

Документ: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Информация о владельце: "Самарский государственный экономический университет"
ФИО: Кандрашина Елена Александровна
Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Дата подписания: 09.07.2026 12:46:50
Уникальный программный ключ:
2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки: Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года 6 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 7 з.е.
в академических часах: 252 ак.ч.

г. Самара, 2026

Разработчики:

Кандидат экономических наук Крючкова Н. А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н; "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт маркетинга, логистики и сервиса	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яхнеева И. В.	Рассмотрено	26.05.2026, № 10

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Задачи изучения дисциплины:

- Изучение экономических аспектов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;
- Формирование навыков принятия решений и реализации проектов, направленных на достижение эффективной работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;
- Получение практических навыков ведения гостиничного и ресторанного бизнеса с использованием инструментов анализа деятельности предприятий.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-9.1 Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Знать:

УК-9.1/Зн1 Законы функционирования экономики, макроэкономические и микроэкономические показатели, критерии оценки затрат, рисков и эффективности при выборе товаров и услуг

Уметь:

УК-9.1/Ум1 Применять экономические знания на практике для решения повседневных задач в различных областях жизнедеятельности, оценивать риски, анализировать рынок, обосновывать выбор способа вложения средств и ведения профессиональной деятельности

Владеть:

УК-9.1/Нв1 Навыками расчет базовых экономических показателей. методика анализа экономической информации при принятии решений в различных областях жизнедеятельности

УК-9.2 Анализирует результаты применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

Знать:

УК-9.2/Зн1 Модели и методы анализа макроэкономических и микроэкономических показателей, идентифицировать критерии оценки затрат, рисков и эффективности при выборе товаров и услуг

Уметь:

УК-9.2/Ум1 Применять модели и методы анализа макроэкономических и микроэкономических показателей для решения экономических задач в различных областях жизнедеятельности, оценивать риски и обосновывать результаты применения экономических решений в различных областях жизнедеятельности

Владеть:

УК-9.2/Нв1 Навыками выработки обоснованных управленческих и экономических решений по результатам проведенного анализа, навыками аргументации полученных результатов применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2.3 Управляет персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

ПК-2.3/Зн1 Подходы, методы, обобщенные трудовые функции управления персоналом, а также особенности деления персонала по структуре и составу департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Уметь:

ПК-2.3/Ум1 Используя различные источники информации о структуре и составе персонала, а также данные учета и отчетности трудовой деятельности сотрудников, разрабатывать оптимальные процессы управления персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учетом применения современных информационных технологий

Владеть:

ПК-2.3/Нв1 Навыками качественного и количественного планирования персонала, подбора, адаптации, обучения и развития человеческих ресурсов, а также оптимального использования и удержания сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания на основе применения человекоцентричных систем мотивации и стимулирования их трудовой деятельности

ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-3.2 Оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

ПК-3.2/Зн1 Основные экономические категории и методики оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Уметь:

ПК-3.2/Ум1 Применять экономические категории, рассчитывать показатели, характеризующие состояние и результаты деятельности предприятия, а также оценивать общую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Владеть:

ПК-3.2/Нв1 Навыками установления причинно-следственных связей между экономическими явлениями и процессами, навыками оценки и анализа эффективности экономических результатов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-4.1 Контролирует бизнес-процессы, деятельность персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:

ПК-4.1/Зн1 Стандарты и требования к качеству и способы осуществления контроля качества бизнес-процессов сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов, а также деятельности персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Уметь:

ПК-4.1/Ум1 Проводить мониторинг качества бизнес-процессов сервиса, интерпретировать результаты мониторинга качества процессов, параметров технологических процессов, используемых ресурсов, а также деятельности персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Владеть:

ПК-4.1/Нв1 Методикой контроля качества бизнес-процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов, а также деятельности персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 6, 7.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Компетенция	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК-2.3 Управляет персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Консультационный проект	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Производственная практика: преддипломная практика, Управление рестораном
ПК-3 - Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК-3.2 Оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Консультационный проект	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Закупки и особенности работы с поставщиками, Консультационный проект, Производственная практика: преддипломная практика
ПК-4 - Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
ПК-4.1 Контролирует бизнес-процессы, деятельность персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Консультационный проект, Основы индустрии гостеприимства, Ресторанный и гостиничный маркетинг, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Управление качеством	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Конфликтология и ведение переговоров, Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности, Производственная практика: преддипломная практика, Производственная практика: сервисная практика, Профессиональная этика и этикет, Сервисология в гостиничном и ресторанном бизнесе
УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		

УК-9.1 Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономика организации	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2 Анализирует результаты применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Экономическая теория	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Групповая контактная работа (часы)	Индивидуальная контактная работа (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация
Шестой семестр	108	3	4	2	2		0,15	85,85	Зачет
Седьмой семестр	144	4	4	2	2	2	0,3	103,7	Курсовой проект Экзамен
Всего	252	7	8	4	4	2	0,45	189,55	52

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Экономика ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	89,85	2	2	85,85
Тема 1.1. Производственно-хозяйственная деятельность предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	29,62	1		28,62

Тема 1.2. Основные и оборотные средства предприятий как элементы управления бизнес-процессами в гостиничном и ресторанном бизнесе	30,61		2	28,61
Тема 1.3. Труд и заработная плата в производственно-хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	29,62	1		28,62
Раздел 2. Экономические показатели деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	107,7	2	2	103,7
Тема 2.1. Доходы и расходы предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	53,85	1	1	51,85
Тема 2.2. Прибыль и рентабельность деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	53,85	1	1	51,85

5.2. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тестирование
Промежуточная аттестация	Зачет Курсовой проект Экзамен

№ п/п	Наименование раздела	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
		Текущий	Промежут. аттестация
1	Экономика ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	Тестирование	Зачет Курсовой проект Экзамен
2	Экономические показатели деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	Тестирование	Зачет Курсовой проект Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

1. Экономика ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	

1	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Какую роль выполняет амортизация при принятии экономического решения на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Используется для повышения заработной платы сотрудников 2. Используется для быстрого привлечения заемных средств 3. Служит основой для планирования инвестиций и обновления оборудования 4. Замедляет темпы модернизации предприятия 	УК-9
	<p>Ответ: 3</p>	
2	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Определите меры по управлению трудовыми ресурсами, которые положительно влияют на оптимизацию бизнес-процессов предприятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ежегодное повышение заработной платы без учета производительности труда 2. Обучение и повышение квалификации сотрудников, совмещение должностей и ротация кадров 3. Сокращение числа сотрудников без дополнительной переквалификации оставшихся работников 	УК-9
	<p>Ответ: 2</p>	
3	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Для принятия обоснованного экономического решения, уточните элементы оборотных средств:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. транспортные средства 2. рабочие машины и оборудование 3. инструмент 4. оборотные фонды и фонды обращения 5. оборотные фонды и готовую продукцию 	УК-9
	<p>Ответ: 4</p>	
4	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Какой элемент оборотных средств не нормируется в рамках принятия экономического решения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. производственные запасы 2. незавершенное производство 3. расходы будущих периодов 	УК-9
	<p>Ответ: 3</p>	
5	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>При принятии решения о применении бестарифной системе оплаты труда:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не может быть учтено количество труда 2. индивидуальный заработок работника определяется как доля в фонде оплаты труда 3. зарплата работника полностью зависит от его личных результатов 4. работник точно знает величину своего будущего заработка 	УК-9
	<p>Ответ: 2</p>	
6	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью принятия обоснованного экономического решения установите соответствие названия организационно-правовой формы предприятия и ее характеристики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товарищество на вере а) организация, имущество которой находится в государственной собственности и функционирует на правах хозяйственного ведения или оперативного управления. 2. Общество с ограниченной ответственностью б) организация, уставный капитал которой разделен на определенное число акций. 3. Акционерное общество с) учрежденная одним или несколькими лицами организация, уставный капитал которой разделен на доли определенных учредительными документами размеров. 4. Государственное унитарное предприятие д) организация, в которую входят два типа участников. Первый тип участника осуществляет предпринимательскую деятельность и отвечает по обязательствам организации всем своим имуществом. Второй тип - не участвует в управлении делами организации и несет риск убытков в пределах сумм внесенных вкладов. 	УК-9
	<p>Ответ: 1-d) 2-с) 3- б) 4- а)</p>	
7	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью принятия обоснованного экономического решения установите соответствие минимальной величины уставного капитала и организационно-правовой формы хозяйствования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не назначен а) Публичное акционерное общество 2. 10 тыс. руб. б) Обществом с ограниченной ответственностью 3. 1000 тыс. руб. в) Ассоциация 	УК-9
	<p>Ответ: 1- в) 2- б) 3- а)</p>	
8	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью принятия обоснованного экономического решения установите соответствие денежной формы учета основных средств предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса и ее характеристики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первоначальная стоимость а) Стоимость продажи объекта основных средств по истечении срока его полезного использования. 2. Восстановительная стоимость б) Стоимость воспроизводства объектов в современных условиях. 3. Ликвидационная стоимость в) Стоимость покупки, доставки, установки и подготовки к использованию объекта основных средств. 	УК-9

	<p>Ответ: 1- с) 2- b) 3- a)</p>	
9	<p>Напишите ответ на вопрос _____ износ — это постепенное ухудшение состояния основных средств вследствие их длительного использования, воздействия окружающей среды или естественных факторов. Он характеризуется снижением функциональных и эксплуатационных характеристик, что ведет к необходимости анализа и расчета затраты на ремонт, замену или модернизацию этих активов.</p> <p>Ответ: Физический</p>	УК-9
10	<p>Напишите ответ на вопрос _____ — это процесс постепенного переноса стоимости основных средств на продукцию организации, позволяющий равномерно распределить их стоимость на протяжении срока полезного использования и обеспечить покрытие расходов на последующую замену или обновление основных средств.</p> <p>Ответ: Амортизация</p>	УК-9
11	<p>Напишите ответ на вопрос Вид оборотных активов к которому относятся продукты питания, закупаемые рестораном для приготовления блюд</p> <p>Ответ: Запасы</p>	УК-9
12	<p>Напишите ответ на вопрос Вид активов полностью потребляемый в одном производственном цикле и постоянно восполняемый для продолжения деятельности предприятия в гостиничном и ресторанном бизнесе</p> <p>Ответ: Оборотные</p>	УК-9
13	<p>Напишите ответ на задание числом Первоначальная стоимость группы объектов на 1 января составляла 160 тыс. руб., срок службы 10 лет. Для планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия определите сумму начисленной амортизации, если фактический срок эксплуатации 3 года. _____ тыс. руб.</p> <p>Ответ: 48</p>	УК-9
14	<p>Определить последовательность С целью принятия обоснованного экономического решения установите в правильной последовательности элементы формирования состава цены туристского продукта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. НДС 2. Полная себестоимость продукции 3. Торговая надбавка 4. Прибыль предприятия-производителя продукции 5. Акциз (по подакцизным товарам) <p>Ответ: 2-4-5-1-3</p>	УК-9
15	<p>Определить последовательность С целью принятия обоснованного экономического решения установите последовательность кругооборота денежных ресурсов предприятия ресторанного бизнеса.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение выручки от продажи продукции гостям. 2. Закупка продуктов у поставщиков за наличный или безналичный расчет. 3. Приготовление блюд и их продажа. 4. Накопление чистой прибыли предприятия <p>Ответ: 2 - 3 - 1 - 4</p>	УК-9
16	<p>Выберите один вариант ответа Определите меры по управлению трудовыми ресурсами положительно влияющие на оптимизацию деятельности департаментов предприятия питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ежегодное повышение заработной платы без учета производительности труда 2. Обучение и повышение квалификации сотрудников, совмещение должностей и ротация кадров 3. Сокращение числа сотрудников без дополнительной переквалификации оставшихся работников 4. Применение жесткого стиля управления и постоянный контроль за рабочим временем сотрудников <p>Ответ: 2</p>	ПК-2
17	<p>Выберите один вариант ответа Показатель, отражающий объем реализованной продукции, приходящейся на одного среднесписочного работника предприятия питания, называется _____</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фондовооруженностью 2. выработкой 3. трудозатратами 4. трудоемкостью <p>Ответ: 2</p>	ПК-2
18	<p>Выберите один вариант ответа С целью управления текущей деятельностью предприятия питания определите показатель, который является стоимостным показателем производительности труда:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. количество произведенной продукции, приходящееся на одного вспомогательного рабочего 2. затраты времени на производство единицы продукции 3. стоимость произведенной продукции, приходящаяся на единицу оборудования 4. стоимость произведенной продукции, приходящаяся на одного среднесписочного работника производственного персонала 5. стоимость материалов, приходящаяся на одного рабочего 	ПК-2

	Ответ: 4	
19	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Для управления текущей деятельностью предприятия питания определите факторов влияния на производительность труда:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. интенсивность труда 2. время выпуска детали со станка 3. затраты труда на производство единицы продукции 4. рациональное использование трудовых ресурсов 5. фонд времени рабочего 	ПК-2
	Ответ: 1	
20	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации персонала, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также выплаты компенсационного и стимулирующего характера называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. минимальная заработная плата 2. тарифная оплата труда 3. заработная плата 4. прожиточный минимум 	ПК-2
	Ответ: 3	
21	<p>Напишите ответ на задание числом</p> <p>Первоначальная стоимость группы объектов на 1 января составляла 160 тыс. руб., срок службы 10 лет. Для планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия определите сумму начисленной амортизации, если фактический срок эксплуатации 3 года. _____ тыс. руб.</p>	ПК-2
	Ответ: 48	
22	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>На предприятиях, производящих разнородную продукцию используется в производственно-хозяйственной деятельности _____ метод измерения производительности труда.</p>	ПК-2
	Ответ: Стоимостной	
23	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>Название процесса распределения денежных ресурсов для достижения целей департаментов (служб, отделов) предприятия питания на определённый период</p>	ПК-2
	Ответ: Бюджетирование	
24	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>Вид затрат ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания и гостиничных комплексов напрямую зависящий от объёма оказанных услуг</p>	ПК-2
	Ответ: Переменные	
25	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>Вид затрат ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания и гостиничных комплексов остающийся неизменным при динамике количества оказанных услуг</p>	ПК-2
	Ответ: Постоянные	
26	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью осуществления управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания установите соответствие терминов эффективности использования оборотных средств предприятия с определениями</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Коэффициент оборачиваемости а) количество времени, в течение которого оборотные средства предприятия совершают один полный цикл 2 Коэффициент загрузки оборотных средств б) Показывает эффективность использования оборотных средств предприятия 3 Период оборота оборотных средств в) показывает скорость оборота оборотных средств за определенный период, характеризует величину выручки от реализации на один рубль оборотных средств предприятия 4 Рентабельность оборотных средств г) показывает объём оборотных средств, приходящихся на один рубль реализованной продукции 	ПК-2
	<p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- в) 2 – г) 3- а) 4- б) 	
27	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания установите соответствие классификационного признака и вида издержек</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По экономическому содержанию а) Прямые 2. По степени зависимости от изменения объема оборота предприятия б) Рациональные 3. По способу отнесения на состав оборота или на структурные подразделения в) Расходы на оплату труда 4. По целесообразности г) Условно-постоянные 	ПК-2

	Ответ: 1- с) 2 – d) 3- a) 4 – b)	
28	Установить соответствие С целью управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания установите соответствие классификационного признака и вида издержек 1. По ограничениям а) Комплексные 2. По степени управления б) Управляемые 3. По статьям калькуляции с) Нормируемые	ПК-2
	Ответ: 1- с) 2 – b) 3- a)	
29	Определить последовательность Установите в правильной последовательности этапы проведения ABC-анализа для оптимизации закупок материальных ресурсов предприятия питания: 1. Ранжирование товаров по убыванию их доли в общей стоимости запасов. 2. Расчет суммарного эффекта и определение групп А, В, С. 3. Составление перечня всех товарных позиций и расчет годового объема потребления по каждой. 4. Расчет доли каждой позиции в общем объеме.	ПК-2
	Ответ: 3 - 4 - 1 - 2	
30	Определить последовательность Установите последовательность начисления заработной платы персоналу департаментов (служб, отделов) предприятия питания 1. Расчет налогов и отчислений 2. Сбор данных об отработанных часах и закрытых табелях от руководителей департаментов (служб, отделов) 3. Перечисление денежных средств на банковские карты сотрудников. 4. Расчет итоговой суммы к начислению	ПК-2
	Ответ: 2 - 4 - 1 - 3	

2. Экономические показатели деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)		
1	Напишите ответ на задание числом Средняя величина капитала за отчетный год – 500 тыс. р. Прибыль о реализации продукции составила 90 тыс. р. Прочие доходы составили 50 тыс. р., прочие расходы – 40 тыс. р. Рентабельность капитала по балансовой прибыли (до налогообложения) составляет __ %.	ПК-4	
	Ответ: 20		
2	Напишите ответ на задание числом В 2026 г. для анализа затрат деятельности предприятия необходимо установить размер ставки налога на прибыль, которая равна ____ %	ПК-4	
	Ответ: 25		
3	Напишите ответ на задание числом Величина капитала предприятия на начало года -3200, на конец года -3600 тыс. руб. Выручка за отчетный год -3050 тыс. руб., себестоимость продаж -2050 тыс. руб., управленческие расходы 146 тыс. руб. Рентабельность продаж составит ____ %	ПК-4	
	Ответ: 28		
4	Напишите ответ на вопрос Показатель контроля общего дохода гостиничного комплекса от номерного фонда за вычетом скидок	ПК-4	
	Ответ: Выручка		
5	Напишите ответ на вопрос Вид затрат ресурсов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, который экономически целесообразно отнести на конкретный вид услуги	ПК-4	
	Ответ: Прямые		
6	Определить последовательность Установите в правильной последовательности действия при распределении косвенных расходов между подразделениями гостиничного комплекса: 1. Выбор базы распределения (например, площадь помещений) 2. Отнесение суммы затрат на счета конкретных центров ответственности 3. Определение общей суммы косвенных затрат за период 4. Расчет коэффициента распределения	ПК-4	
	Ответ: 3 - 1 - 4 - 2		

7	<p>Определить последовательность Установите этапность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса при установке цены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ исторических данных о загрузке и ценах конкурентов 2. Внесение изменений в систему управления гостиничным комплексом и каналы продаж 3. Принятие решения об изменении цены (повышение или понижение) 4. Мониторинг текущей загрузки и спроса в реальном времени <p>Ответ: 4 - 1 - 3 - 2</p>	ПК-4
8	<p>Установить соответствие С целью осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса установите соответствие признака классификации прибыли предприятия и ее вида</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 В зависимости от учета динамики цен а) Нераспределенная 2 По системе учета вздержек б) Чрезвычайная 3. По характеру использования с) Номинальная 4. По регулярности формирования d) Маржинальная <p>Ответ: 1- с) 2 – d) 3- a) 4- b)</p>	ПК-4
9	<p>Установить соответствие С целью осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса установите соответствие признака классификации прибыли предприятия и ее вида</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По способу исчисления а) Чистая 2. По размеру б) Целевая 3. Согласно бухгалтерскому учету с) Экономическая <p>Ответ: 1- с) 2 – b) 3- a)</p>	ПК-4
10	<p>Установить соответствие Установите соответствие между показателем эффективности деятельности департамента гостиничного комплекса и его определением.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Процент занятых номеров от общего количества доступных. а) RevPAR 2) Доход, полученный с каждого номера, доступного для продажи. б) ADR 3) Средняя стоимость проданного номера за определенный период. с) Occupancy <p>Ответ: a-2, b-3, c-1</p>	ПК-4
11	<p>Выберите один вариант ответа С целью оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса рентабельность капитала определяется как отношение чистой прибыли к...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. себестоимости продукции 2. заемному капиталу предприятия 3. основным средствам предприятия 4. стоимости имущества <p>Ответ: 4</p>	ПК-4
12	<p>Выберите один вариант ответа Для контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса определите какой показатель себестоимости отражает реальную прибыль или участвует в ее образовании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. себестоимость реализованной продукции 2. себестоимость незавершенного производства 3. себестоимость сравнимой продукции <p>Ответ: 1</p>	ПК-4
13	<p>Выберите один вариант ответа С целью оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса цена продукции определяется как...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. общая сумма переменных затрат на единицу товара и прибыль 2. общая стоимость затрат предприятия, связанных с производством и реализацией продукции 3. сумма переменных и постоянных затрат 4. стоимость единицы продукции при его реализации <p>Ответ: 4</p>	ПК-4
14	<p>Выберите один вариант ответа Балансовая (до налогообложения) прибыль предприятия определяется как:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции 2. разница между выручкой предприятия и переменными затратами 3. сумма прибыли от реализации и прибыль от внеоперационных операций и реализации основных средств 4. разница между выручкой предприятия и постоянными затратами <p>Ответ: 3</p>	ПК-4

15	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Показатель, характеризующий эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии, называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рентабельность ресурсов 2. фондорентабельность 3. производительностью труда 4. фондовооруженность труда <p>Ответ: 3</p>	ПК-4
16	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>_____ - это относительный показатель, увязывающий размер полученной прибыли с масштабами деятельности, затратами и (или) использованными ресурсами предприятия.</p> <p>Ответ: Рентабельность</p>	ПК-3
17	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>_____ — это прямой количественный показатель производительности труда, характеризующий объем услуг полученный в единицу времени или на одного работника и используемый для оценки эффективности результатов деятельности предприятия.</p> <p>Ответ: Выработка</p>	ПК-3
18	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>_____ - экономический показатель, демонстрирующий уровень эффективности фактического использования основных производственных фондов предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>Ответ: Фондоотдача</p>	ПК-3
19	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>Показатель отражающий период времени возврата вложенных в оборотные средства денежных ресурсов предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Ответ: Оборачиваемость</p>	ПК-3
20	<p>Напишите ответ на вопрос</p> <p>Показатель, представляющий собой сумму всех затрат ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания на производство и реализацию единицы продукции</p> <p>Ответ: Себестоимость</p>	ПК-3
21	<p>Установить соответствие</p> <p>Установите соответствие между методом анализа затрат ресурсов предприятия питания и его целью:</p> <p>Метод анализа Цель</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Компаративный анализ а) Определение влияния отдельных факторов (цена, объем) на изменение финансового результата. 2) Факторный анализ б) Ранжирование ресурсов или услуг по степени их влияния на общую сумму затрат. 3) ABC-анализ <p> c) Сравнение показателей деятельности организации со среднеотраслевыми значениями или с показателями прямых конкурентов.</p> <p>Ответ: a-2, b-3, 1-c</p>	ПК-3
22	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью оценки эффективности деятельности предприятия питания установите соответствие между показателем и его определением.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Процентное соотношение себестоимости продуктов к выручке ресторана. а) Food Cost 2) Доход, который приносит каждый занятый стол в час. б) Labor Cost 3) Процентное соотношение затрат на персонал к выручке ресторана. c) RevPASH <p>Ответ: a-1, b-3, c-2</p>	ПК-3
23	<p>Установить соответствие</p> <p>С целью контроля деятельности предприятия питания установите соответствие между статьей расходов и видом затрат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Переменные расходы а) Продукты для приготовления блюд 2) Постоянные расходы б) Аренда помещения 3) Переменные расходы c) Почасовая оплата труда официантов <p>Ответ: a-1, b-2, c-3</p>	ПК-3
24	<p>Определить последовательность</p> <p>Установите в правильной последовательности процесс формирования видов прибыли на предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чистая прибыль 2. Прибыль до налогообложения (балансовая прибыль) 3. Валовая прибыль 4. Прибыль от продаж <p>Ответ: 3-4-2-1</p>	ПК-3
25	<p>Определить последовательность</p> <p>Установите последовательность этапов контроля издержек предприятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 анализ состава и структуры статей затрат 2 выявление резервов снижения суммы и уровня издержек 3 оценка эффективности использования издержек 4 факторный анализ 	ПК-3

	Ответ: 1-4-3-2	
26	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Затраты ресурсов, имеющие зависимость от объема производства департаментов (служб, отделов) предприятия питания, называются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. накладные 2. общезаводские 3. постоянные 4. переменные 	ПК-3
	Ответ: 4	
27	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты департаментов (служб, отделов) предприятия питания, не имея прибыли определяет ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. чистую прибыль 2. точку безубыточности 3. валовой доход 4. расширенное воспроизводство 	ПК-3
	Ответ: 2	
28	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Учетная функция цены продукции предприятия питания отражает...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. учет средств, перераспределяемых между отраслями экономики 2. связь между производством и потреблением, спросом и предложением 3. улучшение качества продукции и спроса на нее 4. общественно необходимые затраты труда на выпуск и реализацию продукции 	ПК-3
	Ответ: 4	
29	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>К переменным расходам относятся такие статьи затрат департаментов (служб, отделов) предприятия питания, как...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. общехозяйственные расходы 2. арендная плата 3. топливо и электроэнергия на технологические цели 4. амортизация 	ПК-3
	Ответ: 3	
30	<p>Выберите один вариант ответа</p> <p>Если доходы от прочих видов деятельности меньше расходов по прочим видам деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, то балансовая прибыль (до налогообложения) будет...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. больше прибыли от продаж 2. меньше прибыли от продаж 3. меньше чистой прибыли 4. равна прибыли от продаж 	ПК-3
	Ответ: 2	

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Зачет шестой семестр

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Заработная плата на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса: сущность, функции, принципы организации</p>		ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p>	<p>Заработная плата - это вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные и стимулирующие выплаты. Номинальная и реальная заработная плата. Функции: воспроизводственная; учетная; социальная; стимулирующая; регулирующая. Принципы заработной платы: дифференцированность; материальная заинтересованность; единство критериев; ясность; обоснованность; экономическая целесообразность; гибкость; соответствие законодательству.</p>	
2	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Классификация предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p>		ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p>	<p>Особенности деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса: неосязаемый продукт, товар готов к употреблению прямо в точке продажи, все стороны, участвующие в обслуживании посетителей, взаимосвязаны. Признаки классификация предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: размер, тип предоставляемых услуг, форма собственности, масштаб деятельности, класс обслуживания, целевая аудитория, сезонность работы, местоположение, технологическое оснащение.</p>	
3	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос</p> <p>Коммерческие предприятия гостиничного и ресторанного бизнес</p>		ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p>	<p>Хозяйственные товарищества и общества. Полное товарищество, Товарищество на вере. Общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество и другие. Государственные и муниципальные унитарные предприятия</p>	

4	Дайте развернутый ответ на вопрос Экономическая сущность основных средств предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Материальные основные фонды — это часть имущества предприятия, используемая в качестве средств труда при производстве товаров/услуг или управлении деятельностью предприятия в течение длительного периода времени и переносящая свою стоимость на готовую продукцию по частям. Признаки основных средств. Виды основных средств предприятия: здания, сооружения и прочие. Активные и пассивные основные средств предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p>	
5	Дайте развернутый ответ на вопрос Учет и оценка основных средств предприятий	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Учет и оценка основных фондов осуществляются в натуральной и денежной формах. Первоначальная стоимость основных средств. Восстановительная стоимость основных средств. Остаточная и ликвидационная стоимость.</p>	
6	Дайте развернутый ответ на вопрос Значение структуры оборотных средств предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса в управлении бизнес-процессами	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Оборотные средства - предметы труда или иные средства производства, которые полностью затрачиваются на оказание услуг. Стадии кругооборота оборотных средств. Особенности кругооборота оборотных средств предприятий размещения и питания. Функциональное состояние оборотных средств. Зависимость состава и структуры оборотных средств питания от типа предприятия.</p>	
7	Дайте развернутый ответ на вопрос Показатели эффективности использования оборотных средств на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Общие и элементные показатели эффективности использования оборотных средств. Коэффициент оборачиваемости оборотных активов, коэффициент загрузки, время обращения оборотных средств в днях, время обращения запасов в днях, время обращения дебиторской задолженности в днях, время обращения денежных средств в днях, рентабельность оборотных средств.</p>	
8	Дайте развернутый ответ на вопрос Нормирование труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Нормирование труда - это процесс установления и научного обоснования величины объективно необходимых затрат на производство единицы продукции или выполнение определенного объема работ. Норма труда, виды норм труда в гостиничном и ресторанном бизнесе. Норма времени, норма выработки, норма времени обслуживания, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости.</p>	
9	Дайте развернутый ответ на вопрос Производительность труда- оценка эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Экономический и социальный аспект эффективности труда в гостиничном и ресторанном бизнесе. Производительность труда: общая производительность труда работников, производительность труда работников торговой группы, Выработка: среднечасовая, среднедневная, среднемесячная. Трудоемкость. Показатели уровня механизации: коэффициент механизации работ, коэффициент механизации труда для отдельных групп работников.</p>	
10	Дайте развернутый ответ на вопрос Организация оплаты труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	ПК-2, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Основные элементы организации заработной платы: тарифная система; система надбавок и доплат; нормирование труда; формы и системы оплаты труда; система премирования. Виды систем оплаты труда: повременная, сдельная, гибкая.</p>	

Курсовой проект седьмой семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Раскройте тему курсового проекта Доход и прибыль гостиничного предприятия	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	
2	Раскройте тему курсового проекта Малый бизнес и его развитие в сфере ресторанного бизнеса	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9
	<p>Ответ:</p> <p>Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	
3	Раскройте тему курсового проекта Малый и средний бизнес в гостиничном секторе экономики	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9

	<p>Ответ: Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	
13	<p>Раскройте тему курсового проекта Ценовая политика на предприятиях гостиничного бизнеса</p> <p>Ответ: Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9
14	<p>Раскройте тему курсового проекта Эффективность использования нематериальных активов в гостиничном бизнесе</p> <p>Ответ: Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9
15	<p>Раскройте тему курсового проекта Франчайзинг в предприятиях общественного питания</p> <p>Ответ: Структура проекта: введение, 3 главы, заключение. Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи проекта, предмет и объект исследования. В первой главе раскрывается теоретическая изученность проблемы. Во второй главе- практические аспекты на основе статистики по объектам отрасли. В третьей главе рассматриваются проблемные вопросы по теме работы и предлагаются пути решения. Заключение содержит краткое обобщение сделанных в проекте выводов.</p>	ПК-2, ПК-3, ПК-4, УК-9

Экзамен седьмой семестр

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Расходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: В условиях товарно-денежного обращения затраты приобретают стоимостную форму и образуют издержки производства и обращения. Признаки классификации видов издержек производства и обращения предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса: выполняемые функции, экономическое содержание, степень зависимости от изменения объема оборота, отношение к среде деятельности предприятия, способ отнесения на состав оборота, целесообразность, ограничения, степень управления, статьи калькуляции.</p>	ПК-3, ПК-4	
2	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Состав статей издержек производства и обращения предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Состав элементов расходов статей: расходы на транспортировку продуктов и товаров, отчисления на социальные нужды, расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря, амортизация основных средств, расходы на ремонт основных средств, общехозяйственные расходы, основное производство (для предприятий питания), упаковка и тара, расходы на маркетинг и рекламу, прочие расходы.</p>	ПК-3, ПК-4	
3	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Анализ эффективности издержек предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Этапы анализа издержек производства и обращения: оценка выполнения плана суммы и уровня издержек в целом, анализ динамики суммы и уровня издержек по периодам года, анализ выполнения плана издержек по структурным подразделениям, анализ состава и структуры статей затрат, факторный анализ, оценка эффективности использования издержек, выявление резервов снижения суммы и уровня издержек.</p>	ПК-3, ПК-4	
4	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Доход предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса как показатель эффективности результатов деятельности</p> <p>Ответ: Доход- это экономическая выгода в денежной или натуральной форме. Доходы подразделяются на доходы от реализации товаров (работ, услуг) и внереализационные доходы.</p>	ПК-3, ПК-4	
5	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Цена и ценообразование на продукцию и услуги предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Цена – это денежное выражение стоимости товара (услуги). Калькуляция цены в гостиничном и ресторанном бизнесе. Метод обратного счета.</p>	ПК-3, ПК-4	
6	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Прибыль предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: функции и виды</p>	ПК-3, ПК-4	

	<p>Ответ: Прибыль – это выраженный в денежной форме чистый доход предприятия, формируемый как разница между полученными доходами и произведенными расходами. Функции цены: оценочная, стимулирующая, воспроизводственная и прочие. Признаки классификации видов прибыли: по способу исчисления, по виду деятельности, в зависимости от учета динамики цен и прочие.</p>	
7	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Система показателей рентабельности при оценке эффективности результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Рентабельность - это относительный показатель, увязывающий размер полученной прибыли с масштабами деятельности, затратами и (или) использованными ресурсами. Показатели рентабельности: показатели рентабельности оборота, показатели рентабельности капитала и активов предприятия, показатели рентабельности использования отдельных видов ресурсов.</p>	ПК-3, ПК-4
8	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Показатели рентабельности оборота предприятия в системе оценки эффективности результатов деятельности</p> <p>Ответ: Рентабельность продаж, рентабельность продаж продукции собственного производства, рентабельность продаж покупных товаров, рентабельность предприятия, чистая (конечная) рентабельность. Для предприятий гостиничного бизнеса используют следующие показатели: коэффициент заполнения, коэффициент закупаемости гостиницы, коэффициент загрузки, эффективность работы персонала.</p>	ПК-3, ПК-4
9	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Показатели рентабельности капитала и активов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Рентабельность общего капитала, рентабельность собственного капитала, рентабельность активов, рентабельность оборотных активов, рентабельность внеоборотных активов.</p>	ПК-3, ПК-4
10	<p>Дайте развернутый ответ на вопрос Показатели рентабельности использования отдельных видов ресурсов в системе оценки эффективности результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Рентабельность товарных запасов, рентабельность основных фондов, коэффициент эффективности капитальных вложений, рентабельность заработной платы, рентабельность трудовых ресурсов, рентабельность сети предприятия общественного питания и прочие.</p>	ПК-3, ПК-4

7.1. Уровни овладения

Компетенция: УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

Индикатор достижения компетенции: УК-9.1 Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Индикатор достижения компетенции: УК-9.2 Анализирует результаты применения обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
---------	----------------	-----------------

Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Индикатор достижения компетенции: ПК-2.3 Управляет персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Индикатор достижения компетенции: ПК-3.2 Оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100

Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Индикатор достижения компетенции: ПК-4.1 Контролирует бизнес-процессы, деятельность персонала департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. - 3-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 314 с - 978-5-534-16985-0. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/598755> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Восколович, Н. Экономика платных услуг: учебник и практикум для вузов / Н. Восколович. - 4-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 423 с - 978-5-534-14124-5. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/584831> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 531 с - 978-5-534-17282-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/587395> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. Автюхова. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 220 с - 978-5-534-17356-7. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/585108> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://www.gks.ru/> - Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики)
2. <http://pravo.gov.ru/> - Государственная система правовой информации «Официальный интернет-портал правовой информации»

Ресурсы «Интернет»

1. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики (Росстат)
2. <https://www.economy.gov.ru/> - Министерство экономического развития Российской Федерации (Минэкономразвития России)

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. МойОфис;
2. "Astra Linux Special Edition" РУСБ.10015-01;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

1. КонсультантПлюс;
2. Справочно-правовая система "Гарант-Максимум";

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ

Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения