

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Особенности экономического анализа в гостиничном и ресторанном бизнесе

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|---|
| Закреплена за кафедрой | кафедра экономики, туризма и прикладной информатики |
| Учебный план | 43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | очная |
| Общая трудоемкость | 5 ЗЕТ |

| | | |
|-------------------------|-------|--|
| Часов по учебному плану | 180 | Виды контроля в семестрах: экзамены 5 |
| в том числе: | | |
| аудиторные занятия | 58 | |
| самостоятельная работа | 85 | |
| часов на контроль | 34,75 | |

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 5 (3.1) | | Итого | |
|---|---------|-------|--------|-------|
| | Неделя | | 17 1/6 | |
| Вид занятий | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Практические | 38 | 38 | 38 | 38 |
| Консультации (для студента) | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Консультации перед экзаменом | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Итого ауд. | 58 | 58 | 58 | 58 |
| Контактная работа | 60,25 | 60,25 | 60,25 | 60,25 |
| Сам. работа | 85 | 85 | 85 | 85 |
| Часы на контроль | 34,75 | 34,75 | 34,75 | 34,75 |
| Итого | 180 | 180 | 180 | 180 |

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Поп Екатерина Николаевна

Рабочая программа дисциплины

Особенности экономического анализа в гостиничном и ресторанном бизнесе

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

| 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | |
|---|--|
| 1.1 | <i>Цели:</i> Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономического анализа деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, необходимых для принятия управленческих решений, направленных на повышение эффективности их функционирования. |
| 1.2 | <p><i>Задачи:</i> Изучение теоретических основ экономического анализа, его целей, задач, методов и информационного обеспечения.</p> <p>Освоение методики анализа основных показателей деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: финансовых результатов, использования ресурсов, рентабельности и др.</p> <p>Развитие навыков оценки влияния факторов на изменение экономических показателей.</p> <p>Формирование умений разрабатывать рекомендации по повышению эффективности деятельности предприятий на основе результатов экономического анализа.</p> <p>Ознакомление с современными тенденциями и инструментами экономического анализа в индустрии гостеприимства.</p> |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП | |
|--|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.06 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Бухгалтерский и финансовый учет организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2.1.2 | Маркетинг организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2.1.3 | Менеджмент организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Производственно-технологический модуль |
| 2.2.2 | Организационно-управленческий модуль |
| 2.2.3 | Управление конкурентоспособностью предприятия гостиничного и ресторанного предприятия |
| 2.2.4 | Организационно-управленческая практика |
| 2.2.5 | Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|--|
| ПК-5: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений | |
| ИД-1.ПК-5: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | |
| уметь осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | |
| ИД-2.ПК-5: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |
| уметь: оптимизировать ассортиментную политику ориентируясь на доходы и расходы организации | |
| ИД-3.ПК-5: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | |
| Уметь проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | |
| ИД-4.ПК-5: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений | |
| владеет технологией выработки управленческого решения на базе объективных данных организации | |
| ПК-7: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания | |

| |
|---|
| ИД-1.ПК-7: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства |
| Знать: особенности формирования издержек в предприятиях питания и гостеприимства (себестоимость продукции, операционные расходы, постоянные и переменные затраты). классификацию предприятий общественного питания и сферы гостеприимства и их влияние на ценообразование. показатели экономической эффективности деятельности предприятий. |
| Уметь проводить: финансовый анализ (анализ финансовых отчетов). маркетинговый анализ (анализ рынка, конкурентов, потребителей). статистический анализ (анализ данных о продажах, ценах, затратах). владеть: методикой расчета показателей рентабельности. |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|---|----------------|-------|-------------|--------------------------|------------|------------|
| | Раздел 1. Лекции | | | | | | |
| 1.1 | Теоретические основы экономического анализа Сущность, цели и задачи экономического анализа. Виды экономического анализа. Методы экономического анализа: сравнение, группировка, факторный анализ, индексный метод, метод цепных подстановок и др. Информационное обеспечение анализа. /Лек/ | 5 | 3 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.2 | Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Структура и специфика затрат в гостиничном бизнесе. Анализ доходов от номерного фонда, дополнительных услуг. Анализ загрузки номерного фонда. Показатели RevPAR, ADR, Occupancy rate. Анализ себестоимости гостиничных услуг. /Лек/ | 5 | 2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.3 | Особенности экономического анализа в ресторанном бизнесе Структура и специфика затрат в ресторанном бизнесе. Анализ доходов от реализации продукции. Анализ себестоимости продукции. Анализ рентабельности продаж. Анализ оборачиваемости запасов. Анализ структуры меню. /Лек/ | 5 | 3 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.4 | Анализ финансовых результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Анализ формирования прибыли. Анализ рентабельности. Факторный анализ прибыли и рентабельности. Анализ влияния факторов на финансовые результаты. /Лек/ | 5 | 3 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|--|--------------------------|---|--|
| 1.5 | Анализ использования ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Анализ использования трудовых ресурсов: производительность труда, фонд заработной платы. Анализ использования основных средств: фондоотдача, фондоемкость. Анализ использования материальных ресурсов: материалоемкость, оборачиваемость запасов. /Лек/ | 5 | 4 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.6 | Анализ финансового состояния предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Анализ ликвидности и платежеспособности. Анализ финансовой устойчивости. Анализ деловой активности. Оценка вероятности банкротства. /Лек/ | 5 | 2 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 1.7 | Современные тенденции и инструменты экономического анализа в индустрии гостеприимства Использование IT-технологий в экономическом анализе. Бенчмаркинг. Анализ ключевых показателей эффективности (KPI). Прогнозирование и бюджетирование. /Лек/ | 5 | 3 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| Раздел 2. практические | | | | | | | |
| 2.1 | Теоретические основы экономического анализа Контрольные вопросы: В чем заключается сущность экономического анализа как метода исследования хозяйственной деятельности? Какие основные виды экономического анализа вы знаете, и по каким критериям они классифицируются? Опишите суть метода сравнения в экономическом анализе. Приведите примеры его использования. Какие источники информации используются для проведения экономического анализа? В чем разница между дедуктивным и индуктивным подходом в экономическом анализе? /Пр/ | 5 | 4 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|---|--|--------------------------|---|--|
| 2.2 | <p>Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе</p> <p>Задача: Гостиница "Солнечный берег" имеет 150 номеров. За отчетный месяц было продано 3600 номеро-ночей. Средняя цена за номер составила 2500 рублей. Затраты на содержание номерного фонда составили 2 700 000 рублей. Рассчитайте:</p> <p>Оссирансу gate (коэффициент загрузки)</p> <p>RevPAR (доходность в расчете на один номер)</p> <p>ADR (средняя цена проданного номера)</p> <p>Проанализируйте полученные результаты и сделайте выводы об эффективности использования номерного фонда. /Пр/</p> | 5 | 4 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 2.3 | <p>Особенности экономического анализа в ресторанном бизнесе</p> <p>Контрольные вопросы:</p> <p>Какова структура затрат в ресторанном бизнесе? Какие статьи затрат являются наиболее значимыми?</p> <p>Что такое "food cost" и как он рассчитывается? Почему важен контроль этого показателя?</p> <p>Какие факторы влияют на оборачиваемость запасов в ресторане? Как ускорить этот процесс?</p> <p>В чем заключается анализ структуры меню? Какие показатели используются для его проведения?</p> <p>Как анализ рентабельности продаж помогает оценить эффективность работы ресторана? /Пр/</p> | 5 | 6 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 2.4 | <p>Анализ финансовых результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Задача: Используя данные из отчета о финансовых результатах гостиничного комплекса, проведите факторный анализ прибыли от продаж. Определите влияние изменения выручки, себестоимости и коммерческих расходов на итоговую прибыль. Сделайте выводы о ключевых факторах, повлиявших на финансовый результат. /Пр/</p> | 5 | 6 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--------------------------|---|--|
| 2.5 | <p>Анализ использования ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Контрольные вопросы:</p> <p>Какие показатели используются для анализа производительности труда в гостиничном и ресторанном бизнесе?</p> <p>Как рассчитать фондоотдачу основных средств? Что показывает этот показатель?</p> <p>Что такое материалоемкость продукции? Как ее снижение влияет на прибыльность предприятия?</p> <p>Какие методы можно использовать для оптимизации использования трудовых ресурсов?</p> <p>Как анализ оборачиваемости запасов помогает снизить издержки и повысить эффективность работы предприятия? /Пр/</p> | 5 | 6 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 2.6 | <p>Анализ финансового состояния предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Задача:</p> <p>На основе данных бухгалтерского баланса предприятия общественного питания рассчитайте коэффициенты текущей ликвидности, быстрой ликвидности и абсолютной ликвидности. Оцените платежеспособность предприятия. Рассчитайте коэффициент финансовой автономии и сделайте вывод о финансовой устойчивости предприятия. /Пр/</p> | 5 | 6 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--------------------------|---|--|
| 2.7 | <p>Современные тенденции и инструменты экономического анализа в индустрии гостеприимства</p> <p>Контрольные вопросы:</p> <p>Какие современные IT-инструменты используются для экономического анализа в индустрии гостеприимства?</p> <p>Как методы data mining и business intelligence применяются для анализа данных о клиентах и оптимизации бизнес-процессов?</p> <p>Что такое revenue management и как он помогает максимизировать доходность в гостиничном бизнесе?</p> <p>Какие современные тенденции в экономическом анализе связаны с устойчивым развитием и социальной ответственностью бизнеса?</p> <p>Как искусственный интеллект и машинное обучение могут быть использованы для прогнозирования спроса и оптимизации ценообразования?</p> <p>/Пр/</p> | 5 | 6 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| | Раздел 3. Самостоятельная работа | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|
| 3.1 | <p>Теоретические основы экономического анализа Опрос:</p> <p>Объясните, почему экономический анализ важен для предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Опишите разницу между стратегическим и оперативным экономическим анализом. Приведите примеры каждого вида для гостиницы или ресторана.</p> <p>Перечислите основные задачи экономического анализа на предприятии гостеприимства.</p> <p>Какие требования предъявляются к информации, используемой для экономического анализа?</p> <p>Объясните, как метод сравнения используется в экономическом анализе, и приведите примеры из индустрии гостеприимства.</p> <p>Тест:</p> <p>Вопрос 1: Что из перечисленного является целью экономического анализа?</p> <p>a) Увеличение продаж любой ценой.</p> <p>b) Оптимизация использования ресурсов и повышение эффективности деятельности.</p> <p>c) Минимизация затрат на персонал.</p> <p>d) Максимизация прибыли в краткосрочной перспективе.</p> <p>Вопрос 2: Какой метод экономического анализа предполагает разделение общего показателя на составные элементы для изучения их влияния?</p> <p>a) Сравнение.</p> <p>b) Группировка.</p> <p>c) Факторный анализ.</p> <p>d) Индексный метод.</p> <p>Вопрос 3: Что из перечисленного НЕ является видом экономического анализа?</p> <p>a) Финансовый анализ.</p> <p>b) Маркетинговый анализ.</p> | 5 | 10 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>c) Технический анализ.</p> <p>d) Экологический анализ.</p> <p>Вопрос 4: Информационное обеспечение экономического анализа включает:</p> <p>a) Только бухгалтерскую отчетность.</p> <p>b) Только статистическую отчетность.</p> <p>c) Бухгалтерскую, статистическую и оперативно-техническую отчетность.</p> <p>d) Только информацию, полученную от конкурентов.</p> <p>Вопрос 5: Метод цепных подстановок используется для:</p> <p>a) Сравнения показателей за разные периоды.</p> <p>b) Оценки влияния отдельных факторов на изменение общего показателя.</p> <p>c) Группировки данных по определенным признакам.</p> <p>d) Расчета индексов.</p> <p>Тема 2. Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе</p> <p>Практическое задание:</p> <p>На основе предоставленных данных о доходах и расходах гостиницы (или на основе найденных в открытых источниках данных о гостинице) рассчитайте следующие показатели: RevPAR, ADR, Occupancy rate. Проанализируйте динамику этих показателей за год и сделайте выводы об эффективности управления номерным фондом. /Ср/</p> | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|----|--|--------------------------|---|--|
| 3.2 | <p>Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Практическое задание:</p> <p>На основе предоставленных данных о доходах и расходах гостиницы (или на основе найденных в открытых источниках данных о гостинице) рассчитайте следующие показатели: RevPAR, ADR, Occupancy rate. Проанализируйте динамику этих показателей за год и сделайте выводы об эффективности управления номерным фондом.</p> <p>Кейс-стади:</p> <p>Гостиница "Солнечный берег" столкнулась со снижением загрузки номерного фонда в низкий сезон. Предложите комплекс мер по увеличению доходов от номерного фонда и дополнительных услуг, учитывая структуру затрат гостиницы и рыночную ситуацию. Обоснуйте свои предложения с точки зрения экономического анализа. /Ср/</p> | 5 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 3.3 | <p>Особенности экономического анализа в ресторанном бизнесе Практическое задание:</p> <p>Используя данные о доходах от реализации продукции, себестоимости продукции и операционных расходах ресторана (или на основе найденных в открытых источниках данных о ресторане), рассчитайте: рентабельность продаж, оборачиваемость запасов и проанализируйте структуру меню (например, ABC-анализ). Сделайте выводы о прибыльности и эффективности использования ресурсов.</p> <p>Кейс-стади:</p> <p>Ресторан "Итальянский дворик" испытывает проблемы с низкой рентабельностью продаж. Проведите анализ факторов, влияющих на рентабельность продаж, и предложите меры по ее увеличению, учитывая специфику ресторанного бизнеса. Рассмотрите вопросы оптимизации затрат, ценообразования и управления запасами. /Ср/</p> | 5 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|
| 3.4 | <p>Анализ финансовых результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Практическое задание:</p> <p>На основе финансовой отчетности (предоставленной или найденной в открытых источниках) гостиницы или ресторана проведите анализ формирования прибыли и рентабельности. Рассчитайте основные показатели рентабельности (рентабельность продаж, рентабельность активов, рентабельность собственного капитала) и проанализируйте их динамику.</p> <p>Контрольная работа:</p> <p>Задание 1: Объясните, какие факторы влияют на формирование прибыли предприятия гостеприимства.</p> <p>Задание 2: Проведите факторный анализ прибыли от продаж, используя метод цепных подстановок (предоставляются исходные данные).</p> <p>Задание 3: Оцените влияние изменения цен на сырье и материалы на рентабельность продаж ресторана. /Ср/</p> | 5 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|----|--|--------------------------|---|--|
| 3.5 | <p>Анализ использования ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Практическое задание:</p> <p>На основе данных о численности персонала, фонде заработной платы, объеме производства (гостиничных услуг или продукции ресторана) рассчитайте показатели производительности труда и проанализируйте их динамику. Также проведите анализ использования основных средств (фондоотдача, фондоемкость) и материальных ресурсов (материалоемкость, оборачиваемость запасов).</p> <p>Контрольная работа:</p> <p>Задание 1: Опишите основные показатели использования трудовых ресурсов и объясните, как их можно улучшить на предприятии гостеприимства.</p> <p>Задание 2: Проведите факторный анализ производительности труда (предоставляются исходные данные).</p> <p>Задание 3: Предложите меры по повышению эффективности использования основных средств в гостинице или ресторане. /Ср/</p> | 5 | 15 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
|-----|--|---|----|--|--------------------------|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|
| 3.6 | <p>Анализ финансового состояния предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Практическое задание:</p> <p>На основе финансовой отчетности (предоставленной или найденной в открытых источниках) гостиницы или ресторана проведите анализ ликвидности, платежеспособности, финансовой устойчивости и деловой активности. Рассчитайте соответствующие коэффициенты и проанализируйте их динамику. Оцените вероятность банкротства с использованием одной из известных моделей (например, модель Альтмана).</p> <p>Практическая работа</p> <p>Проведение комплексного анализа финансового состояния конкретного предприятия (гостиницы или ресторана) на основе данных за несколько лет. Работа включает в себя анализ всех аспектов, указанных в теме (ликвидность, платежеспособность, финансовая устойчивость, деловая активность, вероятность банкротства), и разработку рекомендаций по улучшению финансового состояния. /Ср/</p> | 5 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
|-----|---|---|----|--|--------------------------|---|--|

| | | | | | | | |
|---|---|---|-------|---|--------------------------|---|--|
| 3.7 | Современные тенденции и инструменты экономического анализа в индустрии гостеприимства Задание: Проведите исследование современных тенденций в экономическом анализе предприятий гостеприимства. Особое внимание уделите использованию современных технологий (например, big data, business intelligence, системы управления доходами). Подготовьте доклад или презентацию, в которой опишите эти тенденции и приведите примеры их практического применения в гостиничном и ресторанном бизнесе. Рассмотрите, как эти инструменты могут помочь в принятии управленческих решений и повышении эффективности деятельности предприятий. Например, можно рассмотреть кейс использования Revenue Management System (RMS) в конкретной гостинице и оценить ее влияние на финансовые результаты. /Ср/ | 5 | 12 | | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| Раздел 4. Промежуточная аттестация (экзамен) | | | | | | | |
| 4.1 | Подготовка к экзамену /Экзамен/ | 5 | 34,75 | ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5 ИД-1.ПК-7 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 4.2 | Контроль СР /КСРАтт/ | 5 | 0,25 | ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5 ИД-1.ПК-7 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| 4.3 | Контактная работа /КонсЭк/ | 5 | 1 | ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5 ИД-1.ПК-7 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |
| Раздел 5. Консультации | | | | | | | |
| 5.1 | Консультация по дисциплине /Конс/ | 5 | 1 | ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-4.ПК-5 ИД-1.ПК-7 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестов, практических задач, тем для рефератов (докладов) и промежуточной аттестации в виде вопросов и заданий к контрольной форме по предмету

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Контрольные тесты

1 (ПК-7)

Название вопроса: Какая из перечисленных стратегий ценообразования наиболее эффективна для нового ресторана, стремящегося быстро привлечь клиентов и занять долю рынка?

Варианты ответов:

- а) "Премиальное" ценообразование (установление высоких цен для создания имиджа эксклюзивности)
- б) Ценообразование "проникновения" (установление низких цен для привлечения большого числа клиентов)
- в) Ценообразование "следования за лидером" (установление цен на уровне основных конкурентов)
- г) Ценообразование "издержки плюс наценка" (расчет себестоимости и добавление фиксированной наценки)

Ключ: б) Ценообразование "проникновения"

2 (ПК-7)

Название вопроса: Какие два элемента из перечисленных ниже являются ключевыми при разработке динамической стратегии ценообразования для гостиницы?

Варианты ответов:

- а) Фиксированные цены на все типы номеров в течение года.
- б) Анализ данных о спросе и предложении в реальном времени.
- в) Игнорирование цен конкурентов.
- г) Ручное изменение цен на основе интуиции менеджера.

Ключ: б) Анализ данных о спросе и предложении в реальном времени

3 (ПК-7)

Название вопроса: Какие современные технологии могут помочь ресторану в эффективном управлении запасами и снижении издержек?

Варианты ответов:

- а) Использование только ручных методов учета запасов.
- б) Внедрение систем автоматизированного управления запасами (например, на основе сканирования штрих-кодов).
- в) Игнорирование сроков годности продуктов.
- г) Закупка продуктов у одного поставщика без сравнения цен.

Ключ: б) Внедрение систем автоматизированного управления запасами (например, на основе сканирования штрих-кодов).

4 (ПК-7)

Название вопроса: верно ли, что внедрение систем автоматизированного управления запасами (например, на основе сканирования штрих-кодов) могут помочь ресторану в эффективном управлении запасами и снижении издержек?

Варианты ответов:

Верно\неверно

Ключ: верно

1 (ПК-5)

Название вопроса: Ресторан "Солнечный берег" имеет следующие показатели за месяц:

- Выручка: 5 000 000 рублей
- Себестоимость реализованной продукции: 1 500 000 рублей
- Аренда помещения: 500 000 рублей
- Заработная плата персонала: 1 000 000 рублей
- Коммунальные платежи: 200 000 рублей
- Маркетинговые расходы: 100 000 рублей

Рассчитайте валовую прибыль, операционную прибыль и чистую прибыль ресторана, предполагая, что налог на прибыль составляет 20%.

Варианты ответов: расчетный

Ключ: 1360000

2 (ПК-5)

Название вопроса: Затраты, которые не зависят от объема производства, называются ___.

Ключ: постоянные

3 (ПК-5)

Название вопроса: Процесс сравнения показателей работы предприятия с показателями лучших предприятий отрасли называется ___.

Ключ: Бенчмаркинг

4 (ПК-5)

Название вопроса: Отношение прибыли к выручке от реализации называется ___.

Ключ: Рентабельность

Примерные тесты для входного контроля:

Что такое экономика организации (предприятия) в сфере гостеприимства и общественного питания?

- a) Раздел экономики, изучающий макроэкономические показатели страны.
- b) Наука об управлении ресурсами и принятии решений в рамках отдельной организации.
- c) Изучение только финансовых аспектов деятельности предприятия.
- d) Анализ поведения потребителей на рынке.

Какие факторы влияют на спрос на услуги гостеприимства и общественного питания? (Выберите все подходящие варианты)

- a) Доходы населения.
- b) Сезонность.
- c) Политические события.
- d) Стоимость сырья и продуктов.
- e) Цены на нефть.

Что такое себестоимость продукции (услуг) в общественном питании?

- a) Сумма всех затрат предприятия.
- b) Затраты на рекламу и маркетинг.
- c) Выраженные в денежной форме затраты на производство и реализацию продукции.
- d) Прибыль предприятия.

Какие методы ценообразования наиболее часто используются в сфере гостеприимства и общественного питания? (Выберите все подходящие варианты)

- a) "Затраты плюс прибыль"
- b) Ориентация на конкурентов
- c) Ценообразование на основе воспринимаемой ценности
- d) Ценообразование по принципу случайных чисел.

Что такое рентабельность предприятия?

- a) Отношение прибыли к выручке.
- b) Показатель эффективности использования ресурсов предприятия.
- c) Отношение затрат к выручке.
- d) Все ответы верны.

Какие основные виды издержек существуют на предприятиях общественного питания?

- a) Только переменные издержки.
- b) Только постоянные издержки.
- c) Постоянные и переменные издержки.
- d) Административные издержки.

Что такое безубыточность (точка безубыточности) предприятия?

- a) Ситуация, когда предприятие получает максимальную прибыль.
- b) Ситуация, когда выручка равна сумме постоянных затрат.
- c) Объем продаж, при котором предприятие не имеет ни прибыли, ни убытков.
- d) Ситуация, когда предприятие работает в убыток.

Какие показатели используются для оценки эффективности использования трудовых ресурсов на предприятиях гостеприимства?

- a) Выручка на одного сотрудника.
- b) Производительность труда.
- c) Фонд оплаты труда.
- d) Все ответы верны.

Что такое SWOT-анализ и для чего он используется в сфере гостеприимства?

- a) Метод бухгалтерского учета.
- b) Метод анализа сильных и слабых сторон предприятия, возможностей и угроз внешней среды.
- c) Метод оценки стоимости активов предприятия.
- d) Метод прогнозирования прибыли.

Какие формы финансирования могут использовать предприятия гостеприимства и общественного питания? (Выберите все подходящие варианты)

- a) Собственные средства (прибыль, амортизация).
- b) кредиты и займы.
- c) Инвестиции.
- d) Выпуск акций.
- e) Все вышеперечисленное.

Примерные тесты для текущего контроля 1 и 2

Выберите один правильный ответ:

Что является основной целью функционирования организации сферы гостеприимства и общественного питания?

- a) Максимизация прибыли
 - b) Удовлетворение потребностей клиентов
 - c) Увеличение доли рынка
 - d) Все вышеперечисленное
- Ответ: d)

Какой из перечисленных факторов оказывает наибольшее влияние на спрос в сфере гостеприимства?

- a) Цена на электроэнергию
 - b) Уровень доходов населения
 - c) Курс доллара
 - d) Погода
- Ответ: b)

Какой из показателей относится к показателям экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания?

- a) Количество посетителей
 - b) Средний чек
 - c) Рентабельность продаж
 - d) Ассортимент блюд
- Ответ: c)

Что такое "себестоимость продукции" в общественном питании?

- a) Цена реализации блюда
 - b) Сумма затрат на производство и реализацию блюда
 - c) Прибыль от реализации блюда
 - d) Торговая наценка
- Ответ: b)

Какой метод ценообразования наиболее часто используется в ресторанном бизнесе?

- a) "Издержки плюс прибыль"
 - b) "Следование за лидером"
 - c) "Психологическое ценообразование"
 - d) "Аукцион"
- Ответ: a)

Что такое "точка безубыточности"?

- a) Минимальный уровень продаж, при котором предприятие получает прибыль
 - b) Объем продаж, при котором предприятие не получает ни прибыли, ни убытков
 - c) Максимальный уровень продаж, который может достичь предприятие
 - d) Уровень продаж, при котором предприятие покрывает только переменные издержки
- Ответ: b)

Какой вид затрат относится к переменным затратам в ресторане?

- a) Арендная плата
 - b) Зарботная плата администратора
 - c) Стоимость продуктов
 - d) Амортизация оборудования
- Ответ: c)

Что такое "маржинальный доход"?

- a) Разница между выручкой и себестоимостью
 - b) Разница между выручкой и переменными затратами
 - c) Разница между прибылью и налогом на прибыль
 - d) Сумма постоянных затрат
- Ответ: b)

Какой из перечисленных показателей характеризует эффективность использования основных средств?

- a) Фондоотдача
 - b) Рентабельность персонала
 - c) Оборачиваемость запасов
 - d) Ликвидность
- Ответ: a)

Что такое "инвестиционный проект" в сфере гостеприимства?

- a) План развития предприятия
- b) План маркетинговых мероприятий

с) Проект, требующий вложения капитала с целью получения прибыли в будущем

d) План обучения персонала

Ответ: с)

Верно/Неверно:

Рост цен на продукты всегда приводит к снижению прибыли ресторана.

Ответ: Неверно (Можно компенсировать, например, повышением цен или оптимизацией расходов)

Снижение качества обслуживания может привести к потере клиентов и снижению доходов.

Ответ: Верно

Размер арендной платы является переменной затратой для предприятия общественного питания.

Ответ: Неверно (Обычно фиксированная)

Увеличение ассортимента блюд всегда приводит к увеличению прибыли.

Ответ: Неверно (Необходимо учитывать затраты на хранение, закупку, утилизацию отходов и т.д.)

В сфере гостеприимства и общественного питания не требуется прогнозирование спроса.

Ответ: Неверно (Необходимо для планирования закупок, персонала и т.д.)

Заполните пропуск:

Основной документ, определяющий цели и задачи организации на длительный период, называется ___.

Ответ: Стратегический план

Показатель, характеризующий величину выручки на одного работника, называется ___.

Ответ: Производительность труда

Отношение прибыли к выручке от реализации называется ___.

Ответ: Рентабельность продаж

Затраты, которые не зависят от объема производства, называются ___.

Ответ: Постоянные затраты

Процесс сравнения показателей работы предприятия с показателями лучших предприятий отрасли называется ___.

Ответ: Бенчмаркинг

Вопросы с развернутым ответом:

Опишите основные источники финансирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Ответ: Собственные средства (прибыль, амортизация), заемные средства (кредиты, займы), привлеченные средства (инвестиции, долевое участие).

Объясните, как можно повысить рентабельность продаж в ресторане.

Ответ: Снижение себестоимости продукции, оптимизация цен, увеличение объема продаж, снижение операционных расходов.

Перечислите основные факторы, влияющие на ценообразование в сфере гостеприимства.

Ответ: Себестоимость, спрос, конкуренция, восприятие ценности, законодательные ограничения.

В чем заключается важность управления запасами в общественном питании?

Ответ: Минимизация потерь от порчи продуктов, оптимизация затрат на хранение, обеспечение бесперебойного производственного процесса.

Опишите основные этапы разработки и реализации инвестиционного проекта в сфере гостеприимства.

Ответ: Анализ рынка, разработка бизнес-плана, поиск финансирования, реализация проекта, оценка эффективности.

Критерии оценки:

Критерии (оценка (баллы по МРС), уровень)

За текущий контроль ставится 28 баллов, за проверочные работы по отдельным темам ставится 3 балла.

Правильные ответы даны на 85-100% вопросов «отлично», повышенный уровень

Правильные ответы даны на 66-84% вопросов «хорошо», пороговый уровень

Правильные ответы даны на 50-65% вопросов «удовлетворительно», пороговый уровень

Правильные ответы даны на менее 50% вопросов «неудовлетворительно», уровень не сформирован

Практические задачи

1. Анализ затрат и ценообразование:

Ресторан планирует ввести новое блюдо в меню. Проведите анализ затрат на ингредиенты, труд и накладные расходы. Рассчитайте оптимальную цену продажи блюда, учитывая желаемую рентабельность и цены конкурентов.

2. Управление запасами:

Отель сталкивается с проблемой избыточных запасов продуктов питания, что приводит к их порче и убыткам.

Разработайте систему управления запасами, которая позволит минимизировать потери и обеспечить наличие необходимых продуктов в нужном количестве и в нужное время.

3. Планирование и бюджетирование:

Предприятие общественного питания планирует расширение бизнеса путем открытия нового филиала. Составьте бизнес-план, включающий анализ рынка, оценку инвестиций, прогнозирование доходов и расходов, а также расчет показателей эффективности проекта.

4. Анализ финансовых результатов:

На основе финансовых отчетов ресторана за последний год проведите анализ его финансового состояния. Оцените рентабельность, ликвидность и финансовую устойчивость предприятия. Определите основные факторы, влияющие на финансовые результаты, и предложите меры по их улучшению.

5. Управление персоналом и оплата труда:

Отель испытывает текучесть кадров среди обслуживающего персонала. Разработайте систему мотивации и оплаты труда, которая позволит удержать ценных сотрудников и привлечь новых. Учтите факторы, влияющие на производительность труда и удовлетворенность персонала.

6. Управление качеством:

Ресторан получает негативные отзывы от клиентов относительно качества обслуживания. Разработайте систему управления качеством, включающую стандарты обслуживания, обучение персонала, контроль качества и обратную связь с клиентами.

7. Маркетинг и продвижение:

Отель планирует привлечь больше клиентов в низкий сезон. Разработайте маркетинговую стратегию, включающую анализ целевой аудитории, выбор каналов продвижения, разработку рекламных материалов и оценку эффективности маркетинговых мероприятий.

8. Инвестиции и финансирование:

Предприятие общественного питания нуждается в финансировании для модернизации оборудования. Оцените различные источники финансирования (кредиты, лизинг, собственные средства) и выберите наиболее подходящий вариант с учетом стоимости и рисков.

9. Анализ конкурентной среды:

Проведите анализ конкурентной среды для ресторана, расположенного в центре города. Определите основных конкурентов, их сильные и слабые стороны, а также возможности и угрозы для бизнеса. На основе анализа разработайте стратегию конкурентной борьбы.

10. Экономическая эффективность инноваций:

Отель планирует внедрить систему автоматизации обслуживания клиентов. Оцените экономическую эффективность данного проекта, учитывая затраты на внедрение, повышение производительности труда, сокращение затрат и улучшение качества обслуживания.

Критерий оценки:

«отлично» (3-2,5 балла), повышенный уровень

Студентом решена задача повышенного уровня. При этом составлен правильный алгоритм решения задачи, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.

«хорошо» (2-2,5 балла), пороговый уровень

Студентом решена задача порогового уровня. При этом составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения,

но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

«удовлетворительно» (1,5-2 балла), пороговый уровень

Студентом решена задача порогового уровня. При этом, задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача

решена
не полностью или в общем виде.
«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован
Студентом задача решена неправильно, допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Общие экономические темы:

Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: методы оценки и повышения.
Факторы, влияющие на формирование спроса и предложения на рынке гостеприимства и общественного питания.
Конкуренция в сфере гостеприимства и общественного питания: анализ основных стратегий и конкурентных преимуществ.
Государственное регулирование и поддержка предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: мировой и российский опыт.
Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания: экономический эффект и перспективы развития.
Влияние макроэкономических факторов (инфляция, безработица, валютный курс) на деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Темы, связанные с управлением затратами и ценообразованием:

Управление затратами на предприятиях общественного питания: методы снижения издержек и повышения рентабельности.
Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания: стратегии формирования цен и их влияние на прибыль.
Анализ себестоимости продукции и услуг на предприятиях общественного питания: пути оптимизации.
Бюджетирование и финансовое планирование на предприятиях сферы гостеприимства: инструменты и методы.
Оценка инвестиционных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания: критерии и риски.

Темы, связанные с управлением персоналом и трудовыми ресурсами:

Экономика труда в сфере гостеприимства и общественного питания: оплата труда, мотивация и производительность персонала.
Управление человеческими ресурсами на предприятиях сферы гостеприимства: повышение квалификации и снижение текучести кадров.
Влияние автоматизации и роботизации на рынок труда в сфере гостеприимства и общественного питания.

Темы, связанные с конкретными видами предприятий:

Экономические особенности деятельности гостиничных предприятий: факторы успеха и повышения рентабельности.
Экономика ресторанного бизнеса: формирование меню, управление запасами и оптимизация затрат.
Экономика предприятий быстрого обслуживания: особенности бизнес-модели и стратегии повышения эффективности.
Экономические аспекты развития кейтеринга и выездного обслуживания.
Анализ экономических показателей деятельности предприятий санаторно-курортного комплекса.

Темы, связанные с маркетингом и продвижением:

Маркетинговые стратегии в сфере гостеприимства и общественного питания: анализ эффективности и выбор оптимальных каналов.
Влияние цифрового маркетинга и социальных сетей на экономику предприятий сферы гостеприимства.
Программы лояльности и их экономический эффект для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Примеры более узких тем:

Экономическая оценка влияния экологических инициатив на предприятиях общественного питания.
Экономические аспекты развития гастрономического туризма в регионе (укажите регион).
Анализ экономических последствий COVID-19 для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Экономическая целесообразность использования местных продуктов в ресторанном бизнесе.

Рекомендации по выбору темы:

Учитывайте свои интересы: выбирайте тему, которая вам интересна, чтобы работа над рефератом была увлекательной.
Оценивайте доступность информации: убедитесь, что по выбранной теме есть достаточное количество литературы, статистических данных и других источников.
Согласуйте тему с преподавателем: это поможет избежать повторов и убедиться, что тема соответствует требованиям курса.
Определите цель и задачи реферата: четко сформулируйте, что вы хотите исследовать и какие вопросы решить в своей

работе.

Критерий оценки:

Реферат оценивается от 0 до 6 баллов. Доклад оценивается от 0 до 3 баллов.

«отлично» (6 (3) балла), повышенный уровень

Выполнены все требования к написанию и защите реферата (доклада): обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная

позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«хорошо» (4 (2) балла), пороговый уровень

Основные требования к реферату (докладу) и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» (2 (1) балл), пороговый уровень

Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата (доклада) или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» (0 баллов), уровень не сформирован

Тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Тема 1. Теоретические основы экономического анализа

Что такое экономический анализ, каковы его цели и задачи?

Какие виды экономического анализа вы знаете и в чем их различия?

Опишите основные методы экономического анализа: сравнение, группировка. Приведите примеры их применения.

В чем суть факторного анализа и какие методы факторного анализа вам известны?

Как применяется индексный метод в экономическом анализе?

Опишите метод цепных подстановок и его применение для выявления влияния факторов.

Каково значение информационного обеспечения для проведения экономического анализа? Какие источники информации используются?

Какие основные этапы проведения экономического анализа?

Какие требования предъявляются к информации, используемой в экономическом анализе?

Какие существуют ограничения у экономического анализа?

Тема 2. Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе

Охарактеризуйте структуру и специфику затрат в гостиничном бизнесе. Какие статьи затрат являются наиболее значимыми?

Какие показатели используются для анализа доходов от номерного фонда? Как они рассчитываются и интерпретируются?

Что такое дополнительные услуги в гостиничном бизнесе? Как анализируются доходы от них?

Как анализируется загрузка номерного фонда? Какие факторы влияют на этот показатель?

Что такое показатели RevPAR, ADR и Occupancy rate? Каково их значение для оценки эффективности работы гостиницы? Как они взаимосвязаны?

Тема 3. Особенности экономического анализа в ресторанном бизнесе

Охарактеризуйте структуру и специфику затрат в ресторанном бизнесе. Какие статьи затрат являются наиболее значимыми?

Как анализируются доходы от реализации продукции в ресторане?

Какие методы используются для анализа себестоимости продукции в ресторанном бизнесе?

Как анализируется рентабельность продаж в ресторане? Какие факторы на нее влияют?

Как анализируется оборачиваемость запасов в ресторане? Почему это важно?

Опишите процесс анализа структуры меню. Какие показатели используются и как они интерпретируются?

Тема 4. Анализ финансовых результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Как формируется прибыль на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса? Какие виды прибыли вы знаете?

Какие показатели рентабельности используются для оценки эффективности работы предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса?

Опишите основные этапы факторного анализа прибыли и рентабельности.

Какие факторы могут влиять на финансовые результаты предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса? Приведите

примеры.

Тема 5. Анализ использования ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Как анализируется использование трудовых ресурсов на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса? Какие показатели используются?

Как анализируется использование основных средств? Что такое фондоотдача и фондоемкость?

Как анализируется использование материальных ресурсов? Что такое материалоемкость и оборачиваемость запасов?

Тема 6. Анализ финансового состояния предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Как анализируется ликвидность и платежеспособность предприятия? Какие показатели используются?

Как анализируется финансовая устойчивость предприятия? Какие факторы на нее влияют?

Тема 7. Современные тенденции и инструменты экономического анализа в индустрии гостеприимства

31. Какие современные инструменты экономического анализа используются в индустрии гостеприимства.

32. В чем заключаются особенности современного экономического анализа в индустрии гостеприимства.

33. Какие современные тренды необходимо учитывать при экономическом анализе в индустрии гостеприимства.

Типовые задачи

Тема 1. Теоретические основы экономического анализа

Задача 1 (Опрос): Объясните разницу между нормативным и позитивным экономическим анализом. Приведите примеры использования каждого из них в контексте гостиничного бизнеса.

Задача 2 (Тест): Опишите, как метод цепных подстановок может быть использован для анализа влияния различных факторов на изменение выручки гостиницы. Приведите пример.

Тема 2. Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе

Задача 1 (Практическое задание): Рассчитайте показатели RevPAR, ADR и Occupancy rate для гостиницы за месяц на основе предоставленных данных о доходах от номерного фонда и количестве проданных номеров. Проанализируйте полученные результаты и сделайте выводы об эффективности управления номерным фондом.

Задача 2 (Кейс-стади): Гостиница столкнулась с ростом затрат на электроэнергию. Проведите анализ структуры затрат и предложите меры по снижению энергопотребления без ущерба для качества обслуживания.

Тема 3. Особенности экономического анализа в ресторанном бизнесе

Задача 1 (Практическое задание): На основе данных о выручке и себестоимости продукции ресторана за квартал рассчитайте рентабельность продаж. Проанализируйте полученные результаты и определите, какие факторы оказали наибольшее влияние на изменение рентабельности.

Задача 2 (Кейс-стади): Ресторан испытывает проблемы с оборачиваемостью запасов продуктов. Проведите анализ структуры меню и предложите рекомендации по оптимизации ассортимента и управлению запасами для снижения издержек.

Тема 4. Анализ финансовых результатов деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Задача 1 (Практическое задание): На основе данных бухгалтерской отчетности гостиницы проведите анализ формирования прибыли. Рассчитайте валовую прибыль, прибыль от продаж и чистую прибыль. Проанализируйте структуру доходов и расходов и определите основные факторы, влияющие на прибыльность предприятия.

Задача 2 (Контрольная работа): Проведите факторный анализ рентабельности активов (ROA) гостиницы, используя модель Дюпона. Оцените влияние рентабельности продаж и оборачиваемости активов на ROA.

Тема 5. Анализ использования ресурсов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Задача 1 (Практическое задание): На основе данных о численности персонала и объеме продаж ресторана рассчитайте производительность труда. Проанализируйте динамику производительности труда и определите факторы, влияющие на ее изменение.

Задача 2 (Контрольная работа): Проведите анализ использования основных средств гостиницы. Рассчитайте показатели фондоотдачи и фондоемкости. Оцените эффективность использования основных средств и предложите меры по ее повышению.

Тема 6. Анализ финансового состояния предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Задача 1 (Практическое задание): На основе данных бухгалтерского баланса гостиницы проведите анализ ликвидности и платежеспособности. Рассчитайте коэффициенты текущей, быстрой и абсолютной ликвидности. Оцените финансовую устойчивость предприятия.

Задача 2 (Курсовая работа (опционально)): Проведите комплексный анализ финансового состояния ресторана с использованием различных методов и инструментов. Оцените вероятность банкротства и разработайте рекомендации по улучшению финансового состояния предприятия.

Тема 7. Современные тенденции и инструменты экономического анализа в индустрии гостеприимства

Задача 1 (Опрос/Дискуссия): Обсудите, как современные технологии (например, системы управления доходами, аналитика больших данных) могут быть использованы для повышения эффективности экономического анализа в гостиничном и ресторанном бизнесе. Приведите конкретные примеры.

Задача 2 (Эссе): Напишите эссе на тему "Роль экономического анализа в принятии управленческих решений в индустрии гостеприимства".

Критерии оценки:

91-100 «отлично», повышенный уровень

Студент показал прочные знания основных теоретических положений учебной дисциплины. Задача решена правильно, сделаны выводы. При подготовке были использованы конспекты лекции, основная и дополнительная литература.

76-90 «хорошо», пороговый уровень

Студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины. Задача решена в целом правильно, были допущены некоторые ошибки, сделаны выводы. При подготовке были использованы конспекты лекции, основная литература.

61-75 «удовлетворительно», пороговый уровень

Студент показал знание основных положений учебной дисциплины. Задача решена только частично, были допущены ошибки, не сделаны выводы. При подготовке были использованы в основном конспекты лекции.

Менее 61 «неудовлетворительно», уровень не сформирован

При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины. Задача не решена. Не были приведены примеры из практики.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|---------------------|---|--|---|
| Л1.1 | Грицай М. А. | Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы: учебное пособие | Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023 | https://www.iprbookshop.ru/129018.html |
| Л1.2 | Кациель С. А. | Финансово-экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства: учебное пособие | Омск: Омский государственный технический университет, 2021 | https://www.iprbookshop.ru/124892.html |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|-------------------------------------|--|---|---|
| Л2.1 | Ткаченко М. Г. | Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: лабораторный практикум | Комсомольск-на-Амуре: Амурский гуманитарно-педагогический государственный университет, 2012 | https://www.iprbookshop.ru/22312.html |
| Л2.2 | Чайковская Н. В., Панягина А. Е. | Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие | Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019 | https://www.iprbookshop.ru/83260.html |

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

| | | |
|--|----------------------|--|
| | кейс-метод | |
| | презентация | |
| | лекция-визуализация | |
| | ситуационное задание | |

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер аудитории | Назначение | Основное оснащение |
|-----------------|---|--|
| 202 A1 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, столы, стулья |
| 320 A2 | Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры, ученическая доска, подключение к сети Интернет |

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов включает подготовку к практическим и лабораторным занятиям в соответствии с заданиями для СРС, изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы.

Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить полученные знания в рамках отдельных тем по учебной дисциплине «Бухгалтерский и финансовый учет в туризме», сформировать навыки принятия и реализации решений в условиях определенности, неопределенности и риска.

Самостоятельная работа это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением.

На первом занятии производится ознакомление студентов с формой занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; осуществляется помощь студентам составить график самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю.

Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируруемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивают подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных практических заданий, тестовых заданий и других форм текущего контроля.

Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи:

- углублённое знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой, законодательными и нормативными документами;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал, использовать результаты анализа для подведения обоснованных выводов и принятия управленческих решений.

Прежде чем приступить к выполнению самостоятельной работы, студент должен ознакомиться с содержанием рабочей программы. Это необходимо для того, чтобы осмыслить суть предлагаемых работ и круг вопросов, которые предстоит освоить, а также определить место и значимость самостоятельных заданий в общей структуре программы курса «Бухгалтерский и финансовый учет в туризме».

Задания для самостоятельной работы выполняются студентом в письменном виде на стандартных листах формата А4.

Формы самостоятельной работы:

1. Подготовка к практическому занятию: реферата или доклада.
2. Решение задач разного уровня сложности.

Методические указания по подготовке докладов

Доклад – это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;
- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений;

- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются: тема доклада; цель (основная идея) доклада; связь данной темы с другими темами; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; актуальность, проблематика темы, современная оценка предмета изложения; краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.
 2. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.
 3. Заключение, в котором: подводятся итоги, формулируются выводы; подчеркивается значение рассмотренной проблемы;
- выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.

Методические указания по подготовке рефератов

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, представляющая собой краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников.

Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм. слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.