

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.01.2021 16:14:17

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

**Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«Волгоградский институт бизнеса»**



## Рабочая программа учебной дисциплины

**Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства**

(Наименование дисциплины)

**43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»**

(Направление подготовки / Профиль)

**Бакалавр**

(Квалификация)

**Академический бакалавр**

(Вид)

**Кафедра  
разработчик**

**Финансово-экономических дисциплин**

**Год набора**

**2019, 2020**

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
		д	в	св	з	сз
Зачетные единицы	6			6	6	
Общее количество часов	216			216	216	
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	64			16	10	
- Лекционные (Л)	32			6	4	
- Практические (ПЗ)	32			10	6	
- Лабораторные (ЛЗ)						
- Семинарские (СЗ)						
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	98			191	197	
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)						
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))						
Экзамен (+;- (Кол-во часов))	+ (54)			+ (9)	+ (9)	

Волгоград 2020

## Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел.....	3
Раздел 2. Тематический план .....	10
Раздел 3. Содержание дисциплины .....	13
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся.....	17
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся .....	20
Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	25
Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии .....	27
Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	29

## Раздел 1. Организационно-методический раздел

### 1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «**Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства**» входит в «**обязательную**» часть дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**», направленность (профиль) «**Сервис индустрии гостеприимства**».

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

**Общепрофессиональных**

**ОПК-2** Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

**Профессиональных**

**ОПК-5** Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организации избранной сферы профессиональной деятельности

**ПК-14.** Способен к диверсификации сервисной деятельности

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **результатов обучения (РО)**:

#### Результаты обучения по дисциплине:

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
<b>ОПК-2</b>	<p><b>ПС 33.007</b>  <b>«Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</b>                      Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <b>В/01.6</b>                      Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <b>В/03.6</b></p>	<p><i>Знания:</i></p> <p><b>ПС 33.007</b>  <b>«Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</b>В/01.6, В/03.6                      Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения                      Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных                      Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса                      Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам                      Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса                      Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><b>ПС 33.008</b> <b>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</b>В/01.6, В/03.6                      Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p>

		<p>Трудовое законодательство Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>
	<p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</b></p> <p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>В/01.6</b></p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>В/03.6</b></p>	<p><i>Умения:</i></p> <p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p> <p>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в</p>

		будущем
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i></p> <p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Организация службы внутреннего контроля</p> <p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Организация контроля исполнения персоналом принятых решений</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
<b>ОПК-5</b>	<p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</b></p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <b>В/01.6</b></p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб,</p>	<p><i>Знания:</i></p> <p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности</p>

	<p>отделов) гостиничного комплекса <b>В/03.6</b></p>	<p>гостиниц и иных средств размещения Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>
	<p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</b> Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>В/01.6</b> Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>В/03.6</b></p>	<p><i>Умения:</i> <b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/03.6</b> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем  <b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6, В/03.6</b> Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем  <i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i> <b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6, В/03.6</b> Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Выявление проблем в системе контроля</p>

		<p>гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/03.6</b></p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	---

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
<b>ПК-14</b>	<p><b>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</b></p> <p>Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p>	<p><i>Знания:</i></p> <p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</p> <p>Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6,</b></p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Трудовое законодательство Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных "</p>
	<p><b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</b></p> <p>Управление материальными ресурсами и персоналом</p>	<p><i>Умения:</i></p> <p><b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6</b></p> <p>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа</p>

	<p>департаментов (служб, отделов) предприятия питания <b>В/01.6</b></p>	<p>потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале          Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  <b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6</b>          Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах          Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p><i>Навыки и (или) опыт деятельности:</i>  <b>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6</b>          Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале          Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса          Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса          Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)  <b>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В1/01.6</b>          Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)          Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)          Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания          Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>



**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО  
направления подготовки «38.03.01 Экономика», направленность (профиль) «Общий»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	Экономика предприятий (организаций) в сфере услуг

*Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.*

**1.3. Нормативная документация**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**»;
- Учебного плана направления подготовки **43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»** 2019, 2020 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 3-О от 24.05.2019 г.).

## Раздел 2. Тематический план

### Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			СРО	Результаты обучения
		Всего	Аудиторные занятия			
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	10	2	2	6	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	14	4	4	6	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	10	2	2	6	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	10	2	2	6	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	10	2	2	6	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	10	2	2	6	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	10	2	2	6	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	10	2	2	6	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.	12	2	4	6	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.	10	2	2	6	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	10	2	2	6	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	12	2	2	8	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.	12	2	2	8	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	12	2	2	8	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	10	2		8	4
<b>Вид промежуточной аттестации(Экзамен)</b>		<b>54</b>				
<b>Итого</b>		<b>216</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>98</b>	

**Заочная форма обучения (полный срок)**

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Результаты обучения
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	14	2	2	10	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	16	2	2	12	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	14			14	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	12			12	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	14	2	2	10	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	12			12	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	14			14	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	14			14	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.	15		2	13	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.	14			14	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	14			14	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	14			14	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.	14		2	12	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	12			12	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	14			14	4
<b>Вид промежуточной аттестации (Экзамен)</b>		<b>9</b>				
<b>Итого</b>		<b>216</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>191</b>	

**Заочная форма обучения (на базе СПО)**

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			СРО	Результаты обучения
		Всего	Аудиторные занятия			
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	17	2	2	13	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	17	2	2	13	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	13			13	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	13			13	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	15		2	13	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	13			13	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	13			13	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	13			13	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.	13			13	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.	13			13	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	13			13	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	13			13	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.	13			13	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	14			14	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	14			14	4
<b>Вид промежуточной аттестации (Экзамен)</b>		<b>9</b>				
<b>Итого</b>		<b>216</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>197</b>	

## Раздел 3. Содержание дисциплины

### 3.1. Содержание дисциплины

**Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме.** Отраслевые особенности в формировании доходной составляющей, подходы к ценообразованию. Специфика услуг гостиничного и туристического бизнеса: основные и вспомогательные услуги. Схемы ценообразования и виды тарифов, статичные (Rack Rate) и динамичные (гибкие) тарифы (Best Flexible/Available rate), торговая наценка ресторана. Варианты стратегии ценообразования в туристическом бизнесе. Формирование цены по этапам движения туристической услуги (продукта) на рынке. Методы управления доходами в гостиничном и туристическом бизнесе. Эксплуатационная программа гостиничного хозяйства и принципы ее составления, производственная программа ресторанный хозяйства. Прогнозирование спроса и объема туристических услуг. Недельные и сезонные циклы.

**Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.** Процент загрузки номерного фонда (Occupancy rate), средняя фактическая стоимость номера (Average Achieved Room Rate - AARR), средняя дневная цена (Average Daily Rate ADR), доход на номер от проживания (Revenue per Available Room per Day – RevPAR), валовая операционная прибыль на один номер (Gross operating profit per available room – GOPPAR) как индикатор финансового потенциала гостиницы. F&V служба как дополнительная услуга: проходимость и средний чек, товароборот, выручка и операционная прибыль по видам услуг на квадратный метр / единицу оборудования / единицу персонала / точку, коэффициент корреляции и др. Объемные показатели в туристическом бизнесе, валовый доход, прочие доходы, издержки обращения, прибыль и рентабельность.

**Тема 3. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.** Предприятие – важнейшее звено в решении основной экономической проблемы. Признаки предприятия. Понятие гостиничного предприятия. Типология гостиничных предприятий по сферам деятельности. Классификация гостиничных предприятий по признакам. Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности. Основные черты предприятия: организационное единство, обособленное имущество, оперативно-хозяйственная и экономическая самостоятельность. Внутренняя среда предприятия. Основные ее элементы: производство, маркетинг, финансы, управление персоналом, организационная структура. Признаки, характеризующие элементы внутренней среды предприятия. Оценка внутренней среды и ее назначение. Внешняя среда предприятия и ее основные характеристики: взаимосвязанность факторов, сложности, подвижность и неопределенность. Факторы прямого воздействия на предприятие. Основные факторы косвенного воздействия. Влияние изменения факторов внешней и внутренней среды на экономику предприятия.

**Тема 4. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.** Понятие предпринимательства. Виды предпринимательства в туризме. Технология организации предпринимательства в гостеприимстве. Коммерческий расчёт и оценка возможностей гостиничного бизнеса. Понятие бизнес-плана туристской организации. Организация менеджмента гостиничного бизнеса

**Тема 5. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.** Понятие организационно-правовой формы. Основные организационно- правовые формы предприятий: Полное товарищество. Товарищество на вере (коммандитное товарищество). Акционерное общество. Публичные и непубличные акционерные общества. Общество с ограниченной ответственностью (ООО). Общество с дополнительной ответственностью. Зависимое общество. Производственный кооператив. Унитарное предприятие.: Государственное унитарное предприятие — ГУП, Муниципальное унитарное предприятие — МУП, Федеральное государственное унитарное предприятие — ФГУП).

**Тема 6. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.** Процедура образования гостиничного предприятия: подготовка к регистрации юридического лица; государственная регистрация и постановка на учёт в различных органах; организационные мероприятия по подготовке к деятельности. Порядок регистрации гостиничного предприятия без

образования юридического лица. Понятие производственного цикла. Процедура организации обслуживания в туризме.

**Тема 7. Производственные ресурсы гостиничной деятельности.** Имущество гостиничных предприятий: понятие и состав. Источники образования. Понятие аренды и лизинга. Нематериальные активы гостиничных предприятий. Основные фонды гостиничных предприятий. Понятие, структура, классификация, износ и амортизация. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях туризма и гостеприимства. Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале. Показатели эффективности управления оборотными средствами. Методика анализа и планирования оборотных средств в туризме, гостиничном и ресторанном хозяйстве.

**Тема 8. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.** Сущность, особенности специфика труда в туризме. Персонал гостиничного предприятия и его структура. Списочный и явочный состав работающих. Рабочее время и его использование. Бюджет рабочего времени. Штатное расписание, его составление на туристском предприятии. Прогнозирование численности персонала. Показатели состава и эффективности использования трудовых ресурсов. Организация труда в туристском, гостиничном и ресторанном бизнесе.

**Тема 9. Сущность и виды оплаты труда.** Оплата труда в туризме и ее сущность. Принципы оплаты труда в туризме. Роль и значение коллективного договора в организации оплаты труда в туризме. Структура и характеристика коллективного договора. Формы и системы оплаты труда. Тарифная система и ее элементы: тарифные сетки и ставки, должностные оклады, надбавки, доплаты; классификационные справочники работ, профессий, должностей Фонд заработной платы гостиничного предприятия, состав, структура и основные показатели эффективности его использования. Стимулирование и регулирование оплаты труда работников. Система премирования работников гостиничных предприятий.

**Тема 10. Финансы гостиничных предприятий.** Понятие финансов. Формы финансирования гостиничных предприятий. Источники финансирования в туризме. Финансовые отношения туристской организации с субъектами гостиничного рынка.

**Тема 11. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.** Производственный цикл организации. Снабжение в гостинице. Принципы рациональной организации производственного процесса. Производственная мощность гостиницы. Способы реализации гостиничных продуктов и услуг. Программа выпуска и ассортиментная политика предприятия. Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг в гостиничном бизнесе.

**Тема 12. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.** Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости. Анализ и планирование издержек производства и обращения в туризме.

**Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве.** Понятие и структура цены в гостеприимстве. Виды цен. Основные факторы при установлении цены на гостиничный и ресторанный продукт. Стратегии ценообразования. Основные методы расчёта цены в гостиничном и ресторанном бизнесе.

**Тема 14. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.** Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия. Экономическая природа и источники образования прибыли. Распределение и использование прибыли гостиничными предприятиями. Рентабельность гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.

**Тема 15. Специфика налогообложения гостиничных организаций.** Сущность и виды налогов, оплачиваемых туристскими организациями. Факторы, определяющие специфику уплаты налогов, обязательных платежей и сборов. Основные варианты налогообложения гостиничных организаций.

### 3.2. Содержание практического блока дисциплины

#### Очная форма обучения (полный срок)

<b>№</b>	<b>Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
ПЗ 1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме
ПЗ 2-3	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.
ПЗ 4	Тема 3. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.
ПЗ 5	Тема 4. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.
ПЗ 6	Тема 5. Организационно -правовые основы гостиничного бизнеса.
ПЗ 7	Тема 6. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.
ПЗ 8	Тема 7. Производственные ресурсы гостиничной деятельности.
ПЗ 9	Тема 8. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.
ПЗ 10-11	Тема 9. Сущность и виды оплаты труда.
ПЗ 12	Тема 10. Финансы гостиничных предприятий.
ПЗ 13	Тема 11. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.
ПЗ 14	Тема 12. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.
ПЗ 15	Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве.
ПЗ 16	Тема 14. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.

#### Заочная форма обучения (полный срок)

<b>№</b>	<b>Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
ПЗ 1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме
ПЗ 2	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.
ПЗ 3	Тема 5. Организационно -правовые основы гостиничного бизнеса
ПЗ 4	Тема 9. Сущность и виды оплаты труда
ПЗ 5	Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве

#### Заочная форма обучения (на базе СПО)

<b>№</b>	<b>Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
ПЗ 1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме
ПЗ 2	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.
ПЗ 3	Тема 5. Организационно -правовые основы гостиничного бизнеса

**3.3. Образовательные технологии  
Очная форма обучения (полный срок)**

<b>№</b>	<b>Тема занятия</b>	<b>Вид учебного занятия</b>	<b>Форма / Методы интерактивного обучения</b>	<b>% учебного времени</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	ПЗ	Метод «инцидента»	75
2	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	ПЗ	Метод «кейсов»	25
3	Тема 4. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	ПЗ	Метод «кейсов»	50
4	Тема 5. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	ПЗ	Деловая игра	100
5	Тема 6. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	Л	Метод «кейсов»	25
6	Тема 7. Производственные ресурсы гостиничной деятельности.	Л	Метод «мозгового штурма»	50
7	Тема 8. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.	ПЗ	Метод «инцидента»	25
8	Тема 9. Сущность и виды оплаты труда.	ПЗ	Метод «мозгового штурма»	50
9	Тема 11. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	ПЗ	Деловая игра	100
10	Тема 12. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	Л	Метод «кейсов»	25
11	Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве.	ПЗ	Метод «инцидента»	75
12	Тема 14. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	ПЗ	Метод «инцидента»	50
<b>Итого %</b>				<b>20,3%</b>

**Заочная форма обучения (полный срок)**

<b>№</b>	<b>Тема занятия</b>	<b>Вид учебного занятия</b>	<b>Форма / Методы интерактивного обучения</b>	<b>% учебного времени</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	ПЗ	Метод «инцидента»	75
2	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	ПЗ	Метод «кейсов»	25



3	Тема 5. Организационно -правовые основы гостиничного бизнеса	ПЗ	Деловая игра	100
4	Тема 9. Сущность и виды оплаты труда	ПЗ	Метод «мозгового штурма»	50
5	Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве	ПЗ	Метод «инцидента»	75
<b>Итого %</b>				<b>40,6%</b>

#### Заочная форма обучения (на базе СПО)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	ПЗ	Метод «инцидента»	75
2	Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	ПЗ	Метод «кейсов»	25
3	Тема 5. Организационно -правовые основы гостиничного бизнеса	ПЗ	Деловая игра	100
<b>Итого %</b>				<b>40%</b>

### Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

#### 4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	1-8	1,2,3,7,8
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	9-12	1,2,3,7,8
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	13-17	1,2,3,7,8
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	18,19	1,2,3
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	20-23	1,2,3,7,8
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	24-28	1,2,3,7,8
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	29-35	1,2,3,5,7,8
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	36-41	1,2,3
9	Сущность и виды оплаты труда.	42-53	1,2,3,4,5,6
10	Финансы гостиничных предприятий.	54-62	1,2,3,4,5,6
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	63-70	1,2,3,4,5
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	71-74	1,2,3
13	Ценообразование в гостеприимстве.	75-95	1,2,3,5,6

14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	96-99	1,2,3
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	100-103	1,2,3,4,5,6

### **Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся**

1. Налоговая система: объекты налогообложения, виды налогов, налоговая база, налоговая ставка, порядок исчисления налога, порядок и сроки уплаты налога, налоговые льготы.
2. Обязанности гостиничных предприятий как налогоплательщиков. Налог на прибыль предприятия: порядок исчисления и уплаты.
3. Прибыль предприятия: понятие и расчет. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.
4. Механизм формирования, налогообложения прибыли. Чистая прибыль и ее распределение.
5. Виды финансовой устойчивости: абсолютная, нормальная, неустойчивая, кризисное финансовое состояние. Коэффициенты финансовой устойчивости.
6. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Кредитоспособность предприятия. Виды рентабельности
7. Понятие цены и ее функции. Классификация цен. Ценовая политика предприятия: содержание, цели и назначение.
8. Методы ценообразования. Модификация цен. Ценообразование в условиях рыночных отношений. Тарифная политика.
9. Производственная программа: понятие и показатели, характеризующие производственную программу.
10. Показатели внутрифирменного планирования: коэффициент использования номерного фонда, средняя цена номера, средний доход на номер.
11. Финансовое планирование. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Прогнозирование показателей предоставляемых услуг. Анализ ассортиментных сдвигов. Использование маркетинговых исследований в составлении прогнозов.
12. Кредитование предприятий. Капитальные вложения. Характеристика капитальных вложений: направления использования, источники финансирования. Оценка эффективности капитальных вложений.
13. Составление и содержание бизнес -плана. Основные разделы. Оптимизация бизнес -плана.
14. Понятие заработной платы. Тарифная система организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы. Средняя заработная плата, ее сущность и назначение.
15. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость услуг и продукции.
16. Категории персонала: рабочие и служащие. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации.
17. Движение кадров: понятие и причины. Показатели, характеризующие движение численности персонала. Планирование численности персонала. Бюджет рабочего времени.
18. Производственные и непроизводственные основные фонды. Структура основных фондов предприятия по натуральновещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования.
19. Оценка основных фондов. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа
20. Амортизация, ее содержание и назначение. Нормы амортизации.
21. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, рентабельность, фондовооруженность и их назначение.
22. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание.
23. Показатели оборачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования.
24. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные

#### **4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

## Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролируемых материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

### 5.1. Паспорт фонда оценочных средств

#### Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Результаты обучения
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	УО	УО	ПРВ	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	УО	УО	ПРВ	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	УО	УО, ЗЗ	ПРВ	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	УО	УО	ПРВ	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	УО	УО, ПРВ	ПРВ	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.	УО	УО	ПРВ	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.	УО	УО, ПРВ	ПРВ	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	УО	УО	ПРВ	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	УО		ПРВ	4

**Заочная форма обучения (полный срок)**

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Результаты обучения
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.			ПРВ	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.			ПРВ	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	УО	УО, ЗЗ	ПРВ	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.			ПРВ	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.			ПРВ	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.			ПРВ	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.		УО, ПКР	ПРВ	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.			ПРВ	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.		ПРВ, ЗЗ	ПРВ	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.			ПРВ	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.			ПРВ	4

**Заочная форма обучения (на базе СПО)**

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Результаты обучения
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	1, 3, 5, 16
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	2, 6, 17
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.			ПРВ	7
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.			ПРВ	8, 12, 13, 16
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.		УО, ЗЗ	ПРВ	9, 14
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.			ПРВ	10
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.			ПРВ	6, 11, 17
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.			ПРВ	6, 11
9	Сущность и виды оплаты труда.			ПРВ	6, 17
10	Финансы гостиничных предприятий.			ПРВ	6, 17
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	6, 12
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	6, 11
13	Ценообразование в гостеприимстве.			ПРВ	6, 15
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.			ПРВ	2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.			ПРВ	4

**Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):**

**ЗЗ** – защита выполненных заданий (творческих, расчетных и т.д.), представление презентаций;

**Т** – тестирование по безмашинной технологии;

**УО** – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

**КМ** – кейс-метод;

**ПРВ** – проверка рефератов, конспектов, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.;

## 5.2. Тематика письменных работ обучающихся

### Тематика рефератов, докладов, эссе:

1. Хозяйственная деятельность гостиничного предприятия: снабженческо-закупочная, производственно-технологическая, торгово-коммерческая.
2. Хозяйственный процесс: приобретение, хранение, изготовление, реализация товаров (услуг). Расчет потребности и запасов сырья и товаров.
3. Хозяйственная операция
4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса.
5. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия.
6. Характеристика нормативно-технической документации.
7. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.
8. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.
9. Каков порядок государственной регистрации индивидуального предпринимателя в туризме? Чем он отличается от порядка государственной регистрации организации коллективного гостиничного бизнеса?
10. Что представляет собой бизнес-план? Для чего он нужен? Какие разделы включает? Охарактеризуйте каждый.
11. Используя дополнительную литературу, изложите схематично процедуру создания новой туристской организации.
12. Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия.
13. Ресурсы гостиничных предприятий
14. Производственные ресурсы гостиничной деятельности.
15. Производственные и непроизводственные основные фонды. Структура основных фондов предприятия по натуральновещественному признаку, по степени участия в производственном процессе, по принадлежности, по признаку использования.
16. Оценка основных фондов. Износ основных фондов: понятие, причины возникновения, виды износа.
17. Амортизация, ее содержание и назначение. Нормы амортизации.
18. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, рентабельность, фондовооруженность и их назначение.
19. Оборотные производственные фонды и фонды обращения: состав и экономическая характеристика. Кругооборот оборотных средств: понятие и содержание.
20. Показатели оборачиваемости оборотных средств как оценка эффективности их использования.
21. Источники финансирования оборотных средств: собственные и заемные.
22. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий.
23. Категории персонала: рабочие и служащие. Классификация персонала по профессиям, специальностям, квалификации.
24. Движение кадров: понятие и причины. Показатели, характеризующие движение численности персонала. Планирование численности персонала. Бюджет рабочего времени.
25. Сущность и виды оплаты труда.
26. Понятие заработной платы. Тарифная система организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы. Средняя заработная плата, ее сущность и назначение.
27. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость услуг и продукции.
28. Финансы гостиничных предприятий.
29. Фонды и резервы гостиничных предприятий. Уставной капитал, добавочный капитал, резервный капитал.
30. Финансовые ресурсы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: собственные (внутренние) и привлеченные (внешние).

31. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.
32. Содержание и виды
33. планирования: стратегическое (долгосрочное), текущее(годовое), оперативное (календарно - производственное).
34. Производственная программа: понятие и показатели, характеризующие производственную программу.
35. Показатели внутрифирменного планирования: коэффициент использования номерного фонда, средняя цена номера, средний доход на номер.
36. Финансовое планирование. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Прогнозирование показателей предоставляемых услуг. Анализ ассортиментных сдвигов. Использование маркетинговых исследований в составлении прогнозов.
37. Кредитование предприятий. Капитальные вложения. Характеристика капитальных вложений: направления использования, источники финансирования. Оценка эффективности капитальных вложений.
38. Составление и содержание бизнес -плана. Основные разделы. Оптимизация бизнес -плана.
39. Экономические показатели деятельности гостиничных предприятий
40. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.
41. Классификация затрат, входящих в себестоимость услуг гостиничного предприятия: по элементам затрат, по калькуляционным статьям, по степени участия в процессе производства (эксплуатации), по отношению к изменению объема производства, по способу отнесения на продукцию (услугу).
42. Смета затрат. Ценообразование в гостеприимстве. Понятие цены и ее функции. Классификация цен.
43. Ценовая политика предприятия: содержание, цели и назначение. Методы ценообразования. Модификация цен. Ценообразование в условиях рыночных отношений. Тарифная политика.
44. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.
45. Прибыль предприятия: понятие и расчет. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.
46. Механизм формирования, налогообложения прибыли. Чистая прибыль и ее распределение.
47. Виды финансовой устойчивости: абсолютная, нормальная, неустойчивая, кризисное финансовое состояние. Коэффициенты финансовой устойчивости.
48. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Кредитоспособность предприятия. Виды рентабельности

### **5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине**

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Роль предприятия в решении основной экономической проблемы. Признаки предприятия. Понятие гостиничного предприятия. Типология гостиничных предприятий по сферам деятельности.
2. Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности.
3. Понятие предпринимательства. Виды предпринимательства в туризме.
4. Технология организации предпринимательства в туризме. Коммерческий расчёт и оценка возможностей гостиничного бизнеса.
5. Понятие бизнес-плана туристской организации. Характеристика основных разделов бизнес-плана.
6. Процедура образования гостиничного предприятия: подготовка к регистрации юридического лица; государственная регистрация 35 и постановка на учёт в различных органах; организационные мероприятия по подготовке к деятельности.
7. Порядок регистрации гостиничного предприятия без образования юридического лица.
8. Имущество гостиничных предприятий: понятие и состав. Источники образования. Понятие аренды и лизинга.



9. Основной капитал туристской организации, его понятие структура, классификация.
10. Понятие и виды износа основных средств. Характеристика различных способов начисления амортизации.
11. Показатели оценки состояния и использования основного капитала на предприятиях туризма и гостеприимства.
12. Сущность и структура оборотного капитала гостиничных предприятий. Определение потребности в оборотном капитале. Показатели эффективности управления оборотными средствами.
13. Сущность, особенности и специфика труда в туризме. Персонал гостиничного предприятия и его структура. Списочный и явочный состав работающих. Расчёт численности персонала.
14. Показатели состава и эффективности использования трудовых ресурсов. Организация труда в туристском, гостиничном и ресторанном бизнесе.
15. Заработная плата в туризме и ее сущность. Формы и системы оплаты труда.
16. Фонд заработной платы гостиничного предприятия, состав, структура и основные показатели эффективности его использования.
17. Понятие финансов. Формы финансирования гостиничных предприятий. Источники финансирования в туризме.
18. Понятие и состав издержек производства и обращения. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости.
19. Понятие и структура цены в туризме. Виды цен. Основные факторы при установлении цены на турпродукт.
20. Стратегии ценообразования. Основные методы расчёта цены в туризме, гостиничном и ресторанном бизнесе.
21. Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия.
22. Экономическая природа и источники образования прибыли. Распределение и использование прибыли турпредприятиями.
23. Рентабельность гостиничного, гостиничного и ресторанного хозяйства. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.
24. Сущность и виды налогов, оплачиваемых туристскими организациями. Факторы, определяющие специфику уплаты налогов, 36 обязательных платежей и сборов. Основные варианты налогообложения гостиничных организаций.
25. Организация менеджмента гостиничного бизнеса. Основные концепции организации бизнеса в туризме.

## **Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

1. Шуляк, П. Н. Финансы : учебник для бакалавров / П. Н. Шуляк, Н. П. Белотелова, Ж. С. Белотелова ; под редакцией П. Н. Шуляка. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 383 с. — ISBN 978-5-394-03087-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85182.html>
2. Нешиной, А. С. Финансы и кредит : учебник / А. С. Нешиной. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 576 с. — ISBN 978-5-394-03224-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85303.html>
3. Аганбегян, А. Г. Финансы, бюджет и банки в новой России / А. Г. Аганбегян ; составители Л. П. Клеева ; под редакцией Л. П. Клеевой. — Москва : Дело, 2019. — 400 с. — ISBN 978-5-7749-1277-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95139.html>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Теория и история финансов : учебное пособие для обучающихся вузов по направлению подготовки 38.03.01 Экономика профиль «Финансы и кредит» квалификация (степень) «бакалавр» / А. В. Агибалов, Ю. В. Ткачева, Л. А. Запорожцева, Т. Е. Митчина. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. —

230 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72839.html>

2. Финансы (4-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям, специальности «Финансы и кредит»/ Г.Б. Поляк [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 735 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52591>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Подъяблонская, Л. М. Государственные и муниципальные финансы : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Государственное и муниципальное управление», «Финансы и кредит» / Л. М. Подъяблонская. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 559 с. — ISBN 978-5-238-01488-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81756.html>

4. Чернявская Е.Ю., Кислова Д.А. Развитие банковского сектора на ближайшую перспективу в условиях экономического кризиса в современной России // Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. Волгоград: Изд-во «Прин-Терра».- 2016.- № 4 (37). С. 98-101. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27309883>

5. Чернявская Е.Ю., Крылова Т.А. Особенности налогообложения для резидентов особых экономических зон//Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. Волгоград: Изд-во «Прин-Терра».- 2016.- № 3 (36). С. 126–130– Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26421021>

6. Корпоративные финансы и управление бизнесом [Электронный ресурс]: монография/ С.В. Большаков [и др.].— Электрон.текстовые данные.— М.: Русайнс, 2015.— 378 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48908>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Финансы организаций [Электронный ресурс] : методические указания по написанию курсовой работы для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 38.03.01. Экономика, профиль подготовки «Финансы и кредит», «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» / . — Электрон. текстовые данные. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 47 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62652.html>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Колчина Н.В. Финансы организаций [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям, направлению подготовки «Финансы и кредит» / Н.В. Колчина, О.В. Португалова. — 6-е изд. — Электрон.текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 399 с. — 978-5-238-02810-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71068.html>.— ЭБС «IPRbooks»

9. Подъяблонская Л.М. Государственные и муниципальные финансы [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Государственное и муниципальное управление», «Финансы и кредит» / Л.М. Подъяблонская. — Электрон.текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 561 с. — 978-5-238-01488-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52454.html>.— ЭБС «IPRbooks»

### **6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

10. <http://www.consultant.ru/>— Консультант Плюс

11. <http://www.garant.ru/>— Гарант

## Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии

### Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины «**Финансы**» включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);
- электронная почта;
- система компьютерного тестирования АСТ-тест;
- электронная библиотека IPRbooks;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- система потоковой видеотрансляции семинара с интерактивной связью в форме чата (вебинар).

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей CyberEar модель НАР-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

#### для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

**для лиц с нарушениями слуха:**

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

**для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:**

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

## Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Финансы» является частью «Профессионального цикла» дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика»

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроения на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающийся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

**Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии  
гостеприимства**

---

*(Наименование дисциплины в соответствии с учебным  
планом)*

**Чернявская Екатерина Юрьевна**

---

*(Фамилия, Имя, Отчество составителя)*