

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела



УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский
(подпись) _____ 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: «Гостиничная деятельность»

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело «Гостиничная деятельность» – 32 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. экон. наук, доцент кафедры туризма и гостиничного дела Козьякова С.С.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела _____ Свиридова Н.Д.

Переутверждена: « » _____ 2023 г., протокол № _____

Согласована (для обеспечивающей кафедры):

Переутверждена: « » _____ 2023 года, протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института

 _____ Резник А.А.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Основная цель учебной дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия» заключается в формировании у студентов теоретических знаний и практических навыков по организации и проведению экономического анализа различных аспектов деятельности предприятий индустрии гостеприимства, осмысливании и понимании основных методов экономического анализа и приобретении практических навыков анализа хозяйственной деятельности для принятия управленческого решения.

Задачи дисциплины:

дать теоретико-методические знания в области анализа и диагностики деятельности хозяйствующих субъектов гостиничной индустрии в современных условиях;

изучить ключевые понятия, концепций, методов, приемов и процедур экономического анализа;

сформировать практические навыки логики экономических расчетов в их взаимосвязи с данными финансовой отчетности и целями пользователей аналитической информации;

научить студентов правильно ставить и формулировать задачи экономического анализа, а также грамотно делать выводы по результатам выполненных расчетов.

научить анализу финансовой отчетности для оценки финансово-экономического состояния предприятия;

научить пользоваться количественными методами анализа при составлении смет и бизнес-планов;

развить навыки составления аналитических отчетов (записок), в которых должны быть обоснованно предъявлены выводы и рекомендации по результатам проведенного анализа.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Анализ деятельности гостиничного предприятия» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются овладение студентами следующими знаниями и компетенциями: знания основ экономики, менеджмента и управления; навыки применений знаний и умений по работе с аналитическими и статистическими данными, систематизации и обобщению полученных результатов; умение производить сбор и обработку экономических данных; владеть навыками группового взаимодействия.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Микроэкономика», «Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Управление гостиничной деятельностью» и служит теоретическим и методологическим основанием для освоения дисциплины «Бизнес планирование в гостиничной индустрии».

Курс «Анализ деятельности гостиничного предприятия» является необходимой для освоения универсальных и общепрофессиональных компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, успешного прохождения производственной практики, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы – бакалаврская работа.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Применяет основы системного подхода; последовательность и требования к осуществлению поисковой и аналитической деятельности для решения поставленных задач</p>	<p>Знать: теоретические основы системного подхода к составу и структуре требуемых данных и информации, процессы их сбора, обработки и интерпретации.</p> <p>Уметь: четко описывать состав и структуру данных и информации, реализовывать процессы их сбора, обработки и интерпретации.</p> <p>Владеть: навыками описания состава и структуры данных и информации, грамотной реализации системного подхода</p>
<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2.Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>Знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений подходы к обеспечению экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p> <p>Уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение определять экономическую эффективность производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p> <p>Владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения навыками определения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p>

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	72 (2 зач. ед.)	72 (2 зач. ед.)
Обязательная контактная работа (всего)	22	6
в том числе:		
Лекции	11	2
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	11	4
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	50	66
Форма аттестации	Зачет	Зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий. История развития экономического анализа. Сущность анализа как раздела экономической науки. Содержание и задачи экономического анализа. Предмет и объект экономического анализа предприятий. Основные категории экономического анализа.

Тема 2. Метод и методические подходы экономического анализа. Экономическая сущность метода экономического анализа и его принципы. Методы экономического анализа, которые используют на практике туристические предприятия и его особенности. Виды экономического анализа. Классификация способов и приемов экономического анализа.

Тема 3. Анализ производства и реализации гостиничного продукта и дополнительных услуг. Анализ объёма и реализации гостиничного продукта. Анализ ассортимента и структуры выпуска продукции. Анализ качества оказываемых услуг и обслуживания. Анализ сезонных колебаний.

Тема 4. Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда. Содержание, задачи и источники анализа. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Оценка использования фонда рабочего времени. Производительность труда и её анализ. Анализ использования фонда оплаты труда.

Тема 5. Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия. Анализ наличия, структуры и движения основных средств. Анализ основных показателей использования основных средств. Анализ обеспеченности предприятия основными средствами и материальными ресурсами. Показатели эффективности использования материальных ресурсов.

Тема 6. Анализ себестоимости гостиничного продукта Значение себестоимости продукции в повышении эффективности предприятия, источники информации. Методика анализа себестоимости по элементам затрат. Анализ выполнения плана себестоимости и реализации гостиничного продукта.

Тема 7. Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия. Роль финансовой информации в процессе принятия управленческих

решений. Анализ доходов и расходов гостиничных предприятий. Анализ рентабельности деятельности.

Тема 8. Комплексный анализ финансового состояния гостиницы.
Комплексная оценка финансового состояния гостиничного предприятия. Анализ структуры и динамики баланса. Анализ имущественного состояния.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий	1	
2.	Метод и методические подходы экономического анализа	1	
3.	Анализ производства и реализации гостиничного продукта и дополнительных услуг	1	
4.	Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда	2	
5.	Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия	2	0,5
6.	Анализ себестоимости гостиничного продукта	2	0,5
7.	Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия	1	0,5
8.	Комплексный анализ финансового состояния гостиницы	1	0,5
Итого:		11	2

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий	1	0,5
2.	Метод и методические подходы экономического анализа	1	0,5
3.	Анализ производства и реализации гостиничного продукта и дополнительных услуг	1,5	0,5
4.	Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда	1,5	0,5
5.	Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия	1,5	0,5
6.	Анализ себестоимости гостиничного продукта	1,5	0,5
7.	Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия	1,5	0,5
8.	Комплексный анализ финансового состояния гостиницы	1,5	0,5
Итого:		11	4

4.5. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма

1.	Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
2.	Метод и методические подходы экономического анализа	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
3.	Анализ производства и реализации гостиничного продукта и дополнительных услуг	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
4.	Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
5.	Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
6	Анализ себестоимости гостиничного продукта	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8
7	Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	6	8

8	Комплексный анализ финансового состояния гостиницы	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической и статистической информации, подготовка ответов на представленные вопросы в виде рефератов, докладов	8	10
Итого:			50	66

4.6. Курсовые работы/проекты

Курсовые работы/проекты по дисциплине «Анализ деятельности гостиничного предприятия» не предполагаются учебным планом по специальности 43.03.03 Гостиничное дело.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их

элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Виноградская Н.А., Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия / Н.А. Виноградская, А.В. Жагловская - М. : МИСиС, 2012. - 82 с. - ISBN 2227-8397-2012-01 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <http://www.studentlibrary.ru/book/2227-8397-2012-01.html>

2. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности [Электронный ресурс] / Косолапова М. В. - М.: Дашков и К, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394005886.html>

3. Кузьмина, Е. Е. Комплексный анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина ; под общей редакцией Е. Е. Кузьминой. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 225 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-9916-9203-8. – URL : <https://urait.ru/bcode/489445>

4. Кузьмина, Е. Е. Комплексный анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина ; под общей редакцией Е. Е. Кузьминой. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 250 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-04475-1. – URL : <https://urait.ru/bcode/492947>

б) дополнительная литература

5. Мельник, М. В. Экономический анализ : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. В. Мельник, В. Л. Поздеев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 238 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15145-9. – URL : <https://urait.ru/bcode/491795>

6. Румянцева, Е. Е. Экономический анализ : учебник и практикум для вузов / Е. Е. Румянцева. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 381 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-12670-9. – URL : <https://urait.ru/bcode/489652>

7. Шадрина, Г. В. Экономический анализ : учебник для вузов / Г. В. Шадрина. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 461 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14381-2. – URL : <https://urait.ru/bcode/489068>.

в) Интернет-ресурсы:

9. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

10. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

11. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

12. Туризм. Официальная статистика – Режим доступа: URL: <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Анализ деятельности гостиничного предприятия» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Анализ деятельности гостиничного предприятия»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций
на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Пороговый	знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений подходы к обеспечению экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Основной		Базовый	уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение определять экономическую эффективность производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Заключительный		Высокий	владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения навыками определения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
Начальный	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Пороговый	знать: теоретические основы системного подхода к составу и структуре требуемых данных и информации, процессы их сбора, обработки и интерпретации
Основной		Базовый	уметь: четко описывать состав и структуру данных и информации, реализовывать процессы их сбора, обработки и интерпретации
Заключительный		Высокий	владеть: навыками описания состава и структуры данных и информации, грамотной реализации системного подхода

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр)
1	ОПК-5.	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2.Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p><i>Лекция 3. Анализ производства и реализации гостиничного продукта</i></p> <p><i>Лекция 4. Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда</i></p> <p><i>Лекция 5. Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия</i></p> <p><i>Лекция 6. Анализ себестоимости гостиничного продукта и дополнительных услуг</i></p> <p><i>Лекция 7. Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия</i></p> <p><i>Лекция 8. Комплексный анализ финансового состояния гостиницы</i></p>	8
2	УК-9.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Применяет основы системного подхода; последовательность и требования к осуществлению поисковой и аналитической деятельности для решения поставленных задач	<p><i>Лекция 1. Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий</i></p> <p><i>Лекция 2. Метод и методические подходы экономического анализа</i></p>	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	<p align="center">УК - 9.</p> <p>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1. Применяет основы системного подхода; последовательность и требования к осуществлению поисковой и аналитической деятельности для решения поставленных задач</p>	<p>знать: теоретические основы системного подхода к составу и структуре требуемых данных и информации, процессы их сбора, обработки и интерпретации</p> <p>уметь: четко описывать состав и структуру данных и информации, реализовывать процессы их сбора, обработки и интерпретации</p> <p>владеть: навыками описания состава и структуры данных и информации, грамотной реализации системного подхода</p>	<p><i>Лекция 1. Предмет, объект и задачи экономического анализа деятельности предприятий</i></p> <p><i>Лекция 2. Метод и методические подходы экономического анализа</i></p>	<p>Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое задание (прикладное)</p>
2.	<p>ОПК – 5.</p> <p>Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1.Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>знать: методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>уметь: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>владеть: навыками выполнения экономических расчетов, понимания процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Лекция 6. Анализ себестоимости гостиничного продукта и дополнительных услуг</i></p>	<p>Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое задание (прикладное)</p>

		<p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p>	<p>знать: методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений</p> <p>уметь: выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>владеть: навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения</p>	<p><i>Лекция 7. Анализ финансовых результатов деятельности гостиничного предприятия</i></p> <p><i>Лекция 8. Комплексный анализ финансового состояния гостиницы</i></p>	<p>Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое (прикладное) задание</p>
		<p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>Знать: подходы к обеспечению экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p> <p>уметь: определять экономическую эффективность производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p> <p>владеть: навыками определения экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения</p>	<p><i>Лекция 3. Анализ производства и реализации гостиничного продукта</i></p> <p><i>Лекция 4. Анализ использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда</i></p> <p><i>Лекция 5. Анализ использования основных фондов и материальных ресурсов предприятия</i></p>	<p>Коллоквиум, тестовые задания, задачи, практическое (прикладное) задание</p>

1. Вопросы для коллоквиума

(пороговый уровень)

1. Резервы в экономическом анализе.
2. Организация аналитической работы.
3. Классификация информации для анализа хозяйственной деятельности.
4. Анализ движения оборотных средств и финансовых обязательств.
5. Показатели платежеспособности.
6. Оценка финансовой устойчивости турфирмы.

7. Анализ дебиторской и кредиторской задолженности.
8. Методы анализа эффективности управления запасами.
9. Анализ долгосрочных активов гостиничного предприятия.
10. Анализ прибыли и рентабельности.
11. Анализ состава и структуры персонала.
12. Анализ трудового потенциала и движения кадров.
13. Анализ использования фонда рабочего времени.
14. Анализ факторов, влияющих на доходность гостиницы.
15. Анализ структуры и динамики доходов гостиничного предприятия.
16. Анализ структуры и динамики расходов гостиничного предприятия.
17. Анализ показателей прибыльности.
18. Качество туристического продукта и его конкурентоспособность.
19. Анализ производственной базы предприятий сферы гостеприимства.
20. Анализ рынка и возможностей предприятий гостиничной отрасли используя приемы маркетинговых исследований.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «коллоквиум»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты, объяснить причины отклонений от желаемого результата, отстаивать свою точку зрения, приводя факты
хорошо (4)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты
удовлетворительно (3)	студент владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления
не удовлетворительно (2)	студент не владеет перечисленными навыками

2. Типовые тестовые задания

(пороговый уровень)

1. Общее количество место-дней в хозяйстве характеризует:
 - а) пропускную способность гостиницы;
 - б) максимальную пропускную способность гостиницы;
 - в) единовременную вместимость гостиницы.
2. Коэффициент вместимости гостиницы определяется:
 - а) как отношение пропускной способности к максимальной пропускной способности гостиницы;
 - б) как отношение общего количества оплаченных место-дней к пропускной способности гостиницы;
 - в) как отношение числа оплаченных место-дней к числу гостей.
3. Общее количество место-дней в эксплуатации характеризует:
 - а) пропускную способность гостиницы;
 - б) максимальную пропускную способность гостиницы;
 - в) единовременную вместимость гостиницы.
4. Коэффициент загрузки определяется:
 - а) как отношение пропускной способности к максимальной пропускной способности гостиницы;

- б) как отношение общего количества оплаченных место-дней к пропускной способности гостиницы;
- в) как отношение общего количества оплаченных место-дней к числу гостей.
5. Отношение выручки к числу оплаченных место-дней определяет:
- а) среднюю стоимость гостиничного места;
- б) среднюю выручку гостиничного номера;
- в) среднее время проживания одного гостя.
6. Средства труда, многократно используемые в производственном процессе, сохраняющие свою материально-вещественную форму в течение длительного периода времени и переносящие свою стоимость на вновь изготовленную продукцию постепенно по мере износа:
- а) основные средства;
- б) основные производственные фонды;
- в) оборотные средства.
7. Сумма фактических затрат организации на приобретение, сооружение и изготовление основных фондов определяет:
- а) первоначальную стоимость;
- б) остаточную стоимость;
- в) восстановительную стоимость.
8. Износ, характеризующийся уменьшением стоимости машин и оборудования в результате сокращения общественно необходимых затрат на их воспроизводство:
- а) физический износ;
- б) моральный износ первого рода;
- в) моральный износ второго рода.
9. Процесс переноса стоимости объектов основных средств на затраты по производству и реализации продукции (работ, услуг):
- а) износ;
- б) амортизация;
- в) кругооборот основных средств.
10. Метод, в котором годовая сумма амортизационных отчислений определяется исходя из первоначальной стоимости объекта основных средств и количества лет до конца срока полезного использования:
- а) уменьшаемого остатка;
- б) по сумме чисел лет срока полезного использования;
- в) нелинейный метод.
11. Отношение стоимости продукции (работ, услуг), произведенной за определенный период, к средней стоимости основных производственных фондов:
- а) фондоотдача;
- б) фондоемкость;
- в) фондорентабельность.
12. Коэффициенты использования оборудования являются:
- а) обобщающими показателями;
- б) частными показателями;
- в) общими показателями использования основных средств.
13. Показатели использования гостиничных площадей являются:

- а) *обобщающими показателями;*
 - б) *частными показателями;*
 - в) *общими показателями использования основных средств.*
14. Элемент оборотного капитала, не являющийся нормируемым:
- а) *дебиторская задолженность;*
 - б) *незавершенное производство;*
 - в) *производственные запасы.*
15. Средства предприятия, вложенные в запасы готовой продукции, товары отгруженные, денежные средства, средства в расчетах, краткосрочные финансовые вложения - все это:
- а) *оборотные производственные фонды;*
 - б) *фонды обращения;*
 - в) *нормируемые оборотные средства.*
16. Коэффициент занятости площади, используемой по назначению, определяется:
- а) *как отношение жилой площади к площади строений, используемой по назначению;*
 - б) *как отношение площади под строениями к общей величине земельной площади;*
 - в) *как отношение жилой площади к площади строений.*
17. Оборотный капитал, сформированный за счет средств, которые не принадлежат предприятию, но постоянно находятся в его обороте, называется:
- а) *собственный;*
 - б) *приравненный к собственному;*
 - в) *привлеченный.*
18. Группа оборотных средств, к которой относится дебиторская задолженность:
- а) *наиболее ликвидные;*
 - б) *быстрореализуемые;*
 - в) *медленно реализуемые оборотные средства.*
19. Показатель, определяемый как отношение выручки к средней за период величине оборотного капитала:
- а) *скорость обращения;*
 - б) *время обращения;*
 - в) *коэффициент закрепления средств в обороте.*
20. Период «омертвления» финансовых ресурсов в текущих активах:
- а) *длительность финансового цикла;*
 - б) *длительность операционного цикла;*
 - в) *загрузка оборотных средств.*
21. На основе себестоимости реализованных товаров (работ, услуг) определяют:
- а) *оборачиваемость дебиторской задолженности;*
 - б) *оборачиваемость производственных запасов;*
 - в) *оборачиваемость денежных средств.*
22. Высвобождение оборотных средств в случае, когда планируемые доходы обеспечены реально меньшей по сравнению с базисным периодом величиной оборотных средств:
- а) *абсолютное;*
 - б) *условное;*

- в) *нормативное.*
23. Увеличение оборачиваемости оборотных средств обеспечивает:
- а) *высвобождение оборотных средств;*
 - б) *привлечение оборотных средств;*
 - в) *перерасход оборотного капитала.*
24. Текущие затраты, обусловленные технологическим процессом:
- а) *основные;*
 - б) *накладные;*
 - в) *постоянные.*
25. Текущие затраты, зависящие от объема производства и реализации продукции (работ, услуг):
- а) *постоянные;*
 - б) *переменные;*
 - в) *прямые.*
26. Если коэффициент реагирования затрат меньше единицы, переменные затраты являются:
- а) *пропорционально-переменными;*
 - б) *регрессивно-переменными;*
 - в) *прогрессивно-переменными.*
27. Отношение прироста общих затрат к приросту продукции определяет:
- а) *средние затраты;*
 - б) *удельные затраты;*
 - в) *предельные затраты.*
28. Метод учета затрат, предполагающий распределение накладных расходов по объектам учета:
- а) *метод калькуляции;*
 - б) *директ-костинг';*
 - в) *метод сокращенной себестоимости.*
29. Удельные пропорционально-переменные расходы с увеличением объема производства:
- а) *сокращаются;*
 - б) *остаются неизменными;*
 - в) *увеличиваются.*
30. Удельные условно-постоянные расходы с увеличением объема производства:
- а) *сокращаются;*
 - б) *увеличиваются;*
 - в) *остаются неизменными.*
31. Расходы на оплату труда директора гостиницы являются:
- а) *прямыми;*
 - б) *косвенными;*
 - в) *коммерческими расходами.*
32. Стратегия ценообразования, применяемая при эластичном спросе по цене:
- а) *стратегия низких цен;*
 - б) *ориентация на цены выше рыночных;*
 - в) *стратегия престижных цен.*
33. Нижний предел цены определяется:
- а) *издержками производства;*

- б) *уровнем спроса;*
 - в) *уровнем цен конкурентов.*
34. Метод расчета цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли относится:
- а) *к затратному подходу;*
 - б) *к рыночному подходу ценообразования;*
 - в) *к маркетинговому подходу ценообразования.*
35. Официально опубликованные тарифы гостиничного предприятия, не предполагающие скидок:
- а) *базовые;*
 - б) *рыночные;*
 - в) *тарифы оптовиков.*
36. Некомиссионный тариф для туроператоров, предполагающий продажу номера/места конечному потребителю в пакете других услуг с надбавкой:
- а) *операторский тариф-нетто;*
 - б) *тариф оптовиков;*
 - в) *корпоративный тариф.*
37. Стратегия ценообразования, которую можно применить при наилучшем качестве продукта, его уникальности:
- а) *стратегия низких цен;*
 - б) *ориентация на цены выше рыночных;*
 - в) *ориентация на рыночные цены.*
38. Метод ценообразования, отталкивающийся от цен конкурентов:
- а) *установление цены на основе ощущаемой ценности товара;*
 - б) *установление цены на основе закрытых торгов;*
 - в) *установление цены на основе уровня текущих цен.*
39. Дифференциация цен - это:
- а) *сезонные скидки;*
 - б) *специальные расценки, применяемые при различных условиях, отличающиеся от базовой цены;*
 - в) *установление цены на различные услуги.*
40. Сумма денежных средств, полученная гостиничным предприятием за проданный продукт и оказанные услуги:
- а) *прибыль от продаж;*
 - б) *выручка от продажи;*
 - в) *маржинальная прибыль.*
41. Разница между выручкой от продажи и себестоимостью продаж:
- а) *валовая прибыль;*
 - б) *прибыль от продаж;*
 - в) *чистая прибыль.*
42. Уровень рентабельности продаж определяется:
- а) *отношением прибыли к выручке;*
 - б) *отношением прибыли к издержкам;*
 - в) *отношением прибыли к величине активов.*
43. Показатель, характеризующий абсолютный эффект деятельности предприятия:
- а) *прибыль;*
 - б) *рентабельность;*

- в) *издержки.*
44. Финансовой рентабельностью называют:
- а) *рентабельность собственного капитала;*
 - б) *рентабельность перманентного капитала;*
 - в) *рентабельность авансированного капитала.*
45. Отношение валовой прибыли к прибыли от продаж называют:
- а) *рентабельностью продаж;*
 - б) *силой операционного рычага;*
 - в) *силой финансового рычага.*
46. Доля прибыли, приходящаяся на 1 руб. объема продаж:
- а) *рентабельность продаж;*
 - б) *сила операционного рычага;*
 - в) *финансовая рентабельность.*
47. Производство рентабельности продаж и оборачиваемости активов характеризует:
- а) *рентабельность авансированного капитала;*
 - б) *рентабельность оборотных активов;*
 - в) *рентабельность перманентного капитала.*
48. Коэффициент утраты платежеспособности определяют:
- а) *при удовлетворительной структуре баланса;*
 - б) *при неудовлетворительной структуре баланса.*
49. Нормативным значением коэффициента обеспеченности оборотных активов собственными источниками финансирования является:
- а) $> 0, Г,$
 - б) $> 0,5;$
 - в) $> 1.$
50. Нормативным значением коэффициента текущей ликвидности является:
- а) $> 1;$
 - б) $> 2;$
 - в) $> 0,2.$
51. При расчете коэффициента утраты платежеспособности период утраты принимается равным:
- п) 3;
 - б) 6;
 - в) *12 месяцам.*
52. Признаком увеличения вероятности банкротства является:
- а) *отрицательное сальдо по инвестиционной деятельности;*
 - б) *отрицательное сальдо по текущей деятельности;*
 - в) *отрицательное сальдо по финансовой деятельности.*
53. Юридическое лицо считается неспособным удовлетворить требования кредиторов по денежным обязательствам, если такие обязательства не исполнены им в течение:
- а) 3;
 - б) 6;
 - в) *12 месяцев с даты, когда они должны быть исполнены.*
54. Отношение текущих активов к текущим обязательствам - это:
- а) *коэффициент абсолютной ликвидности;*
 - б) *коэффициент текущей ликвидности;*

- в) коэффициент промежуточной ликвидности.
55. Отношение чистой прибыли (или прибыли от продаж) к совокупным затратам на персонал определяет:
- а) производительность труда;
 - б) рентабельность персонала;
 - в) рентабельность труда.
56. Принятый на постоянную, временную или сезонную работу персонал составляет:
- а) списочную численность;
 - б) явочную численность.
57. Произведение рентабельности продаж и производительности труда определяет:
- а) рентабельность персонала;
 - б) рентабельность труда;
 - в) рентабельность продаж.
58. Сумма всех расходов гостиничного предприятия на оплату труда в денежной, натуральной и смешанной формах, независимо от источников выплат:
- а) фонд заработной платы;
 - б) основная заработная плата;
 - в) дополнительная заработная плата.
59. Рентабельность труда будет возрастать, если выполняется условие:
- а) темп роста рентабельности персонала превышает темп роста производительности труда, а темп роста производительности труда превышает темп роста средней заработной платы;
 - б) темп роста средней заработной платы превышает темп роста производительности труда; а темп роста производительности труда превышает темп роста рентабельности персонала;
 - в) темп роста рентабельности персонала превышает темп роста производительности труда.
60. Средняя заработная плата определяется:
- а) отношением фонда заработной платы к среднесписочной численности;
 - б) отношением основной и дополнительной заработной платы к среднесписочной численности;
 - в) отношением основной заработной платы к среднесписочной численности.

**Критерии и шкала оценивания по оценочному средству
«тестирование»**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	85 -100% правильных ответов
хорошо (4)	71-85% правильных ответов
удовлетворительно (3)	61-70% правильных ответов
не удовлетворительно (2)	60% правильных ответов и ниже

3. Задачи
(базовый уровень)

Задача 1. Провести анализ динамики активов и финансовых результатов гостиничного предприятия «TRAVEL» на основании данных за 2021-2022 г., которые представлены в таблице и сделать выводы.

Таблица - Сравнение динамики активов и финансовых результатов

№ п\п	Показатели	Отчётный период	Базисный период	Абсолютное отклонение (+,-)	Темп роста, %
1	Средняя за период величина активов предприятия, тыс.руб.	5840,5	5236,5		
2	Выручка от реализации за период, тыс.руб	3102	1646		
3	Прибыль от реализации за период, тыс.руб	- 85	13		

Задача 2. По данным таблицы рассчитать влияние факторов на показатель валового дохода, а именно: объем реализованной продукции; изменение себестоимости продукции; влияние цены.

Показатель	План	Факт	Абсолютное отклонение
Реализованная продукция: - тыс.руб. - ед.	850 10000	800 8000	
Цена за единицу, руб.	85	100	
Себестоимость реализованной продукции, руб.	70	75	
Прибыль на единицу			
Валовой доход, тыс.руб.			

Задача 3. Проанализируйте расходование фонда оплаты труда за 2021-2022 года и определите процент выполнения плана за 2022 год.

Показатель	2021 г.		2022 г.		Отклонение	
	Тыс.руб.	%	Тыс.руб.	%	Тыс.руб.	%
Фонд основной заработной платы	2071		1893			
Фонд дополнительной заработной платы	997		1018			
Другие поощрения и компенсационные выплаты	282		322			
Фонд оплаты труда						

Задача 4. Дайте оценку выполнения плана по предоставлению туристических услуг в зависимости от вида туризма по стране в целом. Рассчитайте средний

процент выполнения плана за 2021 год и проанализируйте динамику по имеющимся данным:

Вид туризма	2020 г., тыс.руб	2021 г., тыс.руб.				Изменение в 2019 г.	
		План	Факт	отклонение		Тыс. руб.	%
				Тыс. руб.	%		
Международный въездной туризм	8340	6740	7850				
Международный выездной	68890	67210	72030				
Внутренний туризм	53630	53500	51250				
Всего:							

Задача 5. Проанализируйте движение основных средств на предприятии «Лугатур» за 2019 г. по данным данной таблицы и рассчитайте коэффициенты обновления, выбытия и прироста основных производственных средств.

Группа основных средств	Наличие на начало года		Поступило за год		Выбыло за год		Наличие на конец года	
	Тыс. руб.	%	Тыс. руб.	%	Тыс. руб.	%	Тыс. руб.	%
Производственные	13200		2500		900			
Непроизводственные	1300		200		500			
Всего:								
Активная часть	7650		2250		750			

Задача 6. На основании данных таблицы дайте оценку общей суммы прибыли и отдельных видов прибыли. Сравните показатели отчетного и прошлого годов.

Показатель	В прошлом году	В отчетном году		Отклонение (+, -)	
		План.	Факт.	от плана	от показателей прошлого года
1. Валовая прибыль от реализации товарной продукции	6492	6000	6302		
2. Операционные доходы и затраты	- 512	- 500	508		
3. Другие внереализационные -доходы	100	-	20		
- затраты	1976	-	1542		
4. Финансовые результаты от обычной деятельности к налогообложению					
5. Налог на прибыль от обычной деятельности					
6. Финансовые результаты от обычной деятельности					
7. Чрезвычайные доходы (затраты)	-	-	-3		
8. Чистая прибыль					

Задача 7. Проведите анализ рентабельности, рассчитайте степень влияния на прибыль количественных и качественных показателей с помощью метода цепных подстановок. Сделайте выводы.

№	Показатели	План	Факт	Отклонение
1	Доход (прибыль)	19 800	24 482	
2	Товарооборот	482 000	495 000	
3	Рентабельность			

Задача 8. Рассчитайте отклонение показателей отчетного года от предыдущего на основе данных таблицы, сделайте соответствующие выводы. Формулы расчетов отсутствующих показателей должны быть указаны.

№	Показатели	2018 г.	2019 г.	Откл. (+.-)
1	Имущество предприятия	63200	64400	
2	Собственный капитал	32520	33520	
3	Основные средства (первоначальная стоимость)	59980	59980	
4	Выручка от реализации (без НДС)	6437	6780	
5	Затраты на производство	5318	5430	
6	Валовая прибыль	1119	1350	
7	Чистая прибыль			
8	Рентабельность имущества, %			
9	Рентабельность собственного капитала, %			
10	Рентабельность основных средств, %			
11	Рентабельность продукции, %			
12	Рентабельность основной деятельности, %			
13	Период окупаемости собственного капитала			

Задача 9. Проведите анализ движения работников на гостиничном предприятии «Азия туристическая» и рассчитайте коэффициенты оборота по принятию работников, оборота по увольнению, текучести и постоянности персонала.

№	Показатели	2015	2016	Абсолютный прирост, %	Относит. прирост, %
1	Работники на начало периода	297	309		
2	Принято, чел.	181	177		
3	Уволено, в т.ч. по собственному желанию за нарушения трудовой дисциплины	169 31 3	67 33 4		
4	Работники на конец периода, чел.	309	419		
5	Среднесписочная численность	308	413		
6	Количество работников, которые проработали год	290	308		

Задача 10. По данным Отчета о финансовых результатах гостиницы «SODIS» определить коэффициенты группы рентабельности (рентабельность реализации, активов и собственного капитала) и деловой активности (оборотность дебиторской

задолженности, собственного капитала, основного капитала, оборотного капитала, материально-производственных запасов).

Показатели финансовой отчетности	Сумма, руб.
Выручка от реализации	643 000
Затраты на производство	373 000
Затраты на сбыт и административные затраты	42 000
Процентные платежи	13 000
Налог на прибыль	20%
Валовая прибыль	
Операционная прибыль	
Прибыль к налогообложению	
Налог на прибыль	
Чистая прибыль	

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «задачи»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Обучающийся полностью, правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
хорошо (4)	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
удовлетворительно (3)	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
не удовлетворительно (2)	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

4. Практическое (прикладное) задание

(высокий уровень)

Практическое задание 1

Тема практического занятия: Оценка финансового состояния гостиничного предприятия.

Цель работы: получить навык в проведении анализа финансового состояния предприятия, по результатам которого дать оценку.

Подготовьте расчетные данные по гостинице и проведите анализ ее финансового состояния. По предложенной таблице оцените к какому классу относится исследуемая гостиница. Дайте рекомендации по повышению полученных показателей.

Таблица - Группировка организаций по критериям оценки финансового состояния

Показатель	Границы классов согласно критериям					
	I класс	II класс	III класс	IV класс	V класс	

К _а - коэффициент абсолютной ликвидности	0,5 и выше - баллов	0,4 и выше - баллов	0,3 = 12 баллов	0,2 = 8 баллов	0,1 = 4 балла	Менее 0,1 = баллов
К _к - коэффициент критической ликвидности	1,5 и выше - баллов	1,4 = 15 баллов	1,3 = 12 баллов	1,2-1,1 - 9-6 баллов	1,0 = 3 балла	Менее 1 = баллов
К _{тл} - коэффициент текущей ликвидности	2 и выше 16,5 балла	1,9-1,7 15-12 баллов	1,6-1,4 = 10,7,5 балла	1,3-1,1 = 6-3 балла	1 = 1,5 балла	Менее 1 = баллов
Коэффициент автономии (финансовой независимости)	0,6 и выше - баллов	0,59-0,54 16,2-12,2 балла	0,53-0,43 11,4-7,4 балла	0,42-0,41 = 6,1,8 балла	0,4 = 1 балл	Менее 0,4 = баллов
Коэффициент обеспеченности собственными средствами	0,5 и выше - баллов	0,4 = 12 баллов	0,3 = 9 баллов	0,2 = 6 баллов	0,1 = 3 балла	Менее 0,1 = баллов
Коэффициент обеспеченности запасов собственными средствами	1 и выше 13,5 балла	0,9 = 11 баллов	0,8 = 8,5 балла	0,7-0,6 = 6-3 балла	0,5 = 1 балл	Менее 0,5 = баллов
Минимальное значение границ	100	82,5-66	63,4-56,5	41,6-28,3	14	—

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практическое задание»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Студент способен к обобщению, анализу и восприятию информации: владеет культурой мышления; способен к постановке цели и выбору путей её достижения; применяет методы обработки информации, теоретического и экспериментального исследования; умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; готов к работе в коллективе; умеет использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности
хорошо (4)	Студент допускает небольшие неточности: владеет основными методами, способами и средствами получения и переработки информации; имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией; допускает незначительные ошибки в определениях и формулировках; способен использовать навыки ведения дискуссии; - недостаточно полно знает программный материал
удовлетворительно (3)	Студент имеет низкий уровень знаний: не владеет навыками и приёмами всестороннего анализа ситуаций из профессиональной деятельности; не может самостоятельно принимать решения на основе анализа ситуации; знает лишь некоторые вопросы программного материала; не умеет убедительно преподносить, обосновывать и защищать свою точку зрения
не удовлетворительно (2)	Обучающийся не освоил программный материал:- не умеет размышлять и рассуждать, используя соответствующие связанные между собой формы представления; не умеет формулировать и излагать свою интерпретацию и рассуждения; не понимает проблемную ситуацию; не владеет практическим опытом извлекать пользу из своих и чужих ошибок, опираясь на данные обратной связи

5. Письменное задание для студентов заочной формы (контрольная работа)

Вариант № 1

1. Теоретический вопрос (пороговый уровень)

Анализ структуры и динамики доходов гостиничного предприятия.
Анализ показателей прибыльности.

2. Задача (базовый уровень).

Рассчитайте отклонение показателей отчетного года от предыдущего на основе данных таблицы, сделайте соответствующие выводы. Формулы расчетов отсутствующих показателей должны быть указаны.

№	Показатели	2018 г.	2019 г.	Откл. (+.-)
1	Имущество предприятия	63200	64400	
2	Собственный капитал	32520	33520	
3	Основные средства (первоначальная стоимость)	59980	59980	
4	Выручка от реализации (без НДС)	6437	6780	
5	Затраты на производство	5318	5430	
6	Валовая прибыль	1119	1350	
7	Чистая прибыль			
8	Рентабельность имущества, %			
9	Рентабельность собственного капитала, %			
10	Рентабельность основных средств, %			
11	Рентабельность продукции, %			
12	Рентабельность основной деятельности, %			
13	Период окупаемости собственного капитала			

3. Тесты (пороговый уровень)

3.1. Некомиссионный тариф для туроператоров, предполагающий продажу номера/места конечному потребителю в пакете других услуг с надбавкой:

- а) операторский тариф-нетто;
- б) тариф оптовиков;
- в) корпоративный тариф.

3.2. Стратегия ценообразования, которую можно применить при наилучшем качестве продукта, его уникальности:

- а) стратегия низких цен;
- б) ориентация на цены выше рыночных;
- в) ориентация на рыночные цены.

3.3. Метод ценообразования, отталкивающийся от цен конкурентов:

- а) установление цены на основе ощущаемой ценности товара;
- б) установление цены на основе закрытых торгов;
- в) установление цены на основе уровня текущих цен.

3.4. Дифференциация цен - это:

- а) сезонные скидки;
- б) специальные расценки, применяемые при различных условиях, отличающиеся от базовой цены;
- в) установление цены на различные услуги.

3.5. Сумма денежных средств, полученная гостиничным предприятием за проданный продукт и оказанные услуги:

- а) прибыль от продаж;
- б) выручка от продажи;

в) маржинальная прибыль.

Вариант № 2

1. Теоретический вопрос (пороговый уровень)

1. Анализ структуры и динамики расходов гостиничного предприятия.
Качество туристического продукта и его конкурентоспособность

2. Задача (базовый уровень).

Проведите анализ динамики активов и финансовых результатов гостиничного предприятия «TRAVEL» на основании данных за 2021-2022 г., которые представлены в таблице и сделать выводы.

Таблица - Сравнение динамики активов и финансовых результатов

№ п\п	Показатели	Отчётный период	Базисный период	Абсолютное отклонение (+,-)	Темп роста, %
1	Средняя за период величина активов предприятия, тыс.руб.	5840,5	5236,5		
2	Выручка от реализации за период, тыс.руб	3102	1646		
3	Прибыль от реализации за период, тыс.руб	- 85	13		

3. Тесты (пороговый уровень)

3.1. Метод учета затрат, предполагающий распределение накладных расходов по объектам учета:

- а) метод калькуляции;
- б) директ-костинг';
- в) метод сокращенной себестоимости.

3.2. Расходы на оплату труда директора гостиницы являются:

- а) прямыми;
- б) косвенными;
- в) коммерческими расходами.

3.3. Стратегия ценообразования, применяемая при эластичном спросе по цене:

- а) стратегия низких цен;
- б) ориентация на цены выше рыночных;
- в) стратегия престижных цен.

3.4. Нижний предел цены определяется:

- а) издержками производства;
- б) уровнем спроса;
- в) уровнем цен конкурентов.

3.5. Метод расчета цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли относится:

- а) к затратному подходу;
- б) к рыночному подходу ценообразования;
- в) к маркетинговому подходу ценообразования.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству

«контрольная работа»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Обучающийся полностью, правильно выполнил задание. Показал отличные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Работа оформлена аккуратно в соответствии с предъявляемыми требованиями
хорошо (4)	Обучающийся выполнил задание с небольшими неточностями. Показал хорошие знания, умения и владения навыками применения их при решении задач в рамках усвоенного учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
удовлетворительно (3)	Обучающийся выполнил задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания, умения и владения навыками применения их при решении задач
не удовлетворительно (2)	Обучающийся выполнил задание неправильно. При выполнении обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний, умений и владения ими при решении задач в рамках усвоенного учебного материала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет)

Вопросы к зачету

1. Предмет и задачи экономического анализа предприятия индустрии гостеприимства.
2. Виды экономического анализа, их краткая характеристика.
3. Роль экономического анализа в управлении предприятием индустрии гостеприимства и повышении его эффективности.
4. Роль экономического анализа гостиничного предприятия в управлении производством, его связь с другими дисциплинами.
5. Классификация видов экономического анализа.
6. Метод экономического анализа: Определение, характерные черты, сущность системного подхода.
7. Методика комплексного анализа. Содержание методики. Система показателей как элемент методики.
8. Способы сравнения в экономическом анализе. Сущность сравнения, типы сравнений. Алгоритм многомерных сравнений.
9. Характерные черты экономического анализа предприятия индустрии гостеприимства.
10. Система экономической информации. Ее роль в проведении экономического анализа.
11. Способы приведения показателей в сопоставимый вид.
12. Комплексный анализ процесса оказания услуги.
13. Система показателей анализа хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, ее классификация по различным признакам.
14. Понятие, типы и задачи факторного анализа.
15. Классификация факторов в экономическом анализе.
16. Способ цепной подстановки, индексный метод, их краткая характеристика.
17. Способы абсолютных и относительных разниц, их краткая характеристика.
18. Интегральный способ и способ логарифмирования, их краткая

характеристика.

19. Понятие и экономическая сущность хозяйственных резервов.
20. Принципы организации поиска и подсчета резервов.
21. Методика определения и обоснования величины резервов.
22. Балансовый, графический и табличный способы в экономическом анализе.
23. Подготовка и аналитическая обработка исходных данных.
24. Классификация факторов повышения эффективности деятельности предприятия индустрии гостеприимства.
25. Способы измерения влияния факторов в детерминированном анализе.
26. Классификация и систематизация факторов в экономическом анализе предприятия индустрии гостеприимства.
27. Анализ объема, качества и структуры продукции, работ и услуг, основные этапы его проведения.
28. Задачи и информационное обеспечение анализа производства и реализации продукции и услуг.
29. Основные показатели, используемые при проведении анализа объема производства и реализации продукции и услуг.
30. Основные направления повышения эффективности предприятия индустрии гостеприимства.
31. Анализ спроса на продукцию, анализ конкурентоспособности продукции, услуг.
32. Анализ организационно-технического уровня производства, порядок его проведения.
33. Значение, задачи и порядок проведения маркетингового анализа.
34. Анализ использования трудовых ресурсов предприятия индустрии гостеприимства, основные этапы его проведения.
35. Задачи анализа использования труда и заработной платы на предприятии индустрии гостеприимства.
36. Анализ использования рабочей силы на предприятии индустрии гостеприимства, порядок его проведения.
37. Анализ производительности труда на предприятии индустрии гостеприимства.
38. Анализ организации и оплаты труда на предприятии индустрии гостеприимства.
39. Анализ основных фондов предприятия индустрии гостеприимства, порядок его проведения.
40. Система показателей, применяемая при проведении анализа использования трудовых ресурсов предприятия индустрии гостеприимства.
41. Основные задачи анализа использования средств труда на предприятии индустрии гостеприимства.
42. Система показателей, используемых при проведении анализа состояния и использования основных фондов предприятия индустрии гостеприимства.
43. Анализ использования материальных ресурсов предприятия, порядок его проведения.
44. Основные показатели эффективности использования материальных ресурсов предприятия.
45. Анализ затрат на производство и себестоимость продукции, услуг,

порядок его проведения.

46. Основные задачи анализа себестоимости продукции, услуг.

47. Система показателей, используемых при проведении анализа себестоимости продукции, услуг.

48. Анализ финансовых результатов и финансового состояния предприятия индустрии гостеприимства, порядок его проведения.

49. Анализ финансового состояния предприятия индустрии гостеприимства, его задачи и система показателей.

50. Анализ рынка, порядок его проведения, основные показатели.

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации

«зачет»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах
не удовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)