценки: собеседование.

Методические указания по подготовке к зачету

Вопросы для собеседования

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 ресторанного 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, фондоемкость, рентабельность, фондовооруженность 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 ресторанного 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.

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.

**Уметь,
Владеть:**

67. Качественная и количественная оценка риска.
68. Понятие риска производственно-хозяйственной деятельности предприятия.
69. Факторы прямого воздействия на предприятие: государств, 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.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Список рекомендуемой литературы

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.;

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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

Интернет-ресурсы:

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