МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *43.03.03 Гостиничное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе* |
| Уровень высшего образования | *Бакалавриат* |
| Форма обучения | *заочная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| д.э.н, Степанова Светлана Александровна |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 108 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Экзамен: семестр 4 | | Курсовая работа: семестр 4 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 16 |
| самостоятельная работа | 83 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 9 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 4 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 8 |
| Практические занятия | 8 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **16** |
| Самостоятельная работа | 83 |
| Часы на контроль | 9 |
| **Итого академических часов** | **108** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **3** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc83656871)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc83656872)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc83656873)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc83656874)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 6](#_Toc83656875)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc83656876)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc83656877)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 7](#_Toc83656878)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 8](#_Toc83656879)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc83656880)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc83656881)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 12](#_Toc83656882)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 12](#_Toc83656883)

[**1.2 Темы письменных работ** 13](#_Toc83656884)

[**1.3 Контрольные точки** 14](#_Toc83656885)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 14](#_Toc83656886)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 14](#_Toc83656887)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 14](#_Toc83656888)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Получение комплексной системы знаний по принятию экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.О Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-9.2 - Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления финансами в различных областях жизнедеятельности, контролирует экономические и финансовые риски | Знать: принципы экономического и финансового планирования; основные виды доходов предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, знать механизмы их получения и увеличения; знать основные виды расходов, механизмы их снижения, способы формирования сбережений; знать виды экономических и финансовых рисков  Уметь: оценивать риски, связанные с экономической и финансовой деятельностью предприятия; уметь использовать инструменты управления финансами в различных областях жизнедеятельности; уметь выбирать инструменты управления финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.  Владеть: методами экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; владеть основными финансовыми инструментами, способами определения их доходности, надежности, ликвидности и возможности их использования для достижения финансового благополучия; навыками контроля экономических и финансовых рисков. |
| ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5.1 - Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения | Знать: теоретические основы расчета эффективности производственной деятельности; знать систему основных макро- и микроэкономических показателей эффективности деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; знать закономерности развития отрасли  Уметь: провести анализ и рассчитать показатели экономической эффективности производственной деятельности; уметь принимать экономически обоснованные управленческие решения; уметь обеспечивать экономическую эффективность деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.  Владеть: навыками приемами сбора экономической информации; обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне; навыками расчета и анализа основных показателей деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания. |

# **4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер и наименование тем и/или разделов/тем** | **Содержание дисциплины** | | **Объем дисциплины**  **(академические часы)** | | | | |
| **Контактная работа** | | | | **СРО** |
| **ЗЛТ** | | **ПЗ** | **ЛР** |
| Тема 1. Социально-экономические и правовые основы функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 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. | | 2 | |  |  | 6 |
| Тема 2. Гостиничный продукт: особенности, потребительские свойства, существующие проблемы качества предоставления | 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 (примеры). | |  | |  |  | 7 |
| Тема 3. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Понятие, классификация и структура основных средств. Факторы, определяющие структуру основных средств. Методы оценки и учета 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. | | 2 | | 2 |  | 8 |
| Тема 4. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Понятие нематериальных активов и их роль в деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Состав нематериальных активов. Оценка и учет нематериальных активов. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 5. Оборотные средства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 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. | | 2 | | 2 |  | 8 |
| Тема 6. Трудовые ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Персонал предприятия сферы гостеприимства и общественного 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. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 7. Издержки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность, состав, структур | 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. | |  | | 2 |  | 8 |
| Тема 8. Ценовая политика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Методы формирования цены | Методы расчета цены предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Факторы, влияющие на цену гостиничных услуг. Динамическое ценообразование: понятие и сущность. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 9. Доход, прибыль, убытки предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | Источники финансовых средств предприятий сферы 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. | |  | |  |  | 8 |
| Тема 10. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 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. | | 2 | | 2 |  | 8 |
| Тема 11. Налоговая система Российской Федерации и ее влияние на финансовое положение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 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. | |  | |  |  | 6 |
| **Контроль:** | | | | | | | **9** |
| **Всего по дисциплине:** | | **8** | | **8** | |  | **83** |

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

# **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **5.1 Рекомендуемая литература**

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Гарнов А. П. Экономика предприятия : Учебник для бакалавров / Гарнов А. П., Хлевная Е. А., Мыльник А. В. — Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 303 с | <https://www.urait.ru/bcode/426184> |
| Морозов М.А. Экономика организаций сферы туризма: учебник для вузов / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – 6-е изд., испр. и доп.– Москва: Юрайт, 2023.– 304 с. | <https://urait.ru/bcode/510100> |
| Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Т. М. Крючкова, И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен [и др.]. — Москва : КноРус, 2023. — 166 с. | <https://book.ru/book/949196> |
| Степанова С.А., Лаврова Т.А. Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: Учебнно-методическое пособие /Степанова С. А., Лаврова Т. А. - Санкт-Петербург: СПбГЭУ, 2022. - 101 с | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D1%84%D0%B5%D1%80%D1%8B\_22.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/ucheb/%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%84%D0%B5%D1%80%D1%8B_22.pdf) |
| Чалдаева Л.А. Экономика предприятия : Учебник и практикум для вузов / Чалдаева Л. А. — 5-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2019 .— 435 с | <https://www.urait.ru/bcode/430711> |
| Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 346 с. | <https://znanium.com/catalog/document?id=355563> |

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru) |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – [www.polpred.com](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – [www.znanium.com](http://www.znanium.com) |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru |

# **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебных аудиторий, перечень** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| Ауд. 411 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME402X - 1 шт., Звуковые колонки JBL 25 - 2 шт., Экран с электропривод,DRAPER 96 160х210 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 501А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 509А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |

# **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

* учебно-методической документацией;
* локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
* графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

* фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
* базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
* профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
* индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
* метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

# **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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 состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

## **1.2 Темы письменных работ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен. Области (на примере пансионатов и турбаз) |
| 2 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен. Области (на примере бизнес-отелей) |
| 3 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере мотелей) |
| 4 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере хостелов) |
| 5 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере СПА-отелей) |
| 6 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиниц 5\*) |
| 7 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере мини и малых гостиниц) |
| 8 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере санаториев) |
| 9 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиницы 3-4\*) |
| 10 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере гостиниц 1-2\*) |
| 11 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятия размещения СПб и Лен.области (на примере внекатегорийных) |
| 12 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Краснодарского края, г. Анапа (на примере курортных отелей) |
| 13 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Крыма, г. Ялта (на примере курортных отелей) |
| 14 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Дагестана (на примере курортных отелей) |
| 15 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Крыма, г. Севастополь (на примере гостиниц 5\*) |
| 16 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Сочи (на примере гостиниц средней категории) |
| 17 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения Абхазии (на примере гостиниц средней категории) |
| 18 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Астрахань (на примере бизнес-отелей) |
| 19 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Сочи (на примере гостиниц высокой категории) |
| 20 | Оценка влияния факторов на формирование дохода предприятий размещения г. Пятигорска (на примере санаториев) |

## **1.3 Контрольные точки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| 1 | Тест | с помощью технических средств и информационных систем | 1-2 |
| 2 | Решение задач | письменно | 3-5 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-11 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1-11 |
| Подготовка сообщений, докладов | 2-11 |
| Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой | 1-11 |
| Выполнение домашних заданий | 7-10 |
| Выполнение расчетных, аналитических, расчетно-графических и др. заданий | 3,5 |
| Курсовое проектирование | 11 |
| Подготовка к экзамену | 11 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

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 (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 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.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |