

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный
экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2020

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины	3
2. Структура ФОС по дисциплине	3
3. Показатели и критерии оценки компетенций	8
4. Шкала оценивания результата	12
5. Перечень заданий по дисциплине	12
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	18
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	20

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица 1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.
		ОПК-5.2. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
		УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

2. Структура ФОС по дисциплине

Проведение оценки осуществляется путем сопоставления продемонстрированных обучающимся результатов освоения компетенций с заданными критериями.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование тем	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1	2	3	4	5
Тема 1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Понятие, состав и типология предприятий. Характеристика организационно-правовых форм предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Малое предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания. Среда функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Семинар/Тематическая дискуссия/презентация	Устная
2. Тема. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления	Текущий контроль/ Рубежный контроль. Контрольная точка 1.	Понятия и состав продукции, работ и услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Отличия понятий «услуга», «обслуживание» и «продукция» как продуктов, произведенных (оказанных) предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Особенности гостиничного продукта. Потребительские свойства и характеристика гостиничного продукта. Понятие качества и конкурентоспособности гостиничного продукта. Существующие проблемы качества гостиничного продукта	Практика / Решение кейса Практика / Тест	Устная, письменная

		(примеры).		
3. Тема. Основные фонды предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Износ основных средств. Амортизация основных средств, способы начисления амортизации. Нормы амортизации. Амортизационный фонд, его назначение. Показатели и пути улучшения использования основных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	Практика/ Решение практических задач	Устная, письменная
4. Тема. Нематериальные активы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов	Семинар / Тематическая дискуссия	Устная
5. Тема. Оборотные средства предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Рубежный контроль. Контрольная точка 2	Понятия, состав и структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Расчет потребности в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Особенности и пути улучшения использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Практика / Решение задач	Письменная
6. Тема. Трудовые	Текущий контроль	Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного	Семинар / Тематическая	Устная

ресурсы предприятия и сферы гостеприим ства и общественн ого питания		питания: состав и структура. Мотивация и система стимулирования труда персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Производительность труда и эффективность использования трудовых ресурсов. Рабочее время и его использование на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.	я дискуссия	
7. Тема. Издержки предприятия и сферы гостеприим ства и общественн ого питания: сущность, состав, структура	Текущий контроль	Понятие и сущность издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Классификация расходов, включаемых в себестоимость гостиничного продукта. Постоянные и переменные, прямые и косвенные издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация издержек предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Практика / Решение сквозной задачи	Письменна я
8. Тема. Ценовая политика предприятия и сферы гостеприим ства и общественн ого питания. Методы формирован ия цены	Текущий контроль	Методы расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг. Динамическое ценообразование: понятие и сущность.	Практика / Решение сквозной задачи	Письменна я
9. Тема. Доход,	Текущий контроль	Источники финансовых средств предприятий сферы	Практика /	Письменна

прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		гостеприимства и общественного питания. Понятие и сущность дохода, прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления распределения финансового результата деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Управление доходностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	Решение сквозной задачи	я
10. Тема. Показатели эффективности хозяйственной деятельности и предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Понятие эффекта и эффективности работы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Рентабельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Специфические показатели деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.	Практика / Решение сквозной задачи	Устная, письменная
11. Тема. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественн	Текущий контроль	Налоговая система РФ и ее влияние на финансовое положение предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Оптимизация режимов налогообложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Семинар / Тематическая дискуссия	Устная

ого питания				
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы к экзамену	Письменная
Итоговый контроль по дисциплине	-	1. Себестоимость гостиничного продукта: состав, характеристика статей. 2. Охарактеризовать показатели эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в целях принятия управленческих решений. 3. Перечислить и охарактеризовать методы начисления амортизации основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. 4. Охарактеризовать постоянные и переменные затраты предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и пути их оптимизации. 5. Задача на определение финансово-экономических результатов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Вопросы и задания к ГИА	Письменная

3. Показатели и критерии оценки компетенции

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах *«очень высокая»*, *«высокая»*, соответствующая академической оценке *«отлично»*; *«достаточно высокая»*, *«выше средней»*, соответствующая академической оценке *«хорошо»*; *«средняя»*, *«ниже средней»*, *«низкая»*, соответствующая академической оценке *«удовлетворительно»*; *«очень низкая»*, соответствующая академической оценке *«неудовлетворительно»*.

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное	Высказывание неординарных суждений,

		занятия		участие в работе на занятии	активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических / семинарских занятиях (участие в тематической дискуссии)	Отсутствие участия в дискуссии, обсуждении, решении, неправильное решение поставленных проблем	Единичное высказывание, участие в дискуссии, решение поставленных проблем с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в дискуссии, в ее обсуждении, правильное решение поставленных проблем с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в дискуссии, в ходе решения поставленных проблем, правильное решение без ошибок
3	Презентация	Отсутствие презентации	В выполненной презентации не более 5 слайдов, формальное выполнение работы	В выполненной презентации не менее 8 слайдов, продуманное выполнение работы	В выполненной презентации не менее 10 слайдов, творческое выполнение работы
4	Работа на практических занятиях, решение практических задач	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%
5	Работа на практических занятиях, решение кейсов	Отсутствие участия в решении кейсов, в обсуждении, решении, неправильное решение поставленных проблем	Единичное высказывание, участие в обсуждении, решение поставленных проблем с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в решении кейса, в обсуждении, правильное решение поставленных проблем с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в решении кейса, в ходе решения поставленных проблем, правильное решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена.. Обучающийся частично показывает знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;

- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Тематическая дискуссия/презент ация	<p>Тема 1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Темы дискуссии/презентации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпринимательство как экономическая категория 2. Предприятие и предпринимательская деятельность на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания 3. Внешняя и внутренняя среда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: их основные характеристики. 4. Организационно-правовые формы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сравнительный анализ <p>Тема 4: Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Темы дискуссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и характеристика нематериальных активов предприятий 2. Сравнительная характеристика основных фондов и нематериальных активов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <p>Тема 6: Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Темы дискуссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кадры предприятия: структура, управление 2. Фонд заработной платы гостиничного предприятия, состав, структура и основные направления его использования. 3. Мотивация и стимулирование персонала: сравнительная характеристика 4. Производительность труда и факторы, оказывающие на ее влияние <p>Тема 11. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Темы дискуссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность налоговой системы в РФ и ее основные функции 2. Налоги и их классификация в РФ 3. Особенности использования УСН и ЕНВД на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Решение кейса	<p>Тема 2: Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления</p> <p>Тема кейса:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Существующие проблемы качества предоставляемых услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Решение задач	Тема 3: Основные фонды (средства) предприятий сферы

	<p>гостеприимства и общественного питания</p> <p>1. Совместное решение задач в аудитории с комментариями преподавателя к алгоритму решения. По результатам решения каждой задачи, основываясь на полученных теоретических и практических знаниях, студенты должны сделать выводы.</p> <p>2. Самостоятельное решение задач. Задание оформляется в письменном виде с указанием формул, которые использовались при решении, описанием последовательности решения и выводами</p> <p>Темы задач:</p> <p>1. Показатели движения основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>2. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Тема 5. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>1. Совместное решение задач в аудитории с комментариями преподавателя к алгоритму решения. По результатам решения каждой задачи, основываясь на полученных теоретических и практических знаниях, студенты должны сделать выводы.</p> <p>2. Самостоятельное решение задач. Задание оформляется в письменном виде с указанием формул, которые использовались при решении, описанием последовательности решения и выводами</p> <p>Темы задач:</p> <p>1. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Решение сквозной задачи	<p>Тема 7. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структура</p> <p>Тема 8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены</p> <p>Тема 9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Тема 10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Решение сквозной задачи на тему: Расчет эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>

5.2. Контрольные точки БРС

Первая контрольная точка в форме теста (письменная).

Примеры вопросов теста:

1. Соответствие между формами объединений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и их характеристиками:

Формы объединений	Характеристика объединяющихся предприятий
-------------------	---

На основе горизонтального комбинирования	находятся на одной стадии производственного процесса (оказания услуг)
На основе диверсификации производства и оказания услуг	находятся на различных стадиях производственного процесса (оказания услуг)
	многих отраслей экономики

2. Преимущества малого бизнеса для предпринимателя в гостиничном бизнесе

- создание новых рабочих мест
- **независимость принятия управленческих решений**
- мобилизация материальных, финансовых и природных ресурсов

3. Преимущества малого бизнеса в гостиничной индустрии для экономики страны в целом

- возможность более гибких и оперативных решений
- **ликвидация монополии на рынке услуг**
- **мобилизация материальных, финансовых и природных ресурсов**

4. Вид акции, которая предоставляет ее собственнику право голоса при решении вопросов на общем собрании и право на получение дивидендов.

- **Обыкновенная**
- Привилегированная
- Контролируемая

5. Вид акции, которая предоставляет ее собственнику право пользования в определенных ситуациях некоторыми преимуществами по сравнению с владельцами простых акций

- Обыкновенная
- **Привилегированная**
- Контролируемая

6. Вид акции, которая не предоставляет право ее собственнику голосовать на общем собрании акционеров предприятия

- Обыкновенная
- **Привилегированная**
- Контролируемая

7. Главная цель коммерческого предприятия -

- **Получение прибыли**
- Финансовая устойчивость
- Минимизация затрат

8. Правовой статус предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, которое имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом.

- **Юридическое лицо**
- Физическое лицо
- Индивидуальный предприниматель

9. Самостоятельный хозяйствующий субъект с правом юридического лица, созданный в порядке, установленном законом, для производства продукции, выполнения работ или оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

- **Предприятие**
- Фирма
- Индивидуальный предприниматель

10. Соответствие проблем качества предоставления услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания их характеристикам

<i>Проблемы</i>	<i>Характеристика</i>
1. Отсутствие общего согласия	А: Отсутствие единства взглядов всех сотрудников на выполнение конкретной работы.
2. Неравномерное предоставление товаров и услуг	Б: Обслуживание предоставляется по-разному разным клиентам, в одном номере могут иметься излишки полотенец и банных принадлежностей, а в другом — недостаток.
3. Неэффективные связи между различными подразделениями предприятия	В: Обычной является односторонняя связь от руководителя до самого нижнего исполнительского звена. Обратная связь от работников и гостей к руководству отсутствует.
4. Несбалансированный бухгалтерский учет	Г: Низкая эффективность работы по управлению ценообразованием. Как следствие, формируется неоптимальный доход, повышается текучесть работников и т.д.
	Д: Неэффективный подбор и обучение обслуживающего персонала.

11. Особенности гостиничного продукта

- **несохраняемость**
- **неосязаемость**
- **варьированность качества**
- **вовлеченность потребителя в процесс предоставления услуг**
- **комплексность**
- **длительность во времени**

12. Потребительские свойства гостиничного продукта:

- **обоснованность**
- **эффективность**
- **полезность**
- **гибкость**
- сложность в эксплуатации
- ненадежность

13. Действия по проверке, оценке и удостоверению соответствия качества продукции (услуг) требованиям международных или национальных стандартов или других нормативно-технических документов:

- Лицензирование продукции (услуг)
- Унификация продукции (услуг)
- **Сертификация продукции (услуг)**

14. Составляющие элементы конкурентоспособности товара (услуг):

- **потребительские свойства**
- **качество**
- **цена**
- **обслуживание**
- территориальное расположение производителя
- диверсификация

Минимальное количество баллов за контрольную работу (тест) составляет 15, максимальное - 20. На количество баллов влияет правильность ответа при выполнении теста и количество выполненных вопросов в тесте.

Процедура осуществления контроля выполнения практической работы осуществляется в соответствии с графиком контрольных точек.

Вторая контрольная точка в форме решения задач и тестирования (письменная).

Примеры вопросов в тесте:

1. К основным средствам предприятия сферы гостеприимства и общественного питания относится

- **здания**
- **сооружения**
- **транспортные средства**
- малоценные быстроизнашивающиеся предметы
- производственный инвентарь

2. К фондам обращения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относятся

- **денежные средства**
- расходы будущих периодов
- вспомогательные материалы

3. К оборотным производственным фондам предприятий сферы

гостеприимства и общественного питания относятся

- готовая продукция
- **оборотные средства в производстве**
- денежные средства

4. Совокупность денежных средств предприятия, авансированных для создания и использования оборотных производственных фондов и фондов обращения:

- основные фонды
- нематериальные активы
- **оборотные средства**

5. Стоимостное выражение средств труда, действующих в течение длительного времени и переносящих стоимость частями на готовый продукт по мере износа в процессе производства – это

- **нематериальные активы**
- **основные средства**
- оборотные средства

6. Стоимость воспроизводства основных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в новых условиях оказания услуг –

- первоначальная
- рыночная
- **восстановительная**

7. Показатель, который показывает, сколько основных средств приходится на один рубль произведенной продукции (оказанных услуг)

- **фондоемкость**
- фондовооруженность
- фондоотдача

8. Способ начисления амортизации, который учитывает остаточную стоимость основных средств и норму амортизации

- по сумме чисел лет
- линейный
- **уменьшаемого остатка**

9. Показатель, характеризующий уровень оснащенности работников основными средствами

- фондоемкость
- **фондовооруженность**
- фондоотдача

10. Для оценки эффективности использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания применяются показатели

2. **оборачиваемости**
3. **скорости оборота**

4. закрепления
5. фондоотдачи
6. фондовооруженности

Примеры задач:

Задача 1. Определите среднегодовую стоимость основных средств предприятия питания, стоимость основных средств на конец года, коэффициенты ввода и выбытия по следующим данным: стоимость основных средств на 01.01.18 г. — 94 100 руб.; поступило 01.03.18 г. основных средств на сумму 10 200 руб.; выбыло в связи с износом 01.10.18 г. основных средств на сумму 34 500 руб.; выбыло в связи с износом 01.12.18 г. основных средств на сумму 1700 руб.

Задача 2. Нормативный срок службы оборудования ресторана — 10 лет; цена его приобретения — 6 000 тыс. руб.; транспортно-заготовительные расходы — 420 тыс. руб., ликвидационная стоимость оборудования — 57,8 тыс. руб.; остаточная стоимость оборудования — 257 тыс. руб. Определите норму амортизационных отчислений (годовую).

Задача 3. Определите среднегодовую стоимость основных производственных фондов предприятия размещения, если на начало года основные производственные фонды составляли 8825 тыс. руб., вводилось и выбывало соответственно: 1 марта — 75 тыс. и 3 тыс. руб., 1 мая — 50 тыс. и 4 тыс. руб., 1 сентября — 39 тыс. и 7 тыс. руб., 1 декабря — 18 тыс. и 15 тыс. руб.

Задача 4. Определите все возможные показатели использования основных фондов предприятий питания в гостинице. Исходные данные:

Основные фонды на начало года - 1900 тыс. руб. Ведено основных фондов: 01.01.2016 – 80 тыс. руб.; 01.04.2016 – 125 тыс. руб.; 01.07.2016 - 140 тыс. руб. Выбыло основных фондов: 01.01.2016 - 28 тыс. руб.; 01.04.2016 - 15 тыс. руб.; 01.10.2016 - 19 тыс. руб. Годовой выпуск продукции - 45 тыс. шт. средняя цена – 550 руб.

Задача 5. Определите экономию от ускорения оборачиваемости в отчетном году по сравнению с предшествующим годом по следующим данным предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Выручка от реализации, тыс. руб.	8000	10 800
Средний размер оборотных средств, тыс. руб.	1200	1400

Минимальное количество баллов за контрольную работу, состоящую из выполнения теста и решения задач, составляет 20, максимальное - 25. При этом за выполнение теста минимальное количество баллов составляет 7, максимальное - 10, за решение задач минимальное количество баллов составляет 13, максимальное - 15. На количество баллов влияет правильность

ответа при выполнении теста и количество правильно отвеченных вопросов, при решении задач - правильность решения задач.

Процедура осуществления контроля выполнения второй контрольной точки осуществляется в соответствии с графиком контрольных точек.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Курсовая работа представляет собой вид учебной и научно-исследовательской работы, проводимой обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя. Курсовая работа является завершающим этапом изучения дисциплины «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания». Значение курсовой работы состоит в том, что в процессе ее выполнения студент не только закрепляет, но и углубляет полученный теоретический материал. Выполнение ее является проверкой подготовки студента к самостоятельной работе, а также важной формой развития навыков самостоятельной научной работы.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере пансионатов и турбаз)
2. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере бизнес-отелей)
3. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере мотелей)
4. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере хостелов)
5. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере СПА-отелей)
6. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере гостиниц 5*)
7. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере мини и малых гостиниц)
8. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере санаториев)
9. Оценка влияния факторов на формирование дохода гостиничного предприятия (на примере гостиницы 3-4*)

Курсовая работа имеет следующую структуру: введение, основная часть, состоящая из разделов и подразделов; заключение; список литературы; приложения.

Во **введении** обосновываются актуальность избранной темы, цель и задачи работы, определяются объект и предмет исследования, излагаются используемые методы исследования. Здесь же указывается, на каком конкретном материале выполнена работа, указываются основные источники получения информации, раскрывается и обосновывается структура работы.

В **основной части** приводятся данные, отражающие сущность и основные результаты курсовой работы. Структура основной части обусловлена и определяется целью и задачами курсовой работы. Включает:

- Анализ рынка гостиничных услуг СПб и Ленобласти
- Факторы, влияющие на формирования дохода на предприятии размещения
- Методы формирования цены на размещение в гостиничном предприятии и ее влияние на доходность
- Влияние предоставления дополнительных услуг на формирование дохода гостиничного предприятия.

Заключение должно отражать результаты, полученные при решении поставленных в работе задач, краткие выводы по выполненной курсовой работе, рекомендации и предложения. Заключение должно быть конкретным и опираться на материалы всего предыдущего исследования. Объем заключения должен составлять две страницы.

Список использованных источников должен включать не менее 20 источников с обязательным включением нормативно-правовых и законодательных актов. Сведения об источниках следует давать в соответствии с требованиями библиографии (автор, название, место, издательство, год издания, номер периодического издания и его название). В тексте работы обязательно должны присутствовать ссылки на использованный источник.

Приложения включают в себя дополнительные, первичные, справочные и т.п. материалы, которые нецелесообразно включать в основную часть.

5.4. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену:

1. Понятие предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его основные характеристики.
2. Классификация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания по количественным и качественным признакам.
3. Формы объединений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
4. Правовая, организационная и экономическая основа создания и функционирования предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
5. Полное товарищество.
6. Коммандитное товарищество.
7. Открытое акционерное общество.
8. Закрытое акционерное общество.

9. Общество с ограниченной ответственностью.
10. Производственные кооперативы.
11. Государственные унитарные предприятия.
12. Некоммерческие предприятия (примеры предприятий сферы гостеприимства и общественного питания).
13. Основные учредительные документы.
14. Источники финансирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
15. Гостиничный продукт. Его особенности.
16. Понятие качества продукта.
17. Существующие проблемы качества гостиничных услуг.
18. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, их сущность и структура.
19. Постоянные и переменные издержки.
20. Понятие, состав и структура основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
21. Оценка основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
22. Износ основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
23. Амортизация основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
24. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
25. Показатели эффективности использования основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
26. Пути повышения эффективности использования основных фондов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
27. Понятие, состав и структура оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
28. Источники образования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
29. Показатели состояния и эффективности использования оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
30. Оборачиваемость оборотных средств предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
31. Формирование финансовых результатов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
32. Ценовая политика предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Последовательность разработки и расчета цены гостиничных услуг.

33. Показатели оценки хозяйственной деятельности гостиничного предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

34. Системы и виды оплаты труда работников гостиничного предприятия сферы гостеприимства и общественного питания

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций, представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, подлежит обновлению по мере необходимости. Для промежуточной аттестации в виде экзамена каждое ОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине (модулю).

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине (модулю).

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканат в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) занятий, в установленные деканатом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

- результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

- результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;
- результаты выполнения контрольных работ;
- результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

- результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

- посещение студентами, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

- своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

- результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы)

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей

программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и **при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.**

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениям и зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	<i>Аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения: <i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	
С нарушениям	Глухие. Способ	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и

и слуха	восприятия информации: зрительно-осознательный	осознания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха: <i>аудио-визуальные</i> , основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осознания; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осознательному каналам восприятия.
	Слабослышащие Способ восприятия информации: Зрительно-осознательно-слуховой	
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осознательно-слуховой	<ul style="list-style-type: none"> – <i>визуально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуальные</i>; – <i>аудиально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуально-кинестетические</i>.

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» — образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ» — альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям		Образовательные ресурсы				
		Электронные				Печатные
		мультимедиа	графические	аудио	текстовые, электронные аналоги печатных изданий	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели))	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ

С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	Форма контроля и оценки результатов обучения
С нарушениями зрения	<ul style="list-style-type: none"> – <i>устная проверка:</i> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка:</i> контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>устная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО</i> (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1. Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия

информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2. Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.