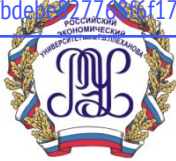



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.07.2023 11:27:21
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbded5977689cf1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность (профиль) программы Менеджмент на
предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г. Л. Авагян



Кафедра экономики и управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2019 г.

Б1.В.ДВ.03.01.01 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

**Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль) программы
«Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Краснодар
2019

Рецензенты:

1. Куцегреева Л.В., к.э.н., доцент кафедры финансов и кредита Краснодарского филиала ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
2. Гапоненко А.В., к.э.н., доцент кафедры экономической безопасности ФГБОУ ВО «КубГТУ»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»:

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы ИГиТ, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития ИГиТ на любом этапе ее полного жизненного цикла.

Задачи дисциплины — овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития общественного питания как самоорганизующейся системы; уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов; приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов; опираться на творческий подход при поиске путей вывода общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:


(подпись)

Т.П. Хохлова, к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

Рабочая программа рекомендована к утверждению кафедрой экономики и управления
Протокол от « 28 » марта 2019 г. № 9

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент  И.В. Балашова

(Подпись)

Протокол заседания Учебно-методического совета от « 18 » апреля 2019 г. № 6

СОГЛАСОВАНО



Е.А. Резникова, директор ООО «Гостиница»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	27
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	44
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	45
Лист регистрации изменений.....	58

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» является: сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы ИГиТ, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития ИГиТ на любом этапе ее полного жизненного цикла.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития общественного питания как самоорганизующейся системы;
2. уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
3. приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
4. опираться на творческий подход при поиске путей вывода общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01.01 «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» относится к дисциплинам по выбору учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Макроэкономика», «Микроэкономика», «Теория организации», «Маркетинг», «Управление проектами», «Менеджмент организации», «Финансовый менеджмент», «Методы принятия управленческих решений», «Экономический анализ», «Управление человеческими ресурсами».

Для успешного освоения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса», студент должен:

1. Знать: основные механизмы самоорганизации и профессионального самообразования; основы проектирования организационной структуры, основы разработки стратегий управления человеческими ресурсами организации, основы планирования и организации управленческих мероприятий, особенности распределения и делегирования полномочий с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия; принципы, способы и методы анализа рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

2. Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений; оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и органов государственного и муниципального управления, анализировать поведение потребителей с целью формирования спроса на основе знания экономических основ поведения предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, структур рынков и конкурентной среды отрасли.

3. Владеть: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; составлять финансовую отчетность с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем; навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, методами математического моделирования организации систем управления на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.

Изучение дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной

работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	30,35	16,35	36,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	28	14	32
в том числе:	-	-	
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	6 (2)	12(4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	14 (8)	8 (4)	22(6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	113,65	125,65	107,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	80	121	74
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК-10 – владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления.

В результате освоения компетенции **ПК-10** студент должен:

1. Знать: потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

2. Уметь: самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников

3. Владеть: навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и

финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений.

ПК-14– умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета.

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

1. Знать: цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.

2. Уметь: решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

3. Владеть: навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.

ПК-18– владением навыками бизнес- планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

В результате освоения компетенции **ПК-18** студент должен:

1. Знать: методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса

2. Уметь: анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений

3. Владеть: методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса

ПК-19– владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками.

В результате освоения компетенции **ПК-19** студент должен:

1. Знать: основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе

2. Уметь: координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе

3. Владеть: технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно-гостиничном бизнесе

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» в виде следующих работ:

собеседование, дискуссии, эссе, форум, тесты.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения в 6 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения в 7 семестре - экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	5
<i>Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг</i>			
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	Экономика предприятия в ИГиТ - предмет изучения. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес. Предприятие ИГиТ и экономический кругооборот. Рынок: понятие и разновидности.	ПК-10, ПК-14	Лекция, устный опрос, реферат, входной контроль, самостоятельная работа студентов
Тема 2 Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ.	Предпринимательство как экономическая категория.. Производственная функция предприятия. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства и туризма.	ПК-10, ПК-14	Лекция, устный опрос, реферат самостоятельная работа студентов
<i>Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</i>			
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	Основные средства предприятия: понятия и классификация. Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств. Износ и амортизация основных средств. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг имущества.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, дискуссия, самостоятельная работа студентов

1	2	3	5
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	Оборотные средства предприятия, их характеристика. Определение потребности в оборотных фондах и средствах. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Показатели эффективности использования оборотных средств.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, дискуссия, самостоятельная работа студентов
<i>Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</i>			
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат. Зарубежный опыт учета издержек.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, дискуссия, самостоятельная работа студентов
Тема 6 Товарооборот предприятий ИГиТ	Товарооборот предприятий РГБ: сущность, структура, состав и характеристика. Анализ товарооборота и производственной программы. Планирование товарооборота предприятий РГБ. Анализ и планирование товарных запасов.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, эссе, контрольная работа № 1, самостоятельная работа студентов
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	Роль цены в экономике предприятия. Ценовые стратегии: виды, выбор. Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Определение цены по системе «Директ- костинг». Особенности ценообразования в туристической фирме.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, форум, реферат, самостоятельная работа студентов

1	2	3	5
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторано-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторано-гостиничного бизнеса.	Валовой доход предприятия РГБ. Анализ валового дохода. Планирование Анализ валового дохода. Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия ресторано-гостиничного бизнеса. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, дискуссия, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия. Анализ активов предприятия. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия. Рентабельность капитала и производства услуг.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Интерактивная лекция, эссе, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	Финансовая устойчивость предприятия. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства предприятия ресторано-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Интерактивная лекция, дискуссия реферат, самостоятельная работа студентов
Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства			
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма.	Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Программа развития предприятия. Финансовое планирование предприятия ресторано-гостиничного бизнеса. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнес-план и его структура.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, собеседование, дискуссия, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторано-гостиничного бизнеса.	Кадры предприятия: структура, управление. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость, их характеристика. Планирование производительности труда. Методика расчета. Предельная производительность труда. Планирование численности работников предприятия. Расчет бюджета рабочего времени. Планирование фонда оплаты труда. Планирование социального развития предприятия ресторано-гостиничного бизнеса.	ПК-10, ПК-14, ПК-18, ПК-19	Лекция, собеседование, дискуссия, контрольная работа № 2, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- входной контроль (диагностическое тестирование);
- собеседование;
- рефераты;
- эссе;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- дискуссия;
- форум.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>
2. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=929666>
3. Инвестиции: учебник: пер. с англ. / У.Ф. Шарп, Г.Д. Александер, Д.В. Бэйли. М.: ИНФРА-М, 2018. — XII, 1028 с. — (Университетский учебник: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=939546>

Нормативно-правовые документы:

4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) – от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 18.03.2019, с изм. от 28.04.2020)
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?rnd=715313B1F6586DAF522715F61C61CCF0&req=doc&base=LAW&n=320455&REFFIELD=134&REFDST=100000007&REFDOC=340325&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D16876%3Bindex%3D11#58q51z0ym94>
5. Трудовой кодекс Российской Федерации. от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 24.04.2020)
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=25614196306658403540541817&cacheid=9DE8C80DBBBC4AAA11BF68F9F87EC849&mode=splus&base=LAW&n=351274&rnd=0.3662321453604922#1mmx856akzw>
6. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 01.04.2020)
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=164852911804087900410305467&cacheid=E3C4BAA49EA7792D9E47F8AC64CA9783&mode=splus&base=LAW&n=334660&rnd=0.3662321453604922#21vjthtx1rm>

Дополнительная литература:

7. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Бакалавриат), (переплет) ISBN 978-5-98281-410-4 - Режим доступа:

<http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>

8. Жулидов, С.Б. The Restaurant Business: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — (Серия «Special English for universities, colleges»). - ISBN 978-5-238-01047-8. - Режим доступа:

<https://znanium.com/bookread2.php?book=1028622>

9. Иванов, В. В. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе / В. В. Иванов, А. Б. Волов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-16-004304-3. - <https://znanium.com/read?id=354725>

10. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1028831>

11. Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1032196> - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1032196>

12. Экономика отрасли: туризм : учеб. пособие / Е.А. Замедлина, О.Н. Козырева. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 204 с. — (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=917757>

13. Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 7-е изд., перераб. и доп. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/bookread2.php?book=930124>

14. Экономика фирмы : учеб. пособие / под ред. К.К. Кумехова. — Москва : Аспект Пресс, 2018. — 304 с. - ISBN 978-5-7567-0987-2.

<https://znanium.com/read?id=343693>

15. Экономика фирмы (организации, предприятия) : учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Т.Г. Попадюк, проф. Б.Н. Чернышева. — 2-е изд. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-100640-5.

<https://znanium.com/read?id=327991>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)

Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)

Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух» (локальная версия)

Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systecs.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>

2. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>

3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>

4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
База данных Минэкономразвития РФ <https://www.economy.gov.ru/material/directions/>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oophpt.ru
3. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
5. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

Операционная система Windows: XP PRO, Windows 8.1 PRO, Windows 10 PRO
Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
PeaZip
Adobe Acrobat Reader DC
1С:Предприятие 8. Управление торговлей
1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.
Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7.Tutorial
Комплект программных продуктов «Альт-Инвест Сумм 8», «Альт-Финансы 3»
Программа для ЭВМ Statistica Ultimate Academic 13 for Windows Ru
Сетевая версия обучающей программы, созданной на Программной оболочке Nurger Service, «Экономика предприятия»
Программа подготовки сведений по форме № 3-НДФЛ и № 4-НДФЛ

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

**Раздел 1. «Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг»
Тема 1 «Место и значение дисциплины в экономической науке»**

Литература: О-1,2; НПД-1;Д-1,3,6,8.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Экономика предприятия в ИГиТ - предмет изучения.
2. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте предприятия общественного питания и гостиницы как субъекты рынка, их функции и черты.
2. Классифицируйте предприятия общественного питания и гостиниц, их место и назначение в индустрии туризма.
3. Раскройте состояние и перспективы развития предприятий РГБ.

Рефераты по теме:

1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.
2. Ресторанно-гостиничный бизнес за рубежом.
3. Тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса: российский и мировой аспекты

Тема 2 «Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ»

Литература: О-1,2; НПД-1;Д-1,3,6,8.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Предпринимательство как экономическая категория.
2. Производственная функция предприятия.
3. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства и туризма.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Определите состав и значение розничного товарооборота предприятий РГБ.
2. Назовите факторы, влияющие на товарооборот предприятий РГБ.

Рефераты по теме:

1. Государственное регулирование предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.
2. Зарубежный опыт государственного регулирования предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и туризма.

Раздел 2. «Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

Тема 3 «Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Содержание категории «основные фонды». Состав и виды основных фондов.
2. Планирование основных фондов и формулы расчета потребности туристского предприятия в оборудовании.
3. Физический и моральный износ основных фондов и формулы их расчета.
4. Показатели интенсивного и экстенсивного использования основных фондов.
5. Показатели эффективности использования основных фондов предприятия РГБ.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте показатели движения основных фондов предприятия РГБ.
2. Дайте понятие амортизации основных фондов и представьте расчет нормы амортизационных отчислений.
3. Раскройте методы начисления амортизации основных фондов предприятия РГБ.
4. Раскройте содержание категории «аренда», опишите виды аренды.
5. Раскройте понятие, содержание и схема организации лизинга на предприятии РГБ.
6. Опишите технологию расчета лизинговых платежей на предприятии РГБ.

Рефераты по теме:

1. Эволюция экономических факторов, воздействующих на ресторанно-гостиничный бизнес.
2. Изучите особенности развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом.
3. Определите тенденции развития ресторанно-гостиничного бизнеса в российском и мировом аспектах

Раздел 3. «Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

Тема 4. Ценообразование на предприятиях ИГиТ

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте основные составляющие структуры цены.
2. Перечислите функции цены в экономике.
3. Охарактеризуйте основные направления ценовой политики.
4. Стратегии дифференцированного ценообразования.
5. Стратегии ассортиментного ценообразования.
6. Стратегии конкурентного ценообразования.
7. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.

8. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.
2. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.
3. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.
4. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.
5. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».
6. С использованием литературных источников и средств телекоммуникационной сети ознакомьтесь с практикой ценообразования в ресторанно-гостиничном бизнесе зарубежом.

Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства

Тема 5 «Издержки производства предприятия и их учет»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация затрат по первичным элементам.
2. Классификация затрат по статьям калькуляции.
3. Классификация затрат по способу отнесения затрат на себестоимость продукции, услуг.

4. Классификация затрат по функциональной роли в формировании себестоимости продукции, услуг.

5. Классификация затрат по степени зависимости от изменения объема производства.

6. Классификация затрат в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.

7. Определение понятия «себестоимость продукции / услуг».

8. Дайте определение производственной себестоимости продукции / услуг предприятия РГБ.

9. Дайте определение полной себестоимости продукции / услуг предприятия РГБ.

10. В чем заключается нормативный метод калькуляции?

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Объясните содержание позаказного метода калькуляции.

2. Охарактеризуйте альтернативные, бухгалтерские, явные и неявные издержки.

3. Сформулируйте основное отличие между постоянными и переменными издержками предприятия.

4. Определите понятие и формулу расчета средних постоянных издержек.

5. Определите понятие и формулу расчета средних переменных издержек.

6. Определите понятие и формулу расчета средних общих издержек.

7. Раскройте основное отличие «стандарт-костинга» от «директ-костинга».

8. Определите понятие, раскройте классификация издержек обращения предприятия РГБ:.

9. Опишите показатели издержек обращения предприятия РГБ.

Тема 6 «Товарооборот предприятий ИГиТ»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Какими показателями оценивается ритмичность производства и что они характеризуют?

2. С какой целью и в какой последовательности анализируется ритмичность производства продукции?

3. Товарооборот предприятия общественного питания: сущность, структура.

4. Товарооборот предприятия гостиничного бизнеса: сущность, структура.

5. Товарооборот предприятия туристской индустрии: сущность, структура.

6. Технология анализа товарооборота и производственной программы предприятия общественного питания.

7. Технология анализа товарооборота предприятия гостиничного бизнеса.

8. Технология анализа товарооборота предприятия туристской индустрии.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте сущность и технологию процесса планирования производственной программы, товарооборота предприятия общественного питания.

2. Раскройте сущность и технологию процесса планирования товарооборота предприятия гостиничного бизнеса.

3. Раскройте сущность и технологию процесса планирования товарооборота предприятия туристской индустрии.

Тема 7 «Ценообразование на предприятиях ИГиТ»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте основные составляющие структуры цены.
2. Перечислите функции цены в экономике.
3. Охарактеризуйте основные направления ценовой политики.
4. Стратегии дифференцированного ценообразования.
5. Стратегии ассортиментного ценообразования.
6. Стратегии конкурентного ценообразования.
7. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.

8. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.
2. Раскройте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».
3. Раскройте параметрический метод определения цены.
4. Объясните алгоритм расчета цены продаж на услугу.
5. Объясните алгоритм расчета цены по системе «директ-костинг».
6. Объясните особенности ценообразования в турфирме.
7. Поясните структуру цены на туристский продукт (тур).
8. Объясните формулу расчета туристского пакета и приведите пример расчета стоимости тура.

Рефераты по теме:

1. Безубыточность работы предприятия РГБ.
2. Методика расчета уровня рентабельности.
3. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия РГБ.

Тема 8 «Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Прибыль предприятия как экономическая категория, виды прибыли.
2. Метод прямого счета планирования прибыли.
3. Ассортиментный метод планирования прибыли.
4. Аналитический метод планирования прибыли.
5. Метод совмещенного расчета прибыли.
6. Мультипликативный метод расчета прибыли.
7. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии ИГиТ.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте понятие, сущность, механизм расчета валового дохода предприятия ИГ иТ.
2. Раскройте алгоритм корректировки валовой прибыли предприятия РГБ.
3. Объясните понятие точки безубыточности предприятия и характеризующие ее показатели.
4. Раскройте сущность операционного (производственного) рычага и опишите методы его расчета.
5. Раскройте сущность финансового рычага и опишите методы его расчета.
6. Раскройте сущность сопряженного рычага и опишите методы его расчета.

Тема 9 «Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. В чем заключается анализ хозяйственной деятельности: основные понятия, виды и методы анализа?

2. Перечислите основные направления использования результатов анализа финансово-хозяйственной деятельности и цели его проведения.
3. Объясните структуру агрегированного баланса.
4. Объясните понятия вертикального и горизонтального анализа.
5. Коэффициенты рентабельности капитала.
6. Коэффициенты рентабельности продукции / услуг.

2.Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте Коэффициенты эффективности труда.
2. Раскройте коэффициенты анализа дебиторской задолженности.
3. Раскройте коэффициенты анализа кредиторской задолженности.
4. Раскройте коэффициент анализа оборота товарно-материальных запасов.
5. Раскройте коэффициент анализа оборота общих активов.
6. Раскройте коэффициент анализа процентных выплат по займам.

Рефераты по теме:

1. Кредитование предприятий РГБ.
2. Российская практика оценки ресторанно-гостиничного бизнеса.

Тема 10 «Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия»

Литература: О-1, 2, 3, 4; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое финансовая устойчивость предприятия РГБ и в чем она выражается?
2. Факторы, влияющие на финансовую устойчивость.
3. Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по абсолютным показателям.
4. Расскажите о типах финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели.
5. Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.
6. Коэффициенты ликвидности гостиничного предприятия.

2.Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте понятие «ликвидный денежный поток».
2. Изложите методику диагностики банкротства предприятия, формула расчета.
3. Раскройте сущность аналитической двухфакторной и пятифакторной «Модели Альтмана» определения банкротства.
4. Раскройте сущность модели Р. Лиса определения банкротства.
5. Раскройте сущность модели определения банкротства на основе снижения стоимости акций.

Рефераты по теме:

1. Лизинг как источник финансирования предприятия РГБ.
2. Организация производственной инфраструктуры предприятия РГБ.
3. Производственный леверидж предприятия РГБ.

Тема 11 «Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма»

Литература: О-1, 2; НПД-1, 2; Д-3, 4, 5, 11.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Методы планирования хозяйственной деятельности предприятия РГБ.

2. Виды планов по срокам и продолжительности.
3. Основные статьи финансового плана.
4. Необходимые условия для применения маркетинга.
5. Главные составляющие комплекса маркетинга.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Рассмотрите бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
 1. Раскройте методику расчета основных показателей бюджета.
 2. Рассмотрите расчетную таблицу бюджета.
 3. Рассмотрите структуру объяснительной записки к бюджету.
 4. Изучите бизнес-план и его структуру.

Тема 12. «Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

Литература: О-1, 2; НПД-1, 2; Д-3, 6, 6, 12.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Сформулируйте структуру и состав кадров предприятия.
2. Формула определения текучести кадров на предприятии.
3. Основные разделы тарифно-квалификационной характеристики.
4. Понятие и формулы расчета выработки и трудоемкости.
5. Планирование роста производительности труда, формула расчета.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте технологию планирования численности работников, формула расчета.
2. Раскройте сущность сдельной оплаты труда, рассмотрите формулу расчета.
3. Раскройте сущность повременной оплаты труда, рассмотрите формула расчета.
4. В чем заключается достижение социального партнерства?
5. Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития предприятия.
6. Изучите источники информации для подготовки плана социального развития предприятия РГБ.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг														
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Д., Т, С	6,6	-	Устный опрос, реферат, входной контроль
Тема 2 Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., Д.	6,6	-	Устный опрос, реферат
Итого по разделу	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-		13,2	-	
Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	2	-	3	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс	6,6	-	Дискуссия
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	2	1	-	3	-	Дс /1	-	-	-	-	Лит., Дс	6,6	-	Дискуссия
Итого по разделу	3	3	-	6	-	2	-	-	-	-		13,2	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	1	1	-	2		Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс	6,6	-	Дискуссия
Тема 6 Товарооборот предприятий ИГиТ	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., ТК, Э	6,6	-	Эссе, контрольная работа № 1
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	-	1	-	1	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, Д	6,6	-	Форум, реферат
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	2	2	-	4	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, Д	6,6	-	Дискуссия реферат
Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	2	1	-	3	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Э, Д	6,6	-	Эссе, реферат
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	2	2	-	4	ИЛ/2	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, Д	6,6	-	Дискуссия реферат
Итого по разделу	8	8	-	16	4	4	-	-	-	-		39,6	-	
Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства														
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности Предприятия индустрии гостеприимства и туризма	1	1	-	2	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., С, Дс	6,6	-	Собеседование, дискуссия

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	1	-	2	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., С, Дс, ТК	7,4	-	Собеседование, дискуссия, контрольная работа № 2
Итого по разделу	2	2	-	4	-	2	-	-	-	-		14	-	
Итого:	14	14	-	28	4	8	-	-	-	-	-	80	-	
Курсовая работа							-	-				-	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	-	2	0,35	-	80	33,65	144

Тематический план дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекц и	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг</i>														
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	10	-	Контрольная работа
Тема 2 Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	10	-	Контрольная работа
Итого по разделу	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		20	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	1	-	2	ИЛ/1	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, КР	10	-	Дискуссия, контрольная работа
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	1	-	2	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, КР	10	-	Дискуссия, контрольная работа
Итого по разделу	2	2	-	4	1	2	-	-	-	-		20	-	
Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	-	1	-	1	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, КР	10	-	Дискуссия, контрольная работа
Тема 6 Товарооборот Предприятий ИГиТ	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	10	-	Контрольная работа
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	1	1	-	2	-	Ф/1	-	-	-	-	Лит., Ф, КР	10	-	Форум, контрольная работа
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Д, КР	10	-	Реферат, контрольная работа
Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	10	-	Контрольная работа
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	1	2	-	3	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит., Д, КР	10	-	Реферат, контрольная работа
Итого по разделу	4	6	-	10	1	2	-	-	-	-		60	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства														
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности Предприятия индустрии гостеприимства и туризма	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого по разделу	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		21	-	
Итого:	6	8	-	14	2	4	-	-	-	-	-	121		
Курсовая работа												-		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	6,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	14	-	-	-	-	2	0,35	-	121	6,65	144

Тематический план дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1. Роль и место гостиничного и ресторанного хозяйства в сфере услуг														
Тема 1 Место и значение дисциплины в экономической науке.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Д., Т, С	5,6	-	Устный опрос, реферат, входной контроль
Тема 2 Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., Д.	5,6	-	Устный опрос, реферат
Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 3 Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	1	2	-	3	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс	5,6	-	Устный опрос, дискуссия
Тема 4 Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	2	2	-	4	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, Т	5,6	-	Дискуссия, тестирование
Раздел 3. Показатели деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса														
Тема 5 Издержки производства предприятия и их учет.	1	2	-	3	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Т, Дс	6,6	-	Дискуссия, тестирование
Тема 6 Товарооборот предприятий ИГиТ	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., ТК, Э	6,6	-	Эссе, контрольная работа № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7 Ценообразование на предприятиях ИГиТ.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., КС, Д	6,6	-	Устный опрос, реферат
Тема 8 Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	2	2	-	4	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, Д	6,6	-	Дискуссия, реферат
Тема 9 Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Э, Д	6,6	-	Эссе, реферат
Тема 10 Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	2	2	-	4	ИЛ/2	Дс/1	-	-	-	-	Лит., Дс, Д	6,6	-	Дискуссия, реферат
Раздел 4. Планирование деятельности гостиничного и ресторанного хозяйства														
Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности Предприятия индустрии гостеприимства и туризма	1	2	-	3	-	Дс/1	-	-	-	-	Лит., С, Дс	6,6	-	Собеседование, дискуссия,
Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С, ТК	6,4	-	Собеседование, контрольная работа № 2
Итого:	12	22	-	32	4	6	-	-	-	-	-	74	-	
Курсовая работа							-	-				-	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	32	-	-	-	-	2	0,35	-	74	33,65	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.02 «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса».

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 4

Таблица 4

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Д	Доклад
Дс	Дискуссия
Э	Эссе
КР	Контрольная работа
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Какое свойство определяет группа показателей, включающая функциональные, технической эффективности, конструктивные, состава и структуры продукции организации общественного питания?

- а) технологичность
- б) назначение
- в) надежность

2. Бизнес-процесс это:

- а) множество управленческих процедур и операций
- б) множество действий управленческого персонала

в) совокупность увязанных в единое целое действий, выполнение которых позволяет получить конечный результат (товар или услугу)

г) совокупность работ, выполняемых в процессе производства

3. Период окупаемости — это период ..

4. Какой из перечисленных методов оценки риска используется в ситуациях, когда принимаемые решения сильно зависят от принятых ранее и определяют сценарии дальнейшего развития событий?

а) имитационное моделирование

б) вероятностный метод

в) учет рисков при расчете чистой приведенной стоимости

г) построение дерева решений

д) анализ чувствительности

е) метод сценариев

5. К какой группе методов управления рисками относится увольнение некомпетентных сотрудников?

а) методы локализации рисков

б) методы диверсификации рисков

в) методы уклонения от рисков

г) методы компенсации рисков.

6. Как учитываются суммы, израсходованные на ремонт основных средств:

а) увеличивают стоимость основных средств;

б) относятся на текущие расходы предприятия;

в) относятся на прибыль предприятия после налогообложения?.

7. Основные способы портфельного инвестирования включают:

а) покупку ценных бумаг на рынке других стран;

б) покупку ценных бумаг иностранных компаний в своей стране;

в) вложение капитала в международные инвестиционные фонды;

г) все ответы верны.

8. Собственный капитал характеризуется следующими положительными особенностями:

а) простой привлечения;

б) способностью генерировать прирост финансовой рентабельности;

в) обеспечением финансовой устойчивости развития предприятия, его платежеспособности в долгосрочном периоде и снижением риска банкротства;

г) обеспечением роста финансового потенциала предприятия при необходимости существенного расширения его активов и возрастания темпов роста объема его хозяйственной деятельности;

д) более высокой способностью генерирования прибыли во всех сферах деятельности.

9. Что представляет собой налогооблагаемая прибыль:

а) валовая прибыль, уменьшенная или увеличенная в соответствии с действующими положениями;

б) чистая прибыль;

в) нераспределенная прибыль.

10. Основные операции позволяющие сопоставить разновременные деньги:

а) накопление;

б) номинальная годовая ставка;

в) ставка дохода на капитал;

г) ставка дисконта;

д) дисконтирование.

11. Очищение экономики от неконкурентоспособных и слабых участников рынка, банкротство неэффективных – это функция _____

12. Сумма затрат, необходимая для приведения объекта недвижимости в первоначальный вид – это _____ стоимость

13. Укажите, какая из представленных моделей взаимосвязи экономических показателей будет мультипликативной?

- а) $ЧД=ВД-(И+ОП)$;
- б) $ВД=Ц \times К$ (по одному виду продукта);
- в) $ВД=\Sigma ЦК$.

14. Укажите основной и неограниченный источники валового и чистого дохода для каждого предприятия:

- а) увеличение масштабов производства продукции и оказание услуг в пределах емкости рынка;
- б) уменьшение издержек производства в расчете на единицу продукции;
- в) лучше использование имеющихся материальных ресурсов (их экономии).

15. В каких случаях фирма признается банкротом?

- а) резкое ухудшение финансового положения;
- б) после достижения конкретной единовременной цели;
- в) неспособность удовлетворить за счет результатов своих текущих операций имущественные и денежные претензии кредиторов.

16. В каких случаях ставки налогов являются деgressивными?

- а) когда ставки налогов растут с ростом базовой налогооблагаемой величины, но с уменьшением прироста;
- б) когда налоговая ставка устанавливаемая в процентах остается неизменной независимо от налогооблагаемой базы;
- в) когда ставка налогов увеличивается с ростом налогооблагаемой величины.

17. Назовите источники финансовых ресурсов предприятия:

- а) денежные вклады учредителей в уставной фонд;
- б) заемный капитал;
- в) собственные средства, коммерческий и банковский кредит.

18. Укажите, какие налоги не входят в издержки плательщика налога:

- а) налог на имущество и на землю;
- б) налог на транспортные средства;
- в) косвенные налоги.

19. В виде какой модели может быть выражена взаимосвязь между чистым доходом (ЧД) предприятия, валовым доходом (ВД), издержками и величинами?

- а) мультипликативной;
- б) аддитивной;
- в) мультипликативно-аддитивной

20. Установите, в каком филиале предприятия лучше используются основные фонды, если известно, что в филиале № 1 фондоотдача в отчетном периоде по сравнению с предыдущим увеличилась на 2%, а в филиале № 2 фондоемкость снизилась на 2%:

- а) в обоих одинаково;
- б) во втором;
- в) в первом.

Ключ к тесту

1	б
2	в
3	достижения положительного эффекта инвестиций
4	г
5	в

2 Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» курсовая работа не предусмотрена.

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1	Экономика предприятия в ИГ и Т — предмет изучения
2	Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес
3	Предприятие ИГ и Т и экономический кругооборот
4	Рынок: понятие и разновидности
5	Предпринимательство как экономическая категория
6	Производственная функция предприятия
7	Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства и туризма
8	Основные средства предприятия: понятия и классификация
9	Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств
10	Износ и амортизация основных средств
11	Воспроизводство основных фондов
12	Аренда и лизинг имущества
13	Оборотные средства предприятия, их характеристика
14	Определение потребности в оборотных фондах и средствах
15	Управление дебиторской и кредиторской задолженностью
16	Показатели эффективности использования оборотных средств
17	Издержки и их классификация
18	Калькуляция себестоимости продукции и услуг
19	Методы учета затрат
20	Зарубежный опыт учета издержек
21	Планирование издержек производства организации РГБ
22	Планирование издержек обращения организации РГБ
23	Роль цены в экономике предприятия
24	Ценовые стратегии: виды, выбор
25	Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма
26	Определение цены по системе «Директ-костинг»
27	Особенности ценообразования в туристской фирме
28	Товарооборот предприятия общественного питания: сущность, структура
29	Товарооборот предприятия гостиничного бизнеса: сущность, структура
30	Товарооборот предприятия туристской индустрии: сущность, структура
31	Анализ товарооборота и производственной программы предприятия общественного питания
32	Анализ товарооборота предприятия гостиничного бизнеса
33	Анализ товарооборота предприятия туристской индустрии
34	Планирование производственной программы, товарооборота предприятия общественного питания
35	Планирование товарооборота предприятия гостиничного бизнеса
36	Планирование товарооборота предприятия туристской индустрии
37	Прибыль предприятия и методы ее расчета
38	Анализ прибыли и рентабельности организации РГБ
39	Планирование прибыли и рентабельности организации РГБ
40	Безубыточность работы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
41	Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение
42	Рычаги (левередж): операционный (производственный), финансовый и

	сопряженный
43	Механизм формирования, налогообложения и распределения прибыли
44	Товарооборот организации РГБ: сущность, состав, структура
45	Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия
46	Анализ оборотных активов предприятия
47	Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия
48	Рентабельность капитала и производства услуг
49	Финансовая устойчивость предприятия
50	Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия
51	Ликвидный денежный поток
52	Диагностика банкротства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
53	Содержание и методы планирования
54	План маркетинга на предприятии
55	Программа развития предприятия
56	Финансовое планирование предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
57	Бюджет и его значение в деятельности предприятия
58	Бизнес-план и его структура
59	Кадры предприятия: структура, управление
60	Производительность труда: определение, показатели
61	Выработка и трудоемкость, их характеристика
62	Планирование производительности труда. Методика расчета
63	Предельная производительность труда
64	Планирование численности работников предприятия
65	Расчет бюджета рабочего времени
66	Планирование фонда оплаты труда
67	Планирование социального развития предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
68	Анализ товарных запасов предприятия РГБ
69	Нормирование и планирование товарных запасов предприятия РГБ
70	Показатели эффективности инвестиций на предприятии РГБ
71.	Управление рисками на предприятии РГБ
72.	Контроллинг на предприятии РГБ

Номер вопроса	Перечень задач
---------------	----------------

1.	Задача 1. Деятельность организации характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Базисный год, руб.	Отчетный год, руб.		
	1. Первоначальная стоимость основных средств	200 000	210 000		
	2. Стоимость поступивших основных средств	27 000	29 000		
	3. Стоимость выбывших основных средств	21 000	22 000		
	4. Стоимость основных средств на начало периода	180 000	186 000		
Рассчитайте стоимость основных средств организации на конец прошлого базисного и отчетного годов.					
2.	Задача 2. Стоимость поставки оборудования для гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Сумма, тыс. руб.			
	1. Стоимость оборудования у производителя	350			
	2. Стоимость транспортировки оборудования	15			
	3. Стоимость монтажа оборудования	8			
Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.					
3.	Задача 3. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Вид основных фондов	Балансовая стоимость на начало года, млн. руб.	Прирост основных фондов, млн. руб.	Срок ввода	Годовая норма амортизации, %
	Здания и сооружения	9800	230	апрель	1,2
	Оборудование	570	160	июнь	12,5
	Рассчитайте сумму амортизационных отчислений по гостинице на основе балансовых данных за отчетный период.				
4.	Задача 4. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Сумма, млн. руб.			
	1. Основные производственные фонды на конец года	150			
	2. Степень износа основных производственных фондов, %	10			
	3. Введены новые основные производственные фонды	7			
Определите коэффициенты: обновления, износа и годности фондов на конец года.					
5.	Задача 5. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:				
	Наименование показателя	Годы			
		2013	2014		
	1. Объем продаж, тыс. руб.	5280	5710		
	2. Прибыль, тыс. руб.	2035	2180		
3. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2820	2980			
Рассчитайте фондоотдачу, коэффициент и рентабельность использования основных фондов. Выделите факторы, влияющие на повышение эффективности использования основных					

	фондов.																						
6.	<p>Задача 6. Ресторан рассматривает вопрос о приобретении оборудования. Первый вариант - лизинг за 600 тыс. руб. с рассрочкой платежа в течение четырех лет. Второй вариант - покупка на заводе-изготовителе за 480 тыс. руб. Ставка налога на прибыль - 20 %. Предоплата E_0 и остаточная стоимость оборудования Q равны нулю. Можно получить кредит в банке под $z = 12\%$. Используется равномерное исчисление износа. Определите, какое из вариантов является предпочтительным для ресторана.</p>																						
7.	<p>Задача 7. <u>Деятельность предприятия характеризуется данными:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Объем продаж, млн. руб.</td> <td>788,0</td> <td>925,0</td> </tr> <tr> <td>2. Прибыль, млн. руб.</td> <td>11,7</td> <td>13,2</td> </tr> <tr> <td>3. Среднегодовая сумма оборотных средств, млн. руб.</td> <td>36,8</td> <td>38,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобожденных или дополнительно привлеченных оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объема продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных средств.</p>	Наименование показателя	Годы		2013	2014	1. Объем продаж, млн. руб.	788,0	925,0	2. Прибыль, млн. руб.	11,7	13,2	3. Среднегодовая сумма оборотных средств, млн. руб.	36,8	38,8								
Наименование показателя	Годы																						
	2013	2014																					
1. Объем продаж, млн. руб.	788,0	925,0																					
2. Прибыль, млн. руб.	11,7	13,2																					
3. Среднегодовая сумма оборотных средств, млн. руб.	36,8	38,8																					
8.	<p>Задача 8. Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется показателями:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Планируемый объем гостиничных услуг, ночевки в номерах</td> <td>29 200</td> </tr> <tr> <td>2. Норма расхода туалетного мыла в день на номер, шт.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3. Остаток на начало года</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>4. Норматив запас на следующий год</td> <td>1 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год.</p>	Наименование показателя	Значение показателя	1. Планируемый объем гостиничных услуг, ночевки в номерах	29 200	2. Норма расхода туалетного мыла в день на номер, шт.	2	3. Остаток на начало года	900	4. Норматив запас на следующий год	1 000												
Наименование показателя	Значение показателя																						
1. Планируемый объем гостиничных услуг, ночевки в номерах	29 200																						
2. Норма расхода туалетного мыла в день на номер, шт.	2																						
3. Остаток на начало года	900																						
4. Норматив запас на следующий год	1 000																						
9.	<p>Задача 9. Потребность гостиничного предприятия в расходных материалах (туалетное мыло) в отчетном году составила 58 300 шт. Определите эту потребность на следующий год, если коэффициент предоставляемых ночевки составит 0,9 и коэффициент снижения норм расхода составит 0,95 от соответствующих показателей отчетного года.</p>																						
10.	<p>Задача 10. На конец финансового года запасы ресторана равны 30 000 руб., а себестоимость реализованной продукции - 120 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.</p>																						
11.	<p>Задача 11. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: _____ (млн. руб.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> <th rowspan="2">Отклонение (+;-)</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продаж</td> <td>483,6</td> <td>578,7</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Первоначальная прибыль</td> <td>51,9</td> <td>63,5</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных фондов</td> <td>31,9</td> <td>31,2</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость оборотных средств</td> <td>93,2</td> <td>218,1</td> <td>?</td> </tr> </tbody> </table> <p>На основе анализа общей рентабельности основных фондов и оборотных средств за предыдущий и отчетный годы необходимо рассчитать влияние на этот показатель стоимости основных фондов, фондоотдачи, оборачиваемости оборотных средств и первоначальной</p>	Наименование показателя	Годы		Отклонение (+;-)	2013	2014	Объем продаж	483,6	578,7	?	Первоначальная прибыль	51,9	63,5	?	Среднегодовая стоимость основных фондов	31,9	31,2	?	Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	?
Наименование показателя	Годы		Отклонение (+;-)																				
	2013	2014																					
Объем продаж	483,6	578,7	?																				
Первоначальная прибыль	51,9	63,5	?																				
Среднегодовая стоимость основных фондов	31,9	31,2	?																				
Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	?																				

	прибыли.														
12.	<p>Задача 12.</p> <p>Гостиничное предприятие осуществляет продажу номеров в кредит по корпоративным контрактам с коммерческими организациями. Деятельность гостиницы в <u>отчетном периоде характеризуется показателями:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Нормативный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Дополнительный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Фактическая дебиторская задолженность, руб.</td> <td>345 000</td> </tr> <tr> <td>Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки</td> <td>3 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите сумму просроченной кредиторской задолженности на начало следующего месяца.</p>	Наименование показателя	Значение показателя	Нормативный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.	30	Дополнительный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.	3	Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)	100	Фактическая дебиторская задолженность, руб.	345 000	Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки	3 000		
Наименование показателя	Значение показателя														
Нормативный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.	30														
Дополнительный срок кредита по корпоративным контрактам, дн.	3														
Объем продаж номеров по корпоративным контрактам за месяц (туродни)	100														
Фактическая дебиторская задолженность, руб.	345 000														
Цена номера по корпоративным контрактам, руб./сутки	3 000														
13.	<p>Задача 13.</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется показателями:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Средняя цена за номер, руб.</td> <td>2 000</td> <td>2 200</td> </tr> <tr> <td>Объем продаж за год, туродни</td> <td>58 400</td> <td>58 150</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность, руб.</td> <td>445 000</td> <td>430 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите динамику оборачиваемости дебиторской задолженности гостиничного предприятия.</p>	Наименование показателя	Годы		2013	2014	Средняя цена за номер, руб.	2 000	2 200	Объем продаж за год, туродни	58 400	58 150	Дебиторская задолженность, руб.	445 000	430 000
Наименование показателя	Годы														
	2013	2014													
Средняя цена за номер, руб.	2 000	2 200													
Объем продаж за год, туродни	58 400	58 150													
Дебиторская задолженность, руб.	445 000	430 000													
14.	<p>Задача 14.</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия в отчетном периоде характеризуется данными:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Годы</th> </tr> <tr> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.</td> <td>87 600,0</td> <td>95 947,5</td> </tr> <tr> <td>Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.</td> <td>380,0</td> <td>330,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите динамику кредиторской задолженности гостиничного предприятия.</p>	Наименование показателя	Годы		2013	2014	Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.	87 600,0	95 947,5	Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.	380,0	330,0			
Наименование показателя	Годы														
	2013	2014													
Затраты по предоставлению услуг за год, тыс. руб.	87 600,0	95 947,5													
Средняя кредиторская задолженность, тыс. руб.	380,0	330,0													
15.	<p>Задача 14.</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными: совокупные затраты равны 1 000 000 руб., число проданных ночевок - 500. Определите средние затраты на единицу проданной продукции (номеров).</p>														
16.	<p>Задача 15.</p> <p>Рассматривается вопрос об открытии ресторана в одном из трех районов города: А, В и С. Исследование показало, что постоянные затраты (за год) в этих районах города равны 200 000, 500 000 и 800 000 руб. соответственно, а переменные затраты - 65, 45 и 30 руб. за единицу продукции соответственно. Ожидаемый годовой объем обслуживания - 50 000 чел. Определим место строительства с учетом полных затрат.</p>														
17.	<p>Задача 17.</p> <p>Малое предприятие решило заняться производством сувениров для туристов. Первоначальный собственный капитал 160 000 руб. В банке была взята долгосрочная ссуда 110 000 руб. В январе в банке открыт счет, на который были положены эти суммы. Расходы января: аренда помещений 175 000 руб., покупка оборудования 45 000 руб. Срок эксплуатации 10 лет, нулевая остаточная стоимость, равномерное начисление износа.</p>														

Заработная плата сотрудников 22 0000 руб./мес., расходы на рекламу 6 000 руб./мес. Цена продажи сувенира 20 руб./ед. Считается, что в каждом месяце половина сувениров будет оплачена клиентами наличными, а половина будет приобретена турфирмами в кредит. <u>Предполагаемый объем продаж и производства задается следующим образом:</u>																		
Наименование показателя	январь	февраль	март	апрель	май	июнь												
Объем продаж,	2500	2100	3000	3300	3800	3300												
Объем производства, ед.	3000	1800	3000	3600	4000	3700												
<p>Себестоимость равна 10 руб./ед. При оплате за сырье предприятие пользуется одномесячным кредитом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составьте смету текущих расходов. 2. Составьте смету дебиторской задолженности. 3. Составьте смету кредиторской задолженности. <p>Составьте сметный отчет о прибылях и убытках.</p>																		
18.	<p>Задача 18.</p> <p>В таблице приведены сметные и фактические показатели работы организации за отчетный год.</p> <p><u>1. Определите отклонения, валовую прибыль по принципу жесткой сметы.</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Сметные показатели, руб.</th> <th>Фактические показатели, руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ОБЪЕМ ПРОДАЖ</td> <td>300 000</td> <td>280 000</td> </tr> <tr> <td>Себестоимость проданной продукции</td> <td>200 000</td> <td>190 000</td> </tr> <tr> <td>Расходы</td> <td>50 000</td> <td>60 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу гибкой сметы.</p>						Наименование показателя	Сметные показатели, руб.	Фактические показатели, руб.	ОБЪЕМ ПРОДАЖ	300 000	280 000	Себестоимость проданной продукции	200 000	190 000	Расходы	50 000	60 000
Наименование показателя	Сметные показатели, руб.	Фактические показатели, руб.																
ОБЪЕМ ПРОДАЖ	300 000	280 000																
Себестоимость проданной продукции	200 000	190 000																
Расходы	50 000	60 000																
19.	<p>Задача 19.</p> <p>В деловом центре гостиницы бизнесмен для подготовки отчетов использует шесть компьютеров и труд трех специалистов. Предельная продуктивность арендованных специалистов составляет 7 страниц / час. Предельная продуктивность арендованных компьютеров 70 страниц / час. Ставка оплаты труда арендованного специалиста 100 руб./час. Арендная плата за использование компьютера 5 000 руб./час. Используя принцип минимизации издержек, определите, организована ли работа бизнесмена на подготовку отчетов в оптимальном режиме.</p>																	
20.	<p>Задача 20.</p> <p>Полные затраты на производство услуги составляют 3 000 руб. Норматив рентабельности к издержкам, установленный планом, составляет 15 %. Определите цену на услугу.</p>																	
21.	<p>Задача 21.</p> <p><u>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Затраты постоянные за год</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Затраты переменные за год</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Количество номеров</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 80 %.</p>						Наименование показателя	Значение показателя	Затраты постоянные за год	7,0	Затраты переменные за год	3,0	Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0	Количество номеров	100		
Наименование показателя	Значение показателя																	
Затраты постоянные за год	7,0																	
Затраты переменные за год	3,0																	
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0																	
Количество номеров	100																	
22.	<p>Задача 22.</p> <p><u>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Значение показателя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Наименование показателя	Значение показателя										
Наименование показателя	Значение показателя																	

	Затраты постоянные за год, млн. руб.	7,0																																	
	Затраты переменные за год, млн. руб.	3,0																																	
	Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0																																	
	Количество номеров	100																																	
	<p>Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 70 %. Определите продажные цены на все категории номеров в гостинице исходя из следующей планируемой разницы в цене:</p> <p>номер «студия» - надбавка 50 %; номер «люкс» - надбавка 100 %; номер апартамент - надбавка 200 %.</p>																																		
23.	<p>Задача 23.</p> <p>Оценка конкурентоспособности номеров в 4-звездной гостинице была проведена <u>экспертами и представлена данными:</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Тип номера</th> <th rowspan="2">Цена за номер, у.е.</th> <th colspan="5">Факторы оценки конкурентоспособности</th> </tr> <tr> <th>Доброжелательность персонала</th> <th>Оснащенность номера</th> <th>Уровень комфорта</th> <th>Удобства ванной комнаты</th> <th>Ср. взв. балл/Ср. балл.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Номер (Б) люкс 2-местный</td> <td>400</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4,5/4</td> </tr> <tr> <td>Номер (А) стандартный 2-местный</td> <td>120</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>3,5/4</td> </tr> <tr> <td>Удельный вес фактора, %</td> <td></td> <td>20</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите по методу балльной оценки без учета затрат и только на основе параметров качества цену для номера (Б).</p>		Тип номера	Цена за номер, у.е.	Факторы оценки конкурентоспособности					Доброжелательность персонала	Оснащенность номера	Уровень комфорта	Удобства ванной комнаты	Ср. взв. балл/Ср. балл.	Номер (Б) люкс 2-местный	400	3	5	5	5	4,5/4	Номер (А) стандартный 2-местный	120	3	3	4	4	3,5/4	Удельный вес фактора, %		20	20	20	40	100
Тип номера	Цена за номер, у.е.	Факторы оценки конкурентоспособности																																	
		Доброжелательность персонала	Оснащенность номера	Уровень комфорта	Удобства ванной комнаты	Ср. взв. балл/Ср. балл.																													
Номер (Б) люкс 2-местный	400	3	5	5	5	4,5/4																													
Номер (А) стандартный 2-местный	120	3	3	4	4	3,5/4																													
Удельный вес фактора, %		20	20	20	40	100																													
24.	<p>Задача 24.</p> <p>Гостиничное предприятие реализует гостиничные номера одного вида в количестве 1000 номеров. Цена реализации номера - 60 у.е., полная себестоимость - 56 у.е. Маркетинговые исследования показали, что можно увеличить загрузку гостиницы на 10 % -до 1100 номеров при незначительном снижении цены.</p> <p>Соотношение между постоянными и переменными затратами при условии, что постоянные затраты не растут при значительном увеличении продаж, составляют 70 %, а переменные - 30 %.</p> <p>Поскольку совместимость гостиницы позволяет увеличить загрузку, необходимо на основе учета затрат по системе «директ-костинг» определить, насколько экономически выгодно снизить в гостинице цену на номер - на 1 у.е. или на 2 у.е.</p>																																		
25.	<p>Задача 25.</p> <p>Турфирма оказывает одну услугу. Средние переменные издержки на ее производство и реализацию составляют 90 у.е. Цена единицы туруслуги - 120 у.е.</p> <p>Постоянные издержки - 30 000 у.е. Рассчитайте, какую прибыль получит турфирма при реализации 1 тыс., 3 тыс. и 5 тыс. ед. этой услуги.</p>																																		
26.	<p>Задача 27.</p> <p>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование показателя</th> <th colspan="2">Услуги</th> </tr> <tr> <th>Номера</th> <th>Ресторан</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продаж (единиц услуги)</td> <td>6 000</td> <td>4 000</td> </tr> <tr> <td>Цена реализации</td> <td>520</td> <td>900</td> </tr> </tbody> </table>		Наименование показателя	Услуги		Номера	Ресторан	Объем продаж (единиц услуги)	6 000	4 000	Цена реализации	520	900																						
Наименование показателя	Услуги																																		
	Номера	Ресторан																																	
Объем продаж (единиц услуги)	6 000	4 000																																	
Цена реализации	520	900																																	

Наименование показателя		Сумма, тыс. руб.	
Выручка от реализации		150	
Переменные издержки		100	
Постоянные издержки		40	
Прибыль		10	
	Переменные издержки на единицу услуги, в том числе:	440	770
	сырье и другие предметы труда	220	350
	заработная плата	140	200
	переменные производственные накладные расходы	50	100
	переменные сбытовые накладные расходы	50	120
	Постоянные издержки	9000	
	административные	180	
	производственные	500	
	сбытовые	220	
Рассчитайте:			
1. размер прибыли, получаемой гостиницей за месяц;			
2. среднюю величину покрытия для каждой услуги;			
3. коэффициент покрытия для каждой услуги;			
4. размер прибыли, которую получит гостиница, если расширит продажу номеров до 7000 единиц, а ресторана - до 4500 единиц.			
27.	Задача 27. Ресторан планирует обслужить 10 тыс. чел. Средние переменные издержки на один счет клиента составляют 150 руб., постоянные издержки - 2500 тыс. руб. Ресторан планирует получить прибыль в размере 500 тыс. руб. Какова должна быть средняя сумма счета?		
28.	Задача 28. <u>Турфирма оказывает услугу. Ее деятельность характеризуется данными:</u> Определите пороговую выручку организации. Рассчитайте запас прочности как процентное отклонение фактической выручки от пороговой.		
29.	Задача 29. Турфирма оказывает два типа услуг: А и В. Ее деятельность характеризуется данными.		
	Наименование показателя	Услуга А	Услуга В
	Выручка	910	740
	Переменные издержки	700	680
	Постоянные издержки		
	Прибыль		40
	Оцените положение фирмы, рассчитав пороговую выручку и запас прочности. Определите вклад услуг А и В в формирование прибыли турфирмы.		
30.	Задача 30. Организация оказывает один вид услуг. Постоянные издержки - 300 тыс. руб.; цена единицы услуги - 600 руб.; средние переменные издержки - 450 руб. Необходимо определить: пороговую выручку (критический объем продаж); объем продаж, обеспечивающий прибыль фирмы в размере 150 тыс. руб.		
31.	Задача 31. <u>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</u>		
	Наименование показателя	Сумма, руб.	
	Выручка от реализации номеров	386 000	
	Переменные затраты	251 000	
	Постоянные затраты	100 000	

	Прибыль	35 000																			
	Цена за номер	386																			
	Средние переменные затраты на один номер	251																			
	Объем реализации	1000 номеров																			
	Определите пороговый (критический) объем реализации, порог рентабельности, запас финансовой прочности и маржу безопасности.																				
32.	<p>Задача 32.</p> <p>В первом квартале гостиничное предприятие реализовало 15 000 ночевок по цене 3 000 руб. за номер. При этом удельные переменные затраты составили 2 000 руб. за номер, а постоянные на квартал - 900 000 руб.</p> <p>Определите величину чистой прибыли в первом квартале, силу производственного рычага и экономическую рентабельность.</p>																				
33.	<p>Задача 33.</p> <p>Выручка от реализации услуг ресторана составляет 400 тыс. руб., переменные затраты - 250 тыс. руб., постоянные затраты - 100 тыс. руб. Определите валовую маржу, операционный (производственный) рычаг и как изменится прибыль при изменении объема реализации.</p>																				
34.	<p>Задача 34.</p> <p>Ресторан может инвестировать на расширение производства 1 млн. руб. собственных средств и 500 тыс. руб., взятых в кредит. Ставка процента займа с учетом обслуживания долга составляет 25 %. Экономическая рентабельность - 45 %. Ставка налога на прибыль - 24 %.</p> <p>Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. плечо финансового рычага; 2. Дифференциал финансового рычага; 3. эффект финансового рычага; 4. эффект финансового рычага по показателям прибыли; 5. чистую прибыль без займа; 6. эффект финансового рычага по показателям рентабельности. 																				
35.	<p>Задача 35.</p> <p>В отчетном году гостиничное предприятие обеспечило бесперебойную хозяйственную деятельность за счет собственных средств.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Наименование показателя</th> <th style="text-align: center;">Планируемый год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Собственный капитал</td> <td style="text-align: right;">3 142 000</td> </tr> <tr> <td>Внеоборотные активы</td> <td style="text-align: right;">4 060 460</td> </tr> <tr> <td>Экономическая рентабельность, %</td> <td style="text-align: right;">25</td> </tr> <tr> <td>Процентная ставка за пользование кредитом, %</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Анализ деятельности за отчетный период, а также наличие заключенных договоров свидетельствуют о дополнительных потребностях в оборотных средствах на планируемый год. Определить, выгодно ли организации взять кредит, и обоснована ли необходимость его получения? Определить, какое соотношение собственных и заемных средств необходимо иметь для того, чтобы прирост эффекта финансового рычага составил не менее 0,05.</p>		Наименование показателя	Планируемый год	Собственный капитал	3 142 000	Внеоборотные активы	4 060 460	Экономическая рентабельность, %	25	Процентная ставка за пользование кредитом, %	15									
Наименование показателя	Планируемый год																				
Собственный капитал	3 142 000																				
Внеоборотные активы	4 060 460																				
Экономическая рентабельность, %	25																				
Процентная ставка за пользование кредитом, %	15																				
36.	<p>Задача 36.</p> <p><u>Деятельность гостиничного предприятия характеризуется данными:</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Год</th> <th colspan="2">Вариант 1</th> <th colspan="2">Вариант 2</th> </tr> <tr> <th>Цена за номер</th> <th>Число проданных номеров</th> <th>Цена за номер</th> <th>Число проданных номеров</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">2013</td> <td style="text-align: center;">210</td> <td style="text-align: center;">630</td> <td style="text-align: center;">210</td> <td style="text-align: center;">630</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2014</td> <td style="text-align: center;">230</td> <td style="text-align: center;">420</td> <td style="text-align: center;">210</td> <td style="text-align: center;">640</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите эластичность спроса по цене.</p>		Год	Вариант 1		Вариант 2		Цена за номер	Число проданных номеров	Цена за номер	Число проданных номеров	2013	210	630	210	630	2014	230	420	210	640
Год	Вариант 1			Вариант 2																	
	Цена за номер	Число проданных номеров	Цена за номер	Число проданных номеров																	
2013	210	630	210	630																	
2014	230	420	210	640																	

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Вопросы для собеседования

Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности

1. Содержание и методы планирования.
2. План маркетинга на предприятии.
3. Программа развития предприятия.
4. Финансовое планирование предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
5. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.
6. Бизнес-план и его структура.

Тема 12. «Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Кадры предприятия: структура, управление.
2. Производительность труда: определение, показатели.
3. Выработка и трудоемкость, их характеристика.
4. Планирование производительности труда. Методика расчета.
5. Предельная производительность труда.
6. Планирование численности работников предприятия.
7. Расчет бюджета рабочего времени.
8. Планирование фонда оплаты труда.
9. Планирование социального развития предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.

Вопросы для устного опроса

Тема 1 «Место и значение дисциплины в экономической науке»

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма как субъекты рынка в сфере услуг.
2. Экономический потенциал предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
3. Система показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.

Тема 2 «Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ»

1. Предпринимательство как экономическая категория.
2. Производственная функция предприятия.
3. Предприятие и предпринимательская деятельность в ИГиТ.

Примеры тем для эссе

Тема 6. «Товарооборот предприятий ИГиТ»

1. Анализ товарооборота и производственной программы РГБ.
2. Планирование производственной программы, товарооборота предприятия РГБ.
3. Анализ структуры товарооборота предприятия РГБ.
4. Анализ динамики товарооборота предприятия РГБ.
5. Анализ ассортимента товарооборота предприятия РГБ.

Тема 9 «Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ»

1. Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия.
2. Анализ активов предприятия.
3. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия.
4. Рентабельность капитала и производства услуг.

Примеры заданий для контрольной работы
Контрольная работа №1

Вариант 1

Раскройте письменно следующие вопросы:

1. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
2. Механизм ценообразования на продукцию предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Учет и планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса

1. Решите задачи:

1.1. В 1-ом квартале удельные переменные расходы на единицу продукции составили 95 руб., цена единицы продукции - 125 руб., общие постоянные расходы - 100 000 руб. Во 2-ом квартале цены на сырье выросли на 10 %, что привело к росту переменных расходов также на 10 %.

Определите, как изменение цен на сырье повлияло на критический объем продукции.

Вариант 2

Раскройте письменно следующие вопросы:

1. Анализ издержек производства и обращения.
2. Специфика ценообразования на продукцию предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
3. Механизм формирования прибыли на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.

2. Решите задачи:

2.1. Предприятие общественного питания за предыдущие годы своей деятельности имела следующие показатели

Год	Порядковый номер	Прибыль	Абсолютный прирост по сравнению с предыдущим периодом	Индекс роста
2002	1	22,2	-	-
2003	2	23,1	0,9	1,04
2004	3	25,2	2,1	1,09
2005	4	26,8	1,6	1,06
2006	5	27,5	0,7	1,03
2007	6	28,8	1,3	1,05
2008	7	27,5	-1,3	0,95
2009	8	30,5	3	1,11
2010	9	35,2	4,7	1,15
2011	10	30,1	-5,1	0,86

Расчитайте прогноз прибыли до 2006 г. методом непосредственного экстраполирования с помощью среднего абсолютного прироста и среднего темпа роста.

Контрольная работа №2

Вариант 1

1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

1. Оценка состава и структуры оборотных средств предприятия общественного питания
2. Повышение эффективности использования оборотных средств на предприятии общественного питания
3. Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания

2. Решите задачи:

Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:

	Наименование показателя		Отклонения
	Первый год	Второй год	
Объем продукции, тыс. руб.	2100	2279,1	179,1
Численность ППП, чел.	700	710	10,0
Средняя выработка, руб.	3000	3210	210,0

Определить:

1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
3. Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).

Вариант 2

1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

1. Пути повышения производительности труда на предприятия общественного питания
2. Применение информационных технологий на предприятия общественного питания
3. Пути увеличения объема товарооборота на предприятия общественного питания

2. Решите задачи:

- 2.1. По анализируемому предприятию имеются следующие данные:

Таблица 1

Актив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода	Пассив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода
1. Внеоборотные активы	855240	1874574	3. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ	430357	683253
2. Оборотные активы			4. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	1274	611704
Запасы	173277	329007	5. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	836494	1253764

в том числе:	2126	2927	БАЛАНС	1268126	2548721
а) затраты в незавершенном производстве	1747	1850			
б) готовая продукция и товары для перепродажи	164130	310119			
в) расходы будущих периодов	5273	14111			
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	93669	183283			
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты), в том числе:	68164	78326			
а) покупатели и заказчики	18793	61494			
б) авансы выданные	919	699			
в) прочие дебиторы	48452	16133			
Краткосрочные финансовые вложения		2038			
Денежные средства	77775	81493			
Итого по разделу 2	412885	674147			
БАЛАНС	1268126	2548721			

Определить:

1. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
2. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
3. Коэффициент маневренности собственного капитала.
4. Коэффициент текущей ликвидности.
5. Коэффициент быстрой ликвидности.
6. Коэффициент абсолютной ликвидности.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика дискуссий

Тема 3 «Основные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Технология оценки эффективности использования основных средств предприятия РГБ.
2. Технология планирования основных средств предприятия РГБ.
3. Механизм управления основными средствами предприятия РГБ.

Тема 4 «Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Технология оценки эффективности использования оборотных средств предприятия РГБ.
2. Технология планирования оборотных средств предприятия РГБ.
3. Механизм управления оборотными средствами предприятия РГБ.

Тема 5 «Издержки производства предприятия и их учет»

1. Технология оценки эффективности издержек предприятия РГБ.
2. Технология планирования издержек предприятия РГБ.
3. Механизм управления издержками предприятия РГБ.

Тема 8 «Валовой доход предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Оценки валового дохода предприятия РГБ.
2. Оценки прибыли предприятия РГБ.
3. Оценки безубыточности предприятия РГБ.
4. Технология планирования валового дохода предприятия РГБ.
5. Технология планирования прибыли предприятия РГБ.
6. Механизм управления доходами предприятия РГБ.
7. Механизм управления безубыточностью предприятия РГБ.

Тема 10 «Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия»

1. Оценка финансовой устойчивости предприятия РГБ.
2. Оценка платежеспособности предприятия РГБ.
3. Оценка рентабельности предприятия РГБ.

Тема 11 «Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма»

1. Экономико-математические модели, используемые в прогнозировании и планировании деятельности предприятий туристической индустрии.
2. Планирование хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.
3. Бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
4. Содержание и методы планирования деятельности предприятия в ИГиТ.
5. Бизнес-планирование.
6. Специфика разработки отдельных видов бизнес-планов. Механизм разработки и содержание основных разделов бизнес-плана.

Тема 12 «Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса»

1. Планирование численности работников, формула расчёта.
2. Сдельная оплата труда, формула расчёта.
3. Повременная оплата труда, формула расчёта.
4. В чем заключается достижение социального партнерства.
5. Перечислите источники информации для подготовки плана социального развития предприятия

Тематика форума

Тема 7 «Ценообразование на предприятиях ИГиТ»

Вопросы:

1. Цена на продукцию (услуги) предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса: сущность, структура, виды и классификация, значение;
- 2) Ценовые стратегии предприятия: их классификация и механизм;
- 3) Методика установления рыночных цен на продукцию предприятия;
- 4) Ценовая политика

предприятия Оценка работы по этапам:

Каждый этап выполнения работы оценивается по пятибалльной шкале на предмет проявления соответствующих знаний и умений:

1. Подготовка к занятию (усвоение теоретического материала).
2. Работа студента в коллективе (умение работать в группе).
3. Участие в дискуссии (умение отстаивать свою точку зрения).
4. Оформление студентом итогов работы (умение делать выводы).

В целом работа в рамках форума оценивается как «зачтено» или «не зачтено». Зачет выставляется в том случае, если студент по каждому этапу работы получил не менее 3 баллов.

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Выберите правильный ответ:

Первоначальная стоимость основных средств предприятия общественного питания-

это:

- а) сумма фактических затрат организации на их приобретение, сооружение и изготовление объекта;
- б) сумма фактических затрат организации на их приобретение, сооружение и изготовление объекта, за исключением налога на добавленную стоимость;
- в) стоимость объекта при его приобретении по договору купли-продажи.

2. Выберите правильный ответ:

Как учитываются суммы, израсходованные на ремонт основных средств:

- а) увеличивают стоимость основных средств;
- б) относятся на текущие расходы предприятия;
- в) относятся на прибыль предприятия после налогообложения?.

3. Выберите правильный ответ:

Какой показатель характеризует коэффициент фондоотдачи оборотных средств:

- а) объем реализации (товарооборот) / среднегодовая сумма оборотных активов;
- б) сумма прибыли предприятия / среднегодовая сумма оборотных активов;
- в) среднегодовая сумма оборотных активов / однодневный товарооборот по покупным

ценам.

4. Выберите правильный ответ:

В каких показателях измеряется время обращения оборотных средств:

- а) в числе оборотов, совершаемых за конкретный период;
- б) в днях оборота;
- в) в рублях на 1 руб. оборотных средств.

5. Выберите правильный ответ:

Укажите численность работников горячего цеха ресторана, которая необходима для работы при следующих условиях:

Число рабочих мест - 4, режим работы с 10.00 до 24.00 ежедневно без перерыва на обед; время на подготовительные работы и на отчет по окончании смены 1,5 ч., всего за неделю - 42 ч.; плановый фонд рабочего времени одного работника - 40 ч. в неделю:

- а) 11 чел.;
- б) 8 чел.;
- в) 12 чел.;
- г) другая цифра.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» представлена в таблице 5:

Таблица 5

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>
Эссе	<i>Небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Цель эссе - развитие навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений.</i>
Дискуссия	<i>Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На дискуссию выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно</i>

	изученный студентами материал. Она позволяет систематизировать знания.
Форум	Форма учебного занятия для обсуждения острых, сложных и актуальных вопросов, обмена опытом и творческих инициатив. Идея форума заключается в поиске решения по конкретному вопросу, а также в возможности вступить в научную дискуссию по интересующим вопросам.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 6.

Таблица 6

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля представлен в таблице 7:

Таблица 7

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Место и значение дисциплины в экономической науке.	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		<i>Тест</i>	1,0
		Итого	2,0
	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		Итого	1,0
	Тема 3. Основные средства предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса	<i>Дискуссия</i>	1,0
		Итого	1,0
	Тема 4. Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	<i>Дискуссия</i>	1,0
		Итого	1,0
	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учет	<i>Дискуссия</i>	1,0
		Итого	1,0
	Тема 6. Товарооборот предприятий ИГиТ	Эссе	0,5
<i>контрольная работа №1</i>		2,0	
Итого		2,5	
Тема 7. Ценообразование на	<i>Реферат</i>	0,5	

	предприятиях ИГиТ	<i>Форум</i>	1,0
		итого	1,5
	Тема 8. Валовой доход предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	<i>Реферат</i>	0,5
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	1,5
	Тема 9. Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	<i>Эссе</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 10. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.	<i>Реферат</i>	0,5
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	1,5
	Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	2,0
		итого	4,0
Всего		итого	20

- для студентов очно-заочной формы обучения по результатам текущего контроля представлен в таблице 9:

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Место и значение дисциплины в экономической науке.	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		<i>Тест</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 3. Основные средства предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	1,5
	Тема 4. Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	1,0
	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учет	<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	1,0
	Тема 6. Товарооборот предприятий ИГиТ	<i>Эссе</i>	1,0
		<i>контрольная работа №1</i>	2,0
		итого	3,0
	Тема 7. Ценообразование на предприятиях ИГиТ	<i>Опрос</i>	0,5
		<i>Реферат</i>	0,5
		итого	1,0
Тема 8. Валовой доход предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	<i>Реферат</i>	0,5	
	<i>Дискуссия</i>	1,0	
	итого	1,5	
Тема 9. Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ.	<i>Эссе</i>	1,0	
	<i>Реферат</i>	0,5	
	итого	1,5	
Тема 10. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность	<i>Реферат</i>	0,5	
	<i>Дискуссия</i>	1,0	

	предприятия.	итого	1,5
	Тема 11. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>Дискуссия</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 12. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	2,0
		итого	3,0
Всего		итого	20

2) Критерии оценки курсовой работы

В период изучения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» студенты курсовую работу не выполняют.

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Для очной формы обучения

Собеседование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает недостаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

Опрос – 0,5 балла

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к опросу, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,3 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к опросу, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,2 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к опросу, отвечает недостаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,1 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к опросу.

Тестирование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90 % тестовых заданий;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70 % до 90 % тестовых заданий;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50 % до 70 % тестовых заданий;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Эссе – 0,5 балл

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,3 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,2 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,1 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено вовсе.

Контрольная работа – 2 балла

2 балла (отлично) - студент свободно и полно отвечает на вопросы в контрольной работе, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций, практическое задание выполнено верно;

1,5 балла (хорошо) - студент твердо знает материал в контрольной работе, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов, практическое задание выполнено с незначительными ошибками;

1,0 балла (удовлетворительно) - студент отвечает на вопросы в контрольной работе не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа, практическое задание не выполнено;

0,5 балла (неудовлетворительно) - студент отвечает на вопросы в контрольной работе поверхностно и бессистемно, допускает существенные неточности и ошибки, проявляет недостаточный уровень сформированности компетенций и непонимание материала, практическое задание не выполнено.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,3 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,2 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, отвечает недостаточно полно,

уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,1 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к дискуссии, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к дискуссии, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму.

Форум – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Интерактивные лекции – 1 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если студент демонстрирует свободное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, подбирает методы исследования, проводит учебно-исследовательскую деятельность, активно принимает участие в дискуссии, применяет полученную информацию на практике;

0,7 балла (хорошо) – выставляется студенту, если студент демонстрирует хорошее владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности, активно участвует в дискуссии;

0,4 балла (удовлетворительно) – выставляется студенту, если студент демонстрирует фрагментарное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к интерактивной лекции и при ответах в ее ходе.

Для очно-заочной формы обучения

Эссе – 1,0 балл

1,0 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,5 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено вовсе.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Составление презентации (Тема 1. Место и значение дисциплины в экономической науке)	1
Составление презентации (Тема 2. Предпринимательская и производственная функции предприятий ИГиТ)	1
Составление презентации (Тема 3. Основные средства предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса)	1
Составление презентации (Тема 4. Оборотные средства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса)	1
Составление презентации (Тема 5. Издержки производства предприятия и их учет)	1
Составление презентации (Тема 6. Товарооборот предприятий ИГиТ)	1
Составление презентации (Тема 7. Ценообразование на предприятиях ИГиТ)	1
Составление презентации (Тема 8. Валовой доход предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса. Прибыль и безубыточность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса)	1
Составление презентации (Тема 9. Анализ хозяйственной деятельности предприятия ИГиТ)	1
Составление презентации (Тема 10. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия.)	1
Составление презентации (Тема 11 Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и туризма)	1
Составление презентации (Тема 12 Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса)	1
Написание статьи в рамках дисциплины	8

Итого	20
--------------	-----------

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим **два теоретических вопроса и 1 задачу**, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов**;
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов**;
- правильное решение задачи – **15 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-10	<p>Знает верно и в полном объеме: потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия</p>

			<p>объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p>Знает верно и в полном объеме: методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p>Знает верно и в полном объеме: основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>

			<p>Владеет навыками верно и в полном объеме: технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-10	<p>Знает с незначительными замечаниями: потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимоувязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p>Знает с незначительными замечаниями: цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</p>

			<p>навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p>Знает с незначительными замечаниями: методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-10	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: самостоятельно анализировать и отбирать</p>

			<p>информацию, поступающую из различных источников</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений</p>
		ПК-14	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости; критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать экономические показатели</p>

			<p>эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»		<p>Не знает на базовом уровне: потребности системы управления организации в экономической информации; самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников; взаимосвязку методов количественного и качественного анализа информации; методику расчета основных экономических показателей предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: самостоятельно анализировать и отбирать информацию, поступающую из различных источников</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска и обработки экономической информации при проведении экономических исследований и ее адаптации к оценке экономической и финансово-хозяйственной деятельности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса; методами статистического анализа различных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса; методами количественного и качественного анализа данных с целью разработки управленческих решений.</p>
		ПК-10	
		ПК-14	<p>Не знает на базовом уровне: цели и способы использования информации управленческого учета; системы учета издержек по видам затрат, системы калькулирования и анализа себестоимости;</p>

			<p>критерии оценки уровня затрат для целей ценообразования и на этой основе принятия объективных ценовых решений; методы управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: решать проблемы оценки эффективности производства и сбыта продукции, работ, услуг, изменения объема и ассортимента продукции, капитальных вложений; анализировать финансовые показатели, используемые при проведении ценового мониторинга; применять финансовые инструменты лизинговых операций для формирования учетной политики предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками использования информации для целей управления; способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг; методикой анализа и оценки основных финансовых показателей; навыками оценки уровня затрат для целей ценообразования и принятия решений на основе данных ценового мониторинга; навыками управления затратами и принятия решений в рамках лизинговой деятельности на основе данных управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-18	<p>Не знает на базовом уровне: методы и инструменты бизнес-планирования на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p> <p>Не умеет на базовом уровне: анализировать экономические показатели эффективности бизнес-плана предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса с целью принятия обоснованных управленческих решений</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами диагностики предпринимательских структур, в том числе организационно-управленческим анализом, производственно-хозяйственным анализом, анализом кадрового потенциала, анализом результатов управленческого учета на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса</p>
		ПК-19	<p>Не знает на базовом уровне: основы бизнес-планирования и проектного управления предпринимательской деятельностью в ресторанно-гостиничном бизнесе</p> <p>Не умеет на базовом уровне: координировать действия персонала и команды для решения предпринимательских задач в ресторанно-гостиничном бизнесе</p>

			<p>Не владеет на базовом уровне: технологиями бизнес-планирования и проектного управления в ресторанно- гостиничном бизнесе</p>
--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа дисциплины с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой

И.В. Балашихова

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 7 от 19.03.2020 г.

Председатель

А.Л. Авагян

А.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 11 от 26.03.2020 г.

Председатель

А.В. Тетровская

А.В. Тетровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ
Кафедра экономики и управления

Направление подготовки: 38.03.02 «Менеджмент»
 Направленность (профиль) программы «Менеджмент на
 предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7
по дисциплине «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»

1.	Управление дебиторской и кредиторской задолженностью
2.	Бюджет и его значение в деятельности предприятия
3.	Задача 1

Преподаватель, к.э.н., доцент

С.А. Козловская

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

И.В. Балашова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Экономика предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»

Кафедра экономики и управления

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

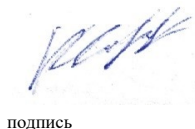
Направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС) или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М.	М.: Дашков и К, 2017. - 464 с.: ISBN 978-5-394-02069-8 - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=415286	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Экономика предприятия : учебник / А.С. Паламарчук. —	М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=929666	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Инвестиции : учебник : пер. с англ. / У.Ф. Шарп, Г.Д. Александер, Д.В. Бэйли	М.: ИНФРА-М, 2018. — XII, 1028 с. — (Университетский учебник: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=939546	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1
Дополнительная литература							
1	Экономика отрасли: туризм : учеб. пособие / Е.А. Замедлина, О.Н. Козырева. —	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 204 с. — (ПРОФИль). - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=917757	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. -	М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=930124	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

	7-е изд., перераб. и доп.						
3	Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова.	Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1032196 - Текст : электронный. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1032196	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд.	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1028831	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Жулидов, С.Б. The Restaurant Business: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов.	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — (Серия «Special English for universities, colleges»). - ISBN 978-5-238-01047-8. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1028622	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				5			1

Преподаватель



подпись

С.А. Козловская
(Ф.И.О.)

Зав.кафедрой



подпись

И.В. Балашова
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво