

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 10.07.2025 13:49:18

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Институт Институт менеджмента

Кафедра Маркетинга, логистики и рекламы

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом Университета

(протокол № 10 от 22 мая 2025 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины	Б1.В.08 Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса
Основная профессиональная образовательная программа	43.03.01 Сервис программа Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2025

Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Технологии работы в социальных сетях, Введение в специальность

Последующие дисциплины по связям компетенций: Управление бизнес-процессами гостиниц и ресторанов, Управление гостиничным предприятием, Управление рестораном, Система безопасности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса, Организация и управление производством

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-1	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):
	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

ПК-4 - Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
ПК-4	ПК-4.1: Знать:	ПК-4.2: Уметь:	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):
	основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

Очно-заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 6	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12	6.3/0.18
Занятия лекционного типа	2/0.06	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.3/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	/0	2/0.06
Самостоятельная работа:	85.85/2.38	103.7/2.88
Курсовой проект		+
Промежуточная аттестация	18/0.5	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:		
Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	144
Зачетные единицы	3	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса представлен в таблице.

Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа
		Лекции	Занятия семинарског о типа	ИКР	ГКР	
			Практич. занятия			

1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	2	2			95	П П П
2.	Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	2	2				П П П
	Выполнение курсового проекта			3		94,55	
	Контроль	52					
	Итого	4	4	0.45	2	189.5 5	

4.2 Содержание разделов и тем

4.2.1 Контактная работа

Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	лекция	Экономика предприятия в индустрии гостеприимства- предмет изучения. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес. Предпринимательство как экономическая категория. Производственная функция предприятия. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства
2.	Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	лекция	Основные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса Оборотные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса Трудовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Расходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Доходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	практическое занятие	Экономика предприятия в индустрии гостеприимства- предмет изучения. Воздействие экономических факторов на ресторанно-гостиничный бизнес. Предпринимательство как экономическая категория. Производственная функция предприятия. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства

2.	Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	практическое занятие	Основные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса Оборотные средства предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса Трудовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Расходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Доходы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
----	---	----------------------	--

** семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	- подготовка доклада - тестирование
2.	Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	- подготовка доклада - тестирование

*** самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Литература:

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563337>

2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560466>

3. Восколович, Н. А. Экономика платных услуг : учебник и практикум для вузов / Н. А. Восколович. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14124-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538263>

Дополнительная литература

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562465>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. —

2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560465>

1. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562575>

Литература для самостоятельного изучения

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533849>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172>

5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Astra Linux Special Edition «Смоленск», «Орел»; РедОС ; ОС "Альт Рабочая станция" 10; ОС "Альт Образование" 10
2. МойОфис Стандартный 2, МойОфис Образование, Р7-Офис Профессиональный, МойОфис Стандартный 3, МойОфис Профессиональный 3

5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)

2. Государственная система правовой информации «Официальный интернет-портал правовой информации» (<http://pravo.gov.ru/>)

3. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)

4. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. Справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

5.5. Специальные помещения

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 СГЭУ

Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

5.6. Лаборатории и лабораторное оборудование

6. Фонд оценочных средств по дисциплине Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса:

6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	
Текущий контроль	Оценка докладов	
	Устный/письменный опрос	
	Тестирование	
	Практические задачи	
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	
	Оценка курсовых проектов	
Промежуточный контроль	Зачет	
	Экзамен	

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен осуществлять планирование производственно – хозяйственной деятельности и управление бизнес-процессами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по	Планируемые результаты обучения по дисциплине
------------------------------------	---

программе			
	ПК-1.1: Знать:	ПК-1.2: Уметь:	ПК-1.3: Владеть (иметь навыки):
	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить прогнозы и планы развития предприятий и оценивать их эффективность	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Пороговый	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных
Стандартный (в дополнение к пороговому)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития предприятия	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	методы планирования деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, методологию прогнозирования и планирования, методику построения планов и прогнозов и оценки их эффективности	используя различные источники информации, анализировать процессы на макро и микроуровне, определять стратегию и тактику развития	современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, методами и приемами построения прогнозов экономических явлений и процессов, навыками самостоятельной работы и практическими навыками планирования деятельности

		предприятия, планировать различные показатели работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом конъюнктуры рынка и спроса, строить	предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
--	--	---	---

ПК-4 - Способен использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятии гостиничного и ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-4.1: Знать:	ПК-4.2: Уметь:	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):
	основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
Пороговый	основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
Стандартный (в дополнение к пороговому)	основы экономической теории и оценки экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности	использовать основы экономической теории при оценке эффективности результатов деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки эффективности результатов производственно-хозяйственной деятельности

Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	основы экономических теории и оценки экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	использовать основы экономической теории и экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	методикой оценки и анализа эффективности результатов производственно-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
---	---	---	---

6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Прогноз
1.	Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	
2.	Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК- 1.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	Оценка докладов Устный опрос Тестирование	

6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Раздел 1. Теоретические основы экономики гостиниц и предприятий общественного питания.	1. Виды предпринимательской деятельности. 2. Организационные формы предпринимательской деятельности. 3. Выбор наиболее эффективных форм функционирования предприятия. 4. Среда функционирования гостиниц и предприятий общественного питания внешняя внутренняя. 5. Экономическая сущность основных фондов гостиниц и предприятий общественного питания , их классификация, показатели использования. 6. Форма учета, методы оценки и основные направления воспроизводства основных фондов гостиниц и предприятий общественного питания. 7. Аналитическая оценка долгосрочных инвестиционных проектов. 8. Показатели эффективности использования основных фондов. 9. Сущность оборотных средств гостиниц и предприятий общественного питания и их классификация. 10. Собственные и заемные средства гостиниц и предприятий общественного питания. 11. Показатели эффективности использования оборотных средств. 12. Методы определения потребности в оборотных средствах. 13. Методы управления запасами в гостиницах и предприятий

	общественного питания. 14. Сущность и значение фактора "рабочая сила" в деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. 15. Трудовые ресурсы гостиниц и предприятий общественного питания. 16. Стимулирование труда работников гостиниц и предприятий общественного питания. 17. Сущность заработной платы и методы ее исчисления. 18. Методы определения производительности труда на предприятиях. 19. Состав затрат гостиниц и предприятий общественного питания, показатели их определения. 20. Методы планирования затрат на предприятиях и пути их оптимизации
Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.	1. Издержки как важнейший показатель, характеризующий экономический уровень развития предприятий и его конкурентоспособность. 2. Экономическое содержание и источники доходов гостиниц и предприятий общественного питания. 3. Роль прибыли в хозяйственной деятельности гостиниц и предприятий общественного питания, ее виды и порядок распределения. 4. Рентабельность - как основной показатель эффективности работы гостиниц и предприятий общественного питания . 5. Экономическое содержание прибыли. Закон максимизации прибыли. 6. Реализация продукции: способы, методы, формы. 7. Услуги как необходимый фактор обслуживания клиента. 8. Процесс формирования цен гостиниц и предприятий общественного питания 9. Экономическое содержание цены. Функции цен. Виды и структура цен. 10. Роль инфляции в хозяйственной деятельности гостиниц и предприятий общественного питания ее сущность и виды. 11. Виды налогов и их роль в деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. 12. Налоговая политика предприятия – оценка ее эффективности. 13. Специальные системы налогообложения малого бизнеса: эффективность, пути совершенствования. 14. Использование маркетинга в деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. 15. Научно-технический прогресс как важнейший фактор экономического роста гостиниц и предприятий общественного питания и его конкурентоспособность.

Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Раздел 1. Теоретические основы экономики предприятий туризма	1. Содержание предпринимательства и его виды ; 2. Показатель объема реализации 3. Формы предпринимательской деятельности 4. Льготы по налогу на прибыль и порядок их предоставления ; 5. Виды прибыли, ее налогообложение 6. Способы измерения влияния факторов; 7. Показатели эффективности использования оборотных средств; 8. Виды предпринимательской деятельности; 9. Сущность, назначение и состав основных фондов предприятий туризма; 10. Сущность заработной платы, ее форма и методы исчисления 11. Сущность и содержание предпринимательства; 12. Анализ структуры актива баланса предприятия 13. Износ основных фондов и порядок его возмещения; 14. Анализ структуры пассива баланса предприятия 15. Индивидуальное предпринимательство; 16. Элементы и статьи затрат коммерческих предприятий;

	17. Коллективное предпринимательство; 18. Рентабельность и ее показатели; 19. Амортизация основных фондов, порядок ее начисления; 20. Характеристика статей бухгалтерского баланса и их взаимосвязь ; 21. Трудовые ресурсы предприятий туризма, их классификация ; 22. Способы и методы реализации продукции ; 23. Характеристика актива и пассива бухгалтерского баланса предприятия ; 24. Состав издержек обращения ; 25. Виды прибыли
Раздел 2. Основные факторы экономической деятельности предприятий туризма	1. Понятие, типы и задачи факторного анализа ; 2. Производительность труда и ее показатели ; 3. Способы измерения влияния факторов (абсолютных разниц, интегральный метод) ; 4. Сущность издержек обращения, их классификация и основные показатели ; 5. Анализ взаимосвязи актива и пассива баланса предприятия; 6. . Понятие, значение и задачи анализа финансового состояния предприятия; 7. Классификация издержек обращения ; 8. Оптовая торговля - как форма реализации продукции; 9. Стоимостные показатели эффективности использования основных фондов; 10. Виды прибыли и ее распределение ; 11. Техничко-экономические показатели использования основных фондов; 12. Сущность и назначение оборотных средств коммерческих предприятий; 13. Определение резервов снижения издержек обращения ; 14. Мотивация труда работников коммерческих предприятий ; 15. Порядок определения потребности в оборотных средствах ; 16. Источники формирования оборотных средств ; 17. Закон максимизации прибыли ; 18. Экономическое содержание дохода и прибыли

Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами)

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>

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) $ВД = Ц \times K$ (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 дегрессивными?

- 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.

Примерная тематика курсовых проектов

1. Предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса, как субъекты и объекты рыночной экономики.
2. Типы и организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанно-гостиничном бизнесе.
3. Социально-экономическое значение предприятий питания и гостиниц.
4. Малый бизнес и его развитие в ресторанно-гостиничном бизнесе.
5. Место и значение предприятий питания в туристско-гостиничном бизнесе.
6. Экономический потенциал ресторана и гостиницы и его конкурентоспособность.
7. Основы планирования деятельности предприятий питания и гостиниц в рыночных условиях.
8. Основные разделы и показатели плана развития предприятия питания на современном этапе, их

характеристика.

9. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий питания и гостиниц.
10. Внутрифирменное планирование на предприятиях питания в условиях рынка.
11. Бизнес-план предприятий питания, его место в системе внутрифирменного планирования.
12. Социально-экономическая сущность розничного товарооборота предприятий питания и его значение в условиях рынка.
13. Рынок продукции и услуг предприятий питания и гостиниц в условиях рыночной экономики.
14. Планирование и прогнозирование товарооборота предприятий питания и услуг гостиниц.
15. Особенности формирования спроса на продукцию предприятий питания и услуги гостиниц.
16. Методы изучения спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.
17. Методы прогнозирования спроса населения на продукцию и услуги предприятий питания и гостиниц.
18. Понятие, состав и значение материальных ресурсов предприятий питания и гостиниц.
19. Пути экономии материальных ресурсов на предприятиях питания и в гостиницах.
20. Инвестиционная политика в ресторанно-гостиничном бизнесе, ее проблемы и условия реализации.
21. Направления повышения экономической эффективности основных фондов предприятий питания в условиях рынка.
22. Капитальные вложения, их структура и источники формирования в предприятиях питания и гостиницах.
23. Труд в предприятиях питания и гостиницах, его особенности и основы научной организации в условиях рыночных отношений.
24. Трудовые ресурсы предприятий питания и эффективность их использования в рыночных условиях.
25. Кадры предприятий питания и гостиниц, их воспроизводство и эффективность использования.
26. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания в условиях рынка.
27. Материальное стимулирование труда в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
28. Пути совершенствования форм и систем заработной платы в предприятиях питания и в гостиницах.
29. Издержки производства и обращения в предприятиях питания и гостиницах, пути их снижения.
30. Ценообразование на предприятиях питания, его особенности в рыночных условиях.
31. Себестоимость продукции и услуг на предприятиях питания и в гостиницах, ее состав и расчет.
32. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях питания и гостиницах.
33. Рентабельность предприятий питания и гостиниц, ее значение и расчет.
34. Пути повышения рентабельности предприятий питания и гостиниц в условиях конкуренции.
35. Финансово-кредитный механизм предприятий питания и гостиниц, пути его совершенствования в рыночных условиях.
36. Финансовые ресурсы предприятий питания и гостиниц, источники их формирования, и роль в развитии предприятий.
37. Пути совершенствования финансовых рычагов в предприятиях питания и в гостиницах в условиях рынка.
38. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий в ресторанно-гостиничном бизнесе.
39. Оборотные средства предприятий питания и гостиниц и эффективность их использования.
40. Основные средства предприятий питания и гостиниц и пути повышения эффективности их использования.
41. Источники формирования основных и оборотных средств в предприятиях питания и гостиницах на современном этапе.
42. Реклама на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, ее назначение и эффективность.
43. Конкуренция и качество продукции и услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
44. Франчайзинг в предприятиях питания и гостиницах в современных условиях

6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические основы экономики предприятий туризма	1. Содержание предпринимательства и его виды ; 2. Показатель объема реализации 3. Формы предпринимательской деятельности 4. Льготы по налогу на прибыль и порядок их предоставления ; 5. Виды прибыли, ее налогообложение 6. Способы измерения влияния факторов; 7. Показатели эффективности использования оборотных средств; 8. Виды предпринимательской деятельности; 9. Сущность, назначение и состав основных фондов коммерческих предприятий; 10. Сущность заработной платы, ее форма и методы исчисления 11. Сущность и содержание предпринимательства; 12. Анализ структуры актива баланса предприятия 13. Износ основных фондов и порядок его возмещения; 14. Анализ структуры пассива баланса предприятия 15. Индивидуальное предпринимательство; 16. Элементы и статьи затрат коммерческих предприятий; 17. Коллективное предпринимательство; 18. Рентабельность и ее показатели; 19. Амортизация основных фондов, порядок ее начисления; 20. Характеристика статей бухгалтерского баланса и их взаимосвязь ; 21. Трудовые ресурсы коммерческих предприятий, их классификация ; 22. Способы и методы реализации продукции ; 23. Характеристика актива и пассива бухгалтерского баланса предприятия ; 24. Состав издержек обращения

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Основные факторы экономической деятельности предприятий туризма	1. Понятие, типы и задачи факторного анализа ; 2. Производительность труда и ее показатели ; 3. Способы измерения влияния факторов (абсолютных разниц, интегральный метод) ; 4. Сущность издержек обращения, их классификация и основные показатели ; 5. Анализ взаимосвязи актива и пассива баланса предприятия; 6. . Понятие, значение и задачи анализа финансового состояния предприятия; 7. Классификация издержек обращения ; 8. Оптовая торговля - как форма реализации продукции; 9. Стоимостные показатели эффективности использования основных фондов; 10. Виды прибыли и ее распределение ; 11. Техничко-экономические показатели использования основных фондов; 12. Сущность и назначение оборотных средств коммерческих предприятий; 13. Определение резервов снижения издержек обращения ; 14. Мотивация труда работников коммерческих предприятий ; 15. Порядок определения потребности в оборотных средствах ; 16. Источники формирования оборотных средств ; 17. Закон максимизации прибыли ; 18. Экономическое содержание дохода и прибыли

6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК-1, ПК-4
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	Повышенный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«хорошо»	Стандартный ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«удовлетворительно»	Пороговый ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне