

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и сервиса

Кафедра маркетинга, сервиса и туризма

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по изучению дисциплины

**«Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания:
стратегический уровень»**

для студентов всех форм обучения

направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело
программа магистратуры Гостиничная деятельность

Майкоп, 2020 г.

УДК
ББК

Печатается по решению НМС направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель: доцент, канд. экон. наук Киселева В.А.

Рецензент: доцент, канд. экон. наук Кумпилова А.Р.

Методические указания по изучению дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность – Составитель: Киселева В.А. – Майкоп, ФГБОУ ВО «МГТУ», 2020. – 44с.

Методические указания составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело и учебным планом ФГБОУ ВО «МГТУ».

Издание включает перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, данные о трудоемкости дисциплины, краткое содержание разделов курса, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, информацию об учебно-методическом и информационном обеспечении дисциплины, методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины	5
5. Структура и содержание дисциплины	7
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	20
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	20
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	36
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	38
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	43
11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	43

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения данной дисциплины является формирование у обучающихся представления об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе профессиональной деятельности.

Задачами изучения предмета являются:

- формирование теоретических знаний об экономических основах отраслевого производства и экономике предприятия;
- научить использовать прикладные знания в области развития форм и методов экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики;
- изучение методов технико-экономического обоснования, оценки эффективности и оптимизации научных, технологических и организационных решений;
- формирование навыков самостоятельного и творческого использования полученных знаний в практической деятельности экономиста/менеджера.
- научить пользоваться программными продуктами для целей анализа и диагностики экономического состояния.

2. Место дисциплины в структуре ОП по направлению подготовки

Изучение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» призвано вооружить будущего дипломированного специалиста знаниями и навыками практической деятельности разработки и реализации финансовой политики предприятия индустрии гостеприимства с целью принятия эффективных управленческих решений.

Дисциплина «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» является составной частью обязательных дисциплин, формирующих информационный уровень экономических работников гостиничной отрасли и сферы общественного питания.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин специальности: «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства» и ряда других дисциплин, изучаемых студентами на предыдущих курсах.

Дисциплина «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень» входит в перечень обязательных дисциплин ОП.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

Индикаторы достижения компетенции

ОПК-5.1. - определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. - обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.3. - оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции

ПКУВ-1.1. - проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПКУВ-1.2. - осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1.3. - обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-1.4. - осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, выявлению приоритетных направлений его деятельности (ОПК-5);

- теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг (ПКУВ-1);

- теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения (ПКУВ-1).

Уметь:

- оценивать эффективность принимаемых управленческих решений (ОПК-5);

- определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-5);

- проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия (ПКУВ-1);

- планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения (ПКУВ-1).

Владеть:

- методами оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-5);

- навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПКУВ-1);

- навыками прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия, оценки полученных результатов (ОПК-5, ПКУВ-1).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Вид учебной работы	Всего	Семестры
--------------------	-------	----------

	часов/з.е.	3	
Контактные часы (всего)	45,35/1,25	45,35/1,25	
В том числе:			
Лекции (Л)	15/0,42	15/0,42	
Практические занятия (ПЗ)	30/0,83	30/0,83	
Лабораторные работы (ЛР)			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,01	0,35/0,01	
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)			
Самостоятельная работа (СР) (всего)	63/1,75	63/1,75	
В том числе:			
Расчетно-графические работы			
Реферат	18/0,5	18/0,5	
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>			
1. Составление плана-конспекта	15/0,42	15/0,42	
2. Обсуждение докладов	15/0,42	15/0,42	
3. Подготовка ответов на вопросы	15/0,42	15/0,42	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Контроль (всего)	35,65	35,65	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен	экзамен	
Общая трудоемкость	144/4,0	144/4,0	

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.
Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры	
		3	
Контактные часы (всего)	18,35/0,51	18,35/0,51	
В том числе:			
Лекции (Л)	8/0,2	8/0,2	
Практические занятия (ПЗ)	10/0,27	10/0,27	
Лабораторные работы (ЛР)			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,01	0,35/0,01	
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)			
Самостоятельная работа (СР) (всего)	117/3,25	117/3,25	
В том числе:			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Реферат	18/0,5	18/0,5	
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>			
1. Составление плана-конспекта	33/0,92	33/0,92	
2. Обсуждение докладов	33/0,92	33/0,92	
3. Подготовка ответов на вопросы	33/0,92	33/0,92	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Контроль (всего)	8,65/0,24	8,65/0,24	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен	Экзамен	
Общая трудоемкость	144/4,0	144/4,0	

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль		СР
3 семестр									
1.	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке	1	1	2				5	Обсуждение докладов опрос
2.	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП	2	1	2				5	Обсуждение докладов опрос
3.	Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП	3	1	2				5	Обсуждение докладов опрос
4.	Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП	4	1	2				6	Обсуждение докладов опрос
5.	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учёт	5	1	2				6	Обсуждение докладов опрос
6.	Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП	6	1	2				6	Обсуждение докладов опрос
7.	Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	7-8	2	4				6	Обсуждение докладов опрос
8.	Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	9-10	2	4				6	Обсуждение докладов опрос
9.	Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП	11-12	2	4				6	Обсуждение докладов опрос
10.	Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	13-14	2	4				6	Обсуждение докладов опрос
11.	Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничных	15	1	2				6	Обсуждение докладов опрос

	предприятий и предприятий ОП								
	Промежуточная аттестация			0,35		35,65			Экзамен
	ИТОГО:		15	30	0,35		35,65	63	

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					
		Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР
3 семестр							
1.	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке						11
2.	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП		1				11
3.	Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1	1				11
4.	Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП	1	1				11
5.	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учёт	1	1				11
6.	Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП	1	1				11
7.	Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1	1				11
8.	Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1	1				10
9.	Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1	1				10
10.	Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1	1				10
11.	Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничных предприятий и предприятий ОП		1				10
	Промежуточная аттестация: Экзамен			0,35		8,65	
	ИТОГО:	8	10	0,35		8,65	117

5.3. Содержание разделов дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», образовательные технологии (ОФО, ЗФО)

Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке	1/0,027		Экономика предприятия в индустрии гостеприимства: предмет изучения. Воздействие экономических факторов на сферу гостеприимства и ОП. Предприятие индустрии гостеприимства, ОП и экономический оборот. Рынок: понятие и разновидности.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП; Уметь: определить плановые задания и технико-экономические нормы, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности и ОП; Владеть: требованиями правовых и нормативных документов и соблюдать стандарты в деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП.	Лекция
2.	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостепри-	1/0,027		Предпринимательство как экономическая категория. Производственная функция предприятия. Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства и ОП.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП;	Проблемная лекция

	имства и ОП					<p>Уметь: определить плановые задания и технико-экономические нормы, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности предприятий ОП;</p> <p>Владеть: требованиями правовых и нормативных документов и соблюдать стандарты в деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП.</p>	
3.	Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1/0,027	1/0,027	<p>Основные средства предприятия: понятие и классификация. Планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов. Износ и амортизация основных фондов, их виды. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг имущества.</p>	ОПК-5 ПКУВ-1	<p>Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения;</p> <p>Уметь: осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности, функционирования предприятий ОП;</p> <p>Владеть: методикой оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, пред-</p>	Лекция-визуализация

						приятый ОП.	
4.	Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП	1/0,027	1/0,027	Оборотные средства предприятия, их характеристика. Определение потребности в оборотных фондах. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Показатели эффективности использования оборотных средств.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: принципы обеспечения качества предоставления отраслевого продукта ИГ и ОП различным категориям и группам потребителей; Уметь: определить плановые задания и технико-экономические нормы, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности предприятий ОП; Владеть: методикой контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП.	Проблемная лекция
5.	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учёт	1/0,027	1/0,027	Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учёта затрат. Зарубежный опыт учёта издержек.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения; Уметь: осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности и организаций ОП; Владеть: методикой оценки эффективности производственно-технологической деятельности ИГ и ОП, других средств	Проблемная лекция

						размещения.	
6.	Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП	1/0,027	1/0,0027	Роль цены в экономике предприятия. Ценовые стратегии: виды и выбор. Ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП. Определение цены по системе «директ-костинг». Особенности ценообразования в гостинице и на предприятиях общественного питания.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения; Уметь: осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности и организаций ОП; Владеть: методикой контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП.	Лекция
7.	Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	2/0,055	1/00,27	Прибыль предприятия и методы её расчёта. Безубыточность работы предприятия ИГ и ОП. Точка безубыточности: понятие, методика расчёта, применение. Рычаги (левередж) – операционный производственный, финансовый и сопряженный. Механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения; Уметь: осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности и организаций ОП; Владеть: методикой контроля деятельности гостиниц и других	Проблемная лекция

						средств размещения, предприятий ОП.	
8.	Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	2/0,55	1/0,027	Экономический анализ и агрегированный баланс предприятия. Анализ оборотных активов гостиничного предприятия. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия: рентабельность капитала и производства услуг.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: принципы обеспечения качества предоставления отраслевого продукта ИГ и ОП различным категориям и группам потребителей; Уметь: выбирать оптимальные технологические процессы ИГ и ОП, соответствующих запросам потребителей; Владеть: методикой контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, предприятий ОП.	Лекция
9.	Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП	2/0,55	1/0,027	Финансовая устойчивость предприятия. Оценка платёжеспособности и ликвидности предприятия, ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства предприятия.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения; Уметь: осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности и организаций ОП; Владеть: методикой оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц, других средств	Лекция

						размещения, предприятий ОП.	
10.	Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	2/0,55	1/0,027	Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Программа развития предприятия. Финансовое планирование на предприятии. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнес план и его структура.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: содержание стандартов, других правовых и нормативных документов ИГ и ОП и других средств размещения; Уметь: определить плановые задания и технико-экономические нормы, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности, предприятий ОП; Владеть: методикой оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц, других средств размещения, предприятий ОП.	Лекция
11.	Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничных предприятий и предприятий ОП	1/0,027		Кадры предприятия: структура, управление. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоёмкость, их характеристики. Планирование производительности труда. Планирование численности работников предприятия. Расчёт бюджета рабочего времени. Планирование фонда оплаты труда. Планирование социального развития предприятия.	ОПК-5 ПКУВ-1	Знать: принципы обеспечения качества предоставления отраслевого продукта ИГ и ОП различным категориям и группам потребителей; Уметь: выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, предприятий ОП соответствующих запросам по-	Лекция

						требителей; Владеть: методикой кон- троля деятельности гостиниц и других средств размеще- ния, предприятий ОП.	
	Итого	15/0,41	8/0,22				

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах (ОФО, ЗФО)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
семестр			3	3
1.	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Объясните понятие экономического кругооборота. 2. Охарактеризуйте состав предприятий ИГиОП. 3. В чем заключается рыночный кругооборот благ и доходов? 4. Объясните понятие рынка и разновидности. 5. На каких рынках домохозяйство является продавцом, а на каких покупателем? 	2/0,05	
2.	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Объясните, в чем заключается производственная функция, и охарактеризуйте ее составляющие. 2. Что означает понятие «изокванта», и чем она характеризуется? 3. Что означает понятие «изокоста», и чем она характеризуется? 4. Объясните, в чем заключается равновесие производителя. 5. Объясните, что означает возрастающая отдача от масштаба. <p>Практические задания.</p>	2/0,05	1/0,03
3.	Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте пассивную часть основных фондов. 2. Охарактеризуйте активную часть основных фондов. 3. Охарактеризуйте основные факторы, от которых зависит размер основных фондов. 4. В каких формах проявляется запас оборудования на предприятии. 5. Охарактеризуйте проблемы, которые связаны с запасом оборудования и материалов на предприятии. <p>Практические занятия (тесты, задачи, упражнения).</p>	2/0,05	1/0,03
4.	Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как определить потребность в предметах труда? 2. Как определить норматив оборотных средств по производственным запасам? 3. Охарактеризуйте основные виды запасов на предприятии. 	2/0,05	1/0,03

		<p>4. Дебиторская задолженность и ее управление на предприятии.</p> <p>5. Кредиторская задолженность и ее управление на предприятии.</p> <p>Практические задания.</p>		
5.	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учёт	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Объясните классификацию в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.</p> <p>2. Дайте определение понятию себестоимость продукции/услуг.</p> <p>3. Дайте определение производственной себестоимости продукции/услуг.</p> <p>4. Дайте определение полной себестоимости продукции/услуг.</p> <p>5. В чём заключается нормативные метод калькуляции.</p> <p>Практические задания.</p>	2/0,05	1/0,03
6.	Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.</p> <p>2. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.</p> <p>3. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.</p> <p>4. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.</p> <p>5. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».</p>	2/0,05	1/0,03
7.	Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Объясните мультипликативный метод расчета прибыли.</p> <p>2. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятиях гостеприимства.</p> <p>3. Объясните алгоритм корректировки валовой прибыли.</p> <p>4. Объясните понятие точки безубыточности предприятия.</p> <p>5. Объясните показатели, характеризующие точку безубыточности.</p>	4/0,11	1/0,03
8.	Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Что отражает агрегированный баланс?</p> <p>2. Охарактеризуйте внеоборотные активы агрегированного баланса.</p> <p>3. Охарактеризуйте оборотные активы агрегированного баланса.</p> <p>4. Охарактеризуйте состав капитал и резервы агрегированного баланса.</p> <p>5. Охарактеризуйте состав долгосрочных и краткосрочных пассивов агрегированного баланса.</p>	4/0,11	1/0,03

9.	Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение общей величины основных источников формирования запасов, как составная часть методики оценки и анализа финансовой устойчивости по абсолютным показателям. 2. Определение показателей обеспеченности запасов источниками их финансирования. 3. Объясните типы абсолютной финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели 4. Объясните методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям. 5. Объясните коэффициенты относительной финансовой устойчивости 	4/0,11	1/0,03
10.	Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте структуру планов на предприятии гостеприимства и ОП. 2. Объясните состав плана маркетинга на предприятии гостеприимства и ОП. 3. Объясните состав производственной программы развития предприятия гостеприимства и ОП. 4. Объясните состав финансового плана на предприятии гостеприимства и ОП. 5. Объясните механизм финансового менеджмента на предприятии. 	4/0,11	1/0,03
11.	Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничных предприятий и предприятий ОП	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие производительности труда, выработки и трудоемкости, формула расчета. 2. Методы определения выработки. 3. Планирование производительности труда – формулы расчета. 4. Методика расчета производительности труда по основным технико-экономическим факторам. 5. Факторы роста производительности труда. 	2/0,05	1/0,03
	Итого		30/0,83	10/0,28

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО

3 семестр					
1.	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	1	5/0,14	11/0,31
2.	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	2	5/0,14	11/0,31
3.	Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	3	5/0,14	11/0,31
4.	Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	4	6/0,17	11/0,31
5.	Тема 5. Издержки производства предприятия и их учёт	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	5	6/0,17	11/0,31
6.	Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	6	6/0,17	11/0,31
7.	Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	7-8	6/0,17	11/0,31
8.	Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	9-10	6/0,17	10/0,27
9.	Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	11-12	6/0,17	10/0,27
10.	Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП	1. Составление плана-конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы	13-14	6/0,17	10/0,27
11.	Тема 11. Планирование трудо-	1. Составление плана-	15	6/0,17	10/0,27

	вых ресурсов и оплата труда работников гостиничных предприятий и предприятий ОП	конспекта 2. Обсуждение докладов 3. Подготовка ответов на вопросы			
	Итого			63/1,75	117/3,25

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Методические указания (собственные разработки)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Грибов, В.Д. Экономика предприятия. Практикум [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. - 448 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/930124>

2. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2013. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/406086>

3. Краснова, Л.Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Краснова, М.Ю. Гинзбург, Р.Р. Садыкова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003322>

4. Экономика предприятия [Электронный ресурс]: учебник / В.Я. Горфинкель [и др.]. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 663 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71241.html>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Управление персоналом организаций сферы гостепри-

	имства и общественного питания
1	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	Управление процессами реформирования и реструктури-

	ризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p> <p>Индикаторы достижения компетенции</p> <p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>					
Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, выявлению приоритетных направлений его деятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклад, экзамен
Уметь: оценивать эффективность принимаемых управленческих решений; определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного пита-	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ния.					
<p>ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Индикаторы достижения компетенции</p> <p>ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p> <p>ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства</p> <p>ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства</p>					
<p>Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Тесты, реферат, доклад, экзамен</p>
<p>Уметь: проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия; планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гос-</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

<p>тиницы и других средств размещения.</p>					
<p>Владеть: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; навыками прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия, оценки полученных результатов.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине
«Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного
питания: стратегический уровень»

Вариант 1.

1. Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:

- а) получение прибыли и ее максимизация
- б) повышение заработной платы работников
- в) выход на мировой рынок
- г) максимальное удовлетворение общественных потребностей
- д) совершенствование производственной структуры предприятия
- е) внедрение новой техники и технологии

2. Выделите организационно-правовые формы предприятий:

- а) государственное или имущественное унитарные предприятия
- б) совместные предприятия
- в) производственные кооперативы
- г) малые предприятия
- д) хозяйственные общества
- е) хозяйственные товарищества

3. В чем состоит различие между производственным предприятием и фирмой:

- а) предприятие осуществляет производственную деятельность, а фирма – коммерческую (торговую) деятельность
- б) фирма – более широкое понятие, чем предприятие, и может включать несколько производственных или торговых предприятий
- в) различия между предприятием и фирмой нет

4. Укажите среди перечисленных организационно-правовых форм хозяйственные товарищества:

- а) общество с дополнительной ответственностью
- б) общество с ограниченной ответственностью
- в) полное товарищество
- г) товарищество на вере (командитное)

5. Какая из перечисленных организационно-правовых форм не является коммерческой организацией:

- а) полное товарищество
- б) товарищество на вере
- в) потребительский кооператив
- г) командитное товарищество
- д) казенное предприятие

6. Важнейшей задачей предприятия во всех случаях является:

- а) создание рабочих мест для населения, живущего в окрестностях предприятия

- б) получение дохода от реализации потребителям производимой продукции (выполненных работ, оказанных услуг)
- в) недопущение сбоев в работе предприятия (срыва поставки, выпуска бракованной продукции, резкого сокращения объема производства и снижения его рентабельности)

7. Что относится к внутренней среде фирмы:

- а) потребители продукции
- б) средства производства, трудовые ресурсы и информация
- в) поставщики ресурсов производства
- г) органы власти

8. Задачи предприятия определяются:

- а) интересами владельца
- б) размером капитала
- в) ситуацией внутри предприятия
- г) высшим руководством
- д) коллективом предприятия
- е) внешней средой

9. Какие основные экономические категории включает рыночная экономика:

- а) спрос, цена, качество продукции и прибыль
- б) цена, спрос, предложение и купля-продажа
- в) спрос и предложение, цена и закон спроса
- г) цена, спрос и предложение, конкуренция
- д) конкуренция, цена, спрос и предложение, закон спроса

10. Выберите более полное определение понятия «рынок»:

- а) рынок – это место розничной торговли под открытым небом или в торговых рядах
- б) под рынком понимаются способ, место и средства товарообмена
- в) рынок – это система экономических отношений между продавцом и покупателем по поводу обмена товаров (услуг)
- г) другой вариант ответа

Вариант 2.

1. К себестоимости продукции (услуги) относятся:

- 1) текущие затраты на производство
- 2) капитальные затраты
- 3) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции
- 4) затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих
- 5) затраты на оборудование

2. Коммерческая себестоимость продукции (услуги) включает затраты:

- 1) на производство и сбыт продукции (коммерческие расходы)
- 2) цеховую себестоимость
- 3) производственную себестоимость
- 4) предприятия на основные и вспомогательные материалы
- 5) предприятия на управление производством

3. Под понятием «прибыль от реализации продукции (услуги)» подразумеваются:
 - 1) выручка, полученная от реализации продукции
 - 2) денежное выражение стоимости товаров
 - 3) разность между объемом реализованной продукции в стоимостном выражении (без НДС и акциза) и ее себестоимостью
 - 4) чистый доход предприятия
 - 5) затраты на производство реализованной продукции

4. Понятие «балансовая прибыль предприятия» содержит:
 - 1) выручку, полученную от реализации продукции
 - 2) денежное выражение стоимости товаров
 - 3) разность между объемом реализованной продукции в стоимостном выражении и ее себестоимостью
 - 4) прибыль от реализации продукции, результат от прочей реализации, доходы от внереализационных операций (по ценным бумагам, долевого участию в других предприятиях), расходы и убытки от внереализационных операций
 - 5) выручку от реализации продукции за вычетом акцизов

6. В понятие «рентабельность предприятия» входят:
 - 1) получаемая предприятием прибыль
 - 2) относительная доходность или прибыльность, измеряемая в процентах к затратам средств или капитала
 - 3) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств
 - 4) балансовая прибыль на 1 руб. объема реализованной продукции
 - 5) отношение прибыли к цене изделия

7. Рентабельность продукции (услуги) определяется:
 - 1) отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции
 - 2) отношением прибыли от реализации к выручке от реализации (без НДС и акциза)
 - 3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия
 - 4) отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

8. Рентабельность отдельных видов продукции(услуг) определяется:
 - 1) отношением прибыли, включаемой в цену изделия, к цене изделия
 - 2) отношением прибыли от реализации к выручке от реализации
 - 3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия
 - 4) отношением балансовой прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

9. Рентабельность производственных фондов определяется:
 - 1) отношением балансовой прибыли к объему реализованной продукции
 - 2) отношением прибыли от реализации к выручке от реализации
 - 3) отношением балансовой прибыли к средней стоимости имущества предприятия
 - 4) отношением прибыли к средней стоимости основных фондов и материальных оборотных средств

10. Разработка бизнес-плана начинается с...
 - а) организационного плана
 - б) плана производства
 - в) плана маркетинга

г) финансового плана

Вариант 3.

1. В состав издержек производства и обращения в общественном питании включают:

- а) стоимость продовольственных ресурсов;
- б) расходы на топливо и электроэнергию для производственных целей;
- в) сумму процентов за использование кредитных средств;
- г) транспортные расходы;
- д) расходы на заработную плату.

2. Соотношение между статьями издержек общественного питания в их общей величине - это:

- а) структура издержек;
- б) состав издержек;
- в) уровень издержек.

3. Показателем, увязывающим издержки с объемом оборота общественного питания, является:

- а) сумма издержек;
- б) уровень издержек;
- в) структура издержек.

4. Условно-постоянными издержками производства и обращения являются:

- а) амортизация основных средств;
- б) транспортные расходы;
- в) расходы на аренду зданий;
- г) расходы на тару.

5. Издержки общественного питания, сумма которых зависит от объема оборота общественного питания, являются:

- а) прямыми;
- б) условно-переменными;
- в) условно-постоянными;
- г) косвенными.

6. Факторами, влияющими на сумму и уровень издержек производства и обращения в общественном питании, являются:

- а) объем оборота общественного питания;
- б) прибыль предприятия;
- в) условия кредитования предприятия общественного питания;
- г) ставка страховых взносов в Пенсионный фонд РФ.

7. Налоги, относимые на издержки производства и обращения, — это:

- а) земельный налог;
- б) транспортный налог;
- в) налог на имущество;
- г) налог на прибыль;
- д) единый налог на вмененный доход.

8. Уровень издержек производства и обращения при увеличении объема оборота общественного питания (при прочих равных условиях):

- а) не меняется;
- б) возрастает;
- в) снижается;
- г) динамика оборота общественного питания не влияет на уровень издержек.

9. На предприятии общественного питания какого типа самый высокий уровень издержек производства и обращения:

- а) ресторан;
- б) столовая;
- в) кафе.

10. Если на предприятии общественного питания снизился уровень издержек производства и обращения, то произойдет:

- а) относительный перерасход издержек;
- б) относительная экономия издержек;
- в) абсолютный перерасход издержек;
- г) абсолютная экономия издержек.

Вариант 4.

1. Бухгалтерская прибыль в общественном питании рассчитывается:

- а) как разница между доходами и суммой экономических издержек;
- б) как разница между доходами и суммой фактических издержек;
- в) как разница между доходами и суммой внутренних издержек.

2. Воспроизводственная функция прибыли проявляется:

- а) в оценке эффективности деятельности предприятия;
- б) в формировании доходов бюджетов различных уровней;
- в) в возможности приобрести новое оборудование для предприятия;
- г) в увеличении дохода собственника.

3. Источниками происхождения прибыли, заработанной благодаря инициативе, являются:

- а) готовность к риску;
- б) воздействие инфляции;
- в) увеличение доли занимаемого рынка вследствие благоприятных обстоятельств;
- г) проявления монополистического поведения;
- д) изменение конъюнктуры рынка.

4. Прибыль, образовавшаяся как положительная разница между доходами от участия в других организациях и расходами, связанными с этим участием, является:

- а) прибылью от инвестиционной деятельности;
- в) прибылью от финансовой деятельности;
- в) допускаемой прибылью.

5. Прибыль, использованная на увеличение собственных оборотных средств предприятия общественного питания, является:

- а) потребленной;
- б) нераспределенной;
- в) капитализированной.

6. Прибыль от продажи на предприятии общественного питания рассчитывают:
- а) оборот общественного питания - себестоимость продукции;
 - б) валовой доход - издержки производства и обращения;
 - в) валовой доход - управленческие расходы предприятия;
 - г) оборот общественного питания - издержки производства и обращения.

7. Прочие доходы и расходы предприятия общественного питания напрямую участвуют в формировании:

- а) валовой прибыли;
- б) прибыли от продаж;
- в) прибыли до налогообложения;
- г) чистой прибыли.

8. Если уровень валового дохода увеличиться на 3,7%, а уровень издержек производства и обращения предприятия возрастет на 2,2%, то рентабельность продаж:

- а) снизится на 1,5%;
- б) возрастет на 1,5%;
- в) увеличиться на 5,9%;
- г) ее динамика зависит от темпов роста оборота.

9. Отметьте критерий применения предприятием общественного питания единого налога на вмененный доход:

- а) численность работников до 100 чел.;
- б) стоимость основных средств до 100 млн руб.;
- в) валовая прибыль не более 60 млн руб.;
- г) площадь зала для обслуживания посетителей не более 150 м²;
- д) ограничений по показателям нет.

10. Прочие расходы предприятия общественного питания включают:

- а) проценты к уплате;
- б) убытки прошлых лет, выявленные в отчетном периоде;
- в) налог на прибыль;
- в) налог на имущество;
- г) дебиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности;
- д) кредиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности.

**Примерные темы рефератов и докладов
по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественно-
ного питания: стратегический уровень»**

Обучающиеся могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем и представить результаты работы в форме презентации.

1. Экономические принципы функционирования современных предприятий индустрии гостеприимства.
2. Признаки классификации предприятий индустрии гостеприимства.
3. Важнейшие проблемы предпринимательства в индустрии гостеприимства.
4. Государственное регулирование предпринимательской деятельности.
5. Предельная норма технического замещения.
6. Виды предпринимательства в общепринятой классификации предпринимательской деятельности в РФ.

7. Регулирование деятельности предприятий экономическими методами.
8. Юридические и физические лица в индустрии гостеприимства.
9. Показатели экстенсивного и интенсивного использования основных фондов.
10. Обобщающие показатели эффективности использования основных фондов.
11. Методы начисления амортизации.
12. Денежная (или стоимостная) оценка основных фондов предприятий гостеприимства.
13. Классификация видов аренды.
14. Дебиторская задолженность и конкурентные преимущества предприятия.
15. Информационная база для анализа дебиторской задолженности.
16. Просроченная дебиторская задолженность и причины ее появления.
17. Качество кредиторской задолженности и способы ее определения.
18. Анализ финансового состояния предприятия на основе сравнения показателей дебиторской и кредиторской задолженности.
19. Основные и накладные расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.
20. Пропорциональные (условно-переменные) и непропорциональные (условно-постоянные) расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.
21. Элементные и комплексные расходы в формировании себестоимости услуг предприятия гостеприимства.
22. Определение производственной себестоимости услуг предприятия гостеприимства.
23. Объекты калькуляции в гостинице.
24. Гибкие методы ценообразования на предприятиях гостеприимства.
25. Маркетинговые методы ценообразования на предприятиях гостеприимства.
26. Преимущества разделения затрат на постоянные и переменные для ценообразования.
27. Понятие долгосрочного и краткосрочного нижнего предела цены в системе «директ-костинг».
28. Цена, как индикатор рынка.
29. Методы оптимизации налогов.
30. Дифференциал финансового рычага.
31. Плечо финансового рычага.
32. Сумма покрытия.
33. Маржа безопасности.
34. Коэффициент кредиторской задолженности, как показатель рентабельности производства.
35. Коэффициент процентных выплат по займам, как показатель рентабельности производства.
36. Коэффициент рентабельности продаж, как показатель рентабельности продукции/услуг.
37. Коэффициент рентабельности отдельных видов продукции/услуг, как показатель рентабельности производства.
38. Коэффициенты эффективности труда.
39. Систематизация основных факторов, как этап диагностика банкротства предприятия.
40. Комплексный анализ с использованием специальных методов оценки, как этап диагностика банкротства предприятия.
41. Аналитическая модель определения банкротства – «Модель Альтмана».
42. Двухфакторная модель определения банкротства.
43. Модель определения банкротства на основе снижения стоимости акций.
44. Структура разработки объяснительной записки к бюджету.

45. Суть бизнес-плана для предприятия, его цели и задачи.
46. Структура бизнес-плана.
47. Исходная информация, необходимая для бизнес-плана.
48. Содержание бизнес-плана.
49. Значение социально-трудовых отношений на предприятии.
50. Социальное партнерство в трудовой сфере и его содержание.
51. Планирование социального развития коллектива как метод управления социальными процессами.
52. Источники информации для составления плана социального развития.
53. Структура плана социального развития коллектива предприятия.

**Примерный перечень вопросов к экзамену
по дисциплине «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного
питания: стратегический уровень»**

1. Объясните повременную оплату труда и формула расчёта.
2. Объясните методы планирования хозяйственной деятельности предприятия.
3. Объясните типы финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели.
4. Объясните понятие точки безубыточности предприятия и характеризующие ее показатели.
5. Объясните понятие операционного (производственного) рычага и методы его расчета.
6. Объясните понятие финансового рычага и методы его расчета.
7. Объясните понятие сопряженного рычага и методы его расчета.
8. Объясните понятие амортизации основных фондов и расчет нормы амортизационных отчислений.
9. Объясните понятия физический и моральный износ основных фондов и формулы их расчета.
10. Объясните понятие, содержание и схему организации лизинга.
11. Объясните коэффициенты использования оборотных средств.
12. В чем заключается нормативный метод калькуляции?
13. Объясните метод ценообразования «баланс доходов и расходов».
14. Объясните алгоритм расчета цены продаж на услугу.
15. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии ИГ и ОП.
16. В чем заключается анализ хозяйственной деятельности - основные понятия, виды и методы анализа?
17. Объясните структуру агрегированного баланса.
18. Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.
19. Объясните коэффициенты ликвидности гостиничного предприятия.
20. Объясните аналитическую «Модель Альтмана» определения банкротства предприятия.
21. Объясните основные статьи финансового плана.
22. Охарактеризуйте бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
23. Объясните планирование численности работников и формулы расчета.
24. Объясните планирование роста производительности труда и формулы расчета.
25. Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития предприятия.
26. Дайте понятие рынка и опишите его разновидности.
27. Объясните понятие экономического кругооборота.
28. В чем заключается производственная функция предприятия?

29. Объясните понятие изокванты и изокосты.
30. Опишите традиционное и инновационное предпринимательство – основные отличия.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.
- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).
- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;
- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата (доклада)

Реферат (доклад) - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата (доклада):

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Грибов, В.Д. Экономика предприятия. Практикум [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. - 448 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/930124>

2. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2013. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/406086>

3. Краснова, Л.Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Краснова, М.Ю. Гинзбург, Р.Р. Садыкова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003322>

4. Экономика предприятия [Электронный ресурс]: учебник / В.Я. Горфинкель [и др.]. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 663 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71241.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Савицкая, Г.В. Экономический анализ [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Савицкая. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 649 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=652550>

2. Тютюкина, Е. Б. Финансы организаций (предприятий) [Электронный ресурс]: учебник / Е. Б. Тютюкина. - Москва: Дашков и К, 2018. - 544 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/415011>

3. Шумак, О. А. Финансы предприятия: учет и анализ [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шумак О.А. - М.: РИОР, ИНФРА-М, 2019. - 191 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1007393>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>

- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;>

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p>Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания» в экономической науке</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Объясните понятие экономического кругооборота. 2. Охарактеризуйте состав предприятий ИГиОП. 3. В чем заключается рыночный кругооборот благ и доходов? 4. Объясните понятие рынка и разновидности. 5. На каких рынках домохозяйство является продавцом, а на каких покупателем? 	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>
<p>Тема 2. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях индустрии гостеприимства и ОП</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Объясните, в чем заключается производственная функция, и охарактеризуйте ее составляющие. 2. Что означает понятие «изокванта», и чем она характеризуется? 3. Что означает понятие «изокоста», и чем она характеризуется? 4. Объясните, в чем заключается равновесие производителя. 5. Объясните, что означает возрастающая от- 	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>систематизация, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>

дача от масштаба. Практические задания.				
Тема 3. Основные средства предприятия индустрии гостеприимства и ОП Вопросы для обсуждения: 1. Охарактеризуйте пассивную часть основных фондов. 2. Охарактеризуйте активную часть основных фондов. 3. Охарактеризуйте основные факторы, от которых зависит размер основных фондов. 4. В каких формах проявляется запас оборудования на предприятии. 5. Охарактеризуйте проблемы, которые связаны с запасом оборудования и материалов на предприятии. Практические занятия (тесты, задачи, упражнения).	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ОПК-5 ПКУВ-1
Тема 4. Оборотные средства гостиничного предприятия и предприятий ОП Вопросы для обсуждения: 1. Как определить потребность в предметах труда? 2. Как определить норматив оборотных средств по производственным запасам? 3. Охарактеризуйте основные виды запасов на предприятии. 4. Дебиторская задолженность и ее управление на предприятии. 5. Кредиторская задолженность и ее управление на предприятии. Практические задания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ОПК-5 ПКУВ-1
Тема 5. Издержки производства предприятия и	Лекция, конспектирование, приоб-	формирование, кон-	Учебники,	ОПК-5

<p>их учёт Вопросы для обсуждения: 1. Объясните классификацию в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции. 2. Дайте определение понятию себестоимость продукции/услуг. 3. Дайте определение производственной себестоимости продукции/услуг. 4. Дайте определение полной себестоимости продукции/услуг. 5. В чём заключается нормативные метод калькуляции. Практические задания.</p>	<p>ретенение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>троль и коррекция знаний</p>	<p>учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ПКУВ-1</p>
<p>Тема 6. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства и ОП Вопросы для обсуждения: 1. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования. 2. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования. 3. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования. 4. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам. 5. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>
<p>Тема 7. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства Вопросы для обсуждения: 1. Объясните мультипликативный метод расчета прибыли.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>

<p>2. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятиях гостеприимства.</p> <p>3. Объясните алгоритм корректировки валовой прибыли.</p> <p>4. Объясните понятие точки безубыточности предприятия.</p> <p>5. Объясните показатели, характеризующие точку безубыточности.</p>				
<p>Тема 8. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Что отражает агрегированный баланс?</p> <p>2. Охарактеризуйте внеоборотные активы агрегированного баланса.</p> <p>3. Охарактеризуйте оборотные активы агрегированного баланса.</p> <p>4. Охарактеризуйте состав капитал и резервы агрегированного баланса.</p> <p>5. Охарактеризуйте состав долгосрочных и краткосрочных пассивов агрегированного баланса.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>
<p>Тема 9. Финансовая устойчивость, платежеспособность и рентабельность предприятия индустрии гостеприимства и ОП</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Определение общей величины основных источников формирования запасов, как составная часть методики оценки и анализа финансовой устойчивости по абсолютным показателям.</p> <p>2. Определение показателей обеспеченности запасов источниками их финансирования.</p> <p>3. Объясните типы абсолютной финансовой устойчивости предприятия на основе трехмер-</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>

<p>ной модели</p> <p>4. Объясните методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.</p> <p>5. Объясните коэффициенты относительной финансовой устойчивости</p>				
<p>Тема 10. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства и ОП</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Охарактеризуйте структуру планов на предприятии гостеприимства и ОП.</p> <p>2. Объясните состав плана маркетинга на предприятии гостеприимства и ОП.</p> <p>3. Объясните состав производственной программы развития предприятия гостеприимства и ОП.</p> <p>4. Объясните состав финансового плана на предприятии гостеприимства и ОП.</p> <p>5. Объясните механизм финансового менеджмента на предприятии.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>
<p>Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников гостиничных предприятий и предприятий ОП</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>1. Понятие производительности труда, выработки и трудоемкости, формула расчета.</p> <p>2. Методы определения выработки.</p> <p>3. Планирование производительности труда – формулы расчета.</p> <p>4. Методика расчета производительности труда по основным технико-экономическим факторам.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ОПК-5 ПКУВ-1</p>

5. Факторы роста производительности труда.				
--	--	--	--	--

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader 9	Бесплатно, бессрочный
K-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).
3. Электронная библиотечная система «Лань» (<http://e.lanbook.com>)

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедийное	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедий-ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»