Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шамрай-Курбатова Лидия Викторовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2026 08:53:50
Уникальный программный ключ:
b1e4399771b07e18f3175545697...

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)

Кафедра разработчик **Финансово-экономических дисциплин**
Год набора **2025**

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

Волгоград 2026

Лист внесения изменений:

п/п	**Дата внесения изменения**	**Обоснование внесенных изменений**	**Основание**
1.	09.11.2026	Актуализация данных Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»» 2025 г. н.	Решение Ученого Совета от 09.11.2026 протокол № 3

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел 4
Раздел 2. Тематический план 7
Раздел 3. Содержание дисциплины 10
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся 14
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся 17
Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами) 27
Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины 29
Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии 30
Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины 32

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)*)**:**

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

Дескрипторы Общепрофессиональных компетенции:

ОПК-5.1 Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности

ОПК-5.2 Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **индикаторов компетенций:**

Обобщенная трудовая функция/ трудовая функция	**Код и наименование дескриптора компетенций**	**Код и наименование индикатора достижения компетенций (из ПС)**
ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **В/01.6** Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»** **В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания** **В/01.6** Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания **В/03.6** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	***ОПК-5.1*** Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности ***ОПК-5.2*** Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели	Знание: **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 Умения **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов

питания		(служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Имеет навыки и (или) опыт: **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
1	*2*	*3*
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»** 2025 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 113-О от 01.09.2021 г.).

Раздел 2. Тематический план
Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	10	2	2	6	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	14	4	4	6	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	10	2	2	6	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	10	2	2	6	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	10	2	2	6	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	10	2	2	6	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	10	2	2	6	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	10	2	2	6	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.	12	2	4	6	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.	10	2	2	6	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	10	2	2	6	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	12	2	2	8	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.	12	2	2	8	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	12	2	2	8	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	10	2		8	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
Вид промежуточной аттестации(Экзамен)		**54**				
Итого		**216**	**32**	**32**	**98**	

Заочная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	14	2	2	10	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	16	2	2	12	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	14			14	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	12			12	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	14	2	2	10	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	12			12	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	14			14	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	14			14	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.	15		2	13	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.	14			14	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	14			14	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	14			14	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.	14		2	12	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	12			12	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	14			14	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
Вид промежуточной аттестации (Экзамен)		**9**				
Итого		**216**	**6**	**10**	**191**	

Заочная форма обучения (ускоренное обучение , полное ускоренное обучение)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	17	2	2	13	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	17	2	2	13	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	13			13	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	13			13	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	15		2	13	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	13			13	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	13			13	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	13			13	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.	13			13	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.	13			13	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	13			13	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	13			13	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.	13			13	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	14			14	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	14			14	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
Вид промежуточной аттестации (Экзамен)		**9**				
Итого		**216**	**4**	**6**	**197**	

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 ресторанного 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 RateADR), 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&B служба как дополнительная услуга: проходимость и средний чек, товарооборот, 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 расчѐт и оценка возможностей гостиничного бизнеса. Понятие бизнес-плана туристской организации. Организация менеджмента гостиничного бизнеса

Тема 5. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Понятие организационноправовой 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 учѐт 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 расчѐта 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)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	*2*
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)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	*2*
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 (ускоренное обучение , полное ускоренное обучение)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	*2*
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)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
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
Итого %				**20,3%**

Заочная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
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
Итого %				**40,6%**

Заочная форма обучения (ускоренное обучение , полное ускоренное обучение)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
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
Итого %				**40%**

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
1	*2*	*3*	*4*
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 контролирующих 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			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.	УО	УО	ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	УО	УО, ЗЗ	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.	УО	УО	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.	УО	УО, ПРВ	ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.	УО	УО, ПРВ	ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.	УО	ПРВ, ЗЗ	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12

					ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.	УО		ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2

Заочная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.			ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.	УО	УО, ЗЗ	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.		УО, ПКР	ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.		ПРВ, ЗЗ	ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2

Заочная форма обучения (ускоренное обучение , полное ускоренное обучение)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме	УО	УО, Т	ПРВ	ИД-1 ОПК- 5.1 ИД-2 ОПК- 5.2
2	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса.	УО	КМ	ПРВ	ИД-3 ОПК- 5.1 ИД-4 ОПК- 5.2
3	Гостиничное предприятие как Хозяйствующий субъект.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
4	Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.			ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
5	Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса.		УО, ЗЗ	ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
6	Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
7	Производственные ресурсы Гостиничной деятельности.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
8	Трудовые ресурсы Гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
9	Сущность и виды оплаты труда.			ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
10	Финансы гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-5 ОПК- 5.1 ИД-6 ОПК- 5.2
11	Организация производства Гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	ИД-7 ОПК- 5.1 ИД-8 ОПК- 5.2
12	Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2
13	Ценообразование в гостеприимстве.			ПРВ	ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
14	Финансовые результаты Деятельности гостиничных предприятий.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2
15	Специфика налогообложения Гостиничных организаций.			ПРВ	ИД-9 ОПК- 5.1 ИД-10 ОПК- 5.2 ИД-11 ОПК- 5.1 ИД-12 ОПК- 5.2

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. Оценочные средства текущего контроля
Перечень практических (семинарских) заданий

Тема 1. Особенности финансов в индустрии гостеприимства и туризме

Задание 1. Выполнить анализ концентрации туристского рынка России в сравнении с мировыми показателями, определить степень концентрации. Сделать выводы. Дать определение «концентрация», формы, показатели. Рассмотреть вопрос концентрации производства в туризме и механизме ее осуществления.

Кейс-задание 1. Строим финансовую модель. Рассчитать:

- Start-up отеля, туроператора, турагента, точки питания при отеле (на выбор);
- Оценка стоимости сети отелей по выбору.

Тема 2. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц, службы питания в отеле и туристического бизнеса

Задача № 1

Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется следующими показателями:

Показатели	На начало периода тыс. руб.	На отчётную дату тыс. руб.
Собственный капитал	483,5	590,9
Заёмные средства	319,6	508,9
Кредиторская задолженность и другие пассивы	34,3	32,3

Рассчитайте коэффициенты финансовой независимости (автономии), задолженности, финансовой напряженности, коэффициент самофинансирования и дайте оценку финансового состояния предприятия.

Задача № 2

Деятельность гостиничного предприятия в текущем году на отчетную дату характеризуется следующими показателями: недостаток собственных оборотных средств -200 тыс. руб.; доля затрат в активе баланса - 25%; А1 Внеоборотные активы - 700 тыс. руб.; А3 Убытки - 100 тыс. руб.; П5 Долгосрочные пассивы - 200 тыс. руб., Коэффициент маневренности - 0,5. Составьте агрегированный баланс предприятия. Определите прибыль, рентабельность единицы продукции, рентабельность инвестиций, рентабельность на вложенный капитал.

Задача № 3

Рассматривается вопрос об открытии ресторана в одном из трех районов города: A, B, C. Исследование показало, что постоянные затраты (за год) в этих районах города равны 200 000, 500 000 и 800 000 рублей соответственно, а переменные затраты – 65, 45 и 30 рублей за единицу продукции соответственно. Ожидаемый годовой объем обслуживания – 50 000 чел. Определим место строительства с учетом полных затрат.

Задача № 4

На конец финансового года внеоборотные активы турагентства равны 100 000 руб., оборотные активы – 40 000 руб., а краткосрочные обязательства – 30 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж равен 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов.

Задача № 5

На конец финансового года внеоборотные активы турагентства равны 100 000 руб., оборотные активы – 40 000 руб., а краткосрочные обязательства – 30 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж равен 300 000 руб. Чистая прибыль равна 35000 руб. Определите коэффициент рентабельности чистых активов.

Кейс-задание 6, задания на примере конкретного предприятия (любого гостиничного типа предприятия):

- анализ структуры внеоборотных активов, амортизационной политики и методов управления ими;
- анализ структуры оборотных активов, методов управления запасами, денежными средствами, дебиторской задолженностью, оценка эффективности управления оборотным капиталом;
- анализ состава и структуры затрат, определение точки безубыточности, порога рентабельности и запаса финансовой прочности, оценка методов управления затратами, применяемых предприятием.

Тема 5. Организационно -правовые основы Гостиничного бизнеса

Задача 1. Турфирма оказывает одну услугу. Средние переменные издержки на ее производство и реализацию составляют 90р. Цена единицы туруслугиравна 120р. Постоянные издержки составляют 30р. Требуется рассчитать, какую прибыль получит турфирма при реализации 1тыс., 3тыс., 5тыс. единиц этой услуги.

Кейс- Задание 2:

- сформировать эксплуатационную программу отеля в зависимости от выбранного типа отеля;
- спрогнозировать спрос и объем услуг туристической компании с учетом цикличности на выбранном направлении.

Кейс-задание 3. Разработать блок операционных бюджетов и сформировать на их базе финансовые бюджеты для предприятий (по выбору): гостиница, точка питания при гостинице, туроператор, турагент. Две части задания:

- первое - схемы бюджетов, связей и информационных потоков, и иерархии центров ответственности;
- второе– защита бюджета.

Тема 9. Сущность и виды оплаты труда

Задание. На основании нормативных материалов (табл.1) и исходных данных, приведенных в табл.3, разработать нормы труда для работников, занятых обслуживанием гостиницы (горничных) – нормы времени обслуживания, нормы обслуживания и нормы численности. Составить таблицу потребной численности горничных в зависимости от сезонной загрузки отеля.

Таблица 1

Нормы времени по видам уборки на обслуживание одного номера в зависимости от его категории, *мин*

Категория номера	Вид уборки					
	сухая		смена белья		отъезд	
	оперативное время	то же, с учетом коэф-та *К*	оперативное время	то же, с учетом коэф-та *К*	оперативное время	то же с учетом коэф-та *К*
стандартный	6	7,5	35	43,75	45	56,25
люкс	12	15,0	60	75	90	112,5

апартаменты	24	30	120	150	240	300

Таблица 2

Характеристика номерного фонда гостиницы
(варианты для самостоятельного решения)

Категория номера	№ варианта				
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-0
	Количество номеров				
стандартный	180	187	175	172	163
люкс	36	37	35	34	32
апартаменты	4	6	5	4	5
Всего	220	230	215	210	200

Таблица 3

Явочная численность горничных в зависимости
от сезонной загрузки отеля.

Загрузка отеля, %	Потребное количество номеров при данной загрузке	Явочная численность горничных в дневную смену, чел.	
		1)	2)
100	230	9	19
90	207	8	17
80	184	7	15
70	161	6	13
60	138	5	11
50	115	5	9
40	92	4	8

Задание 2. Определить тарифную заработную плату работников гостиницы за отработанное время, размер доплат за уровень занятости на протяжении смены и сверхурочную работу, размер надбавки (администратору). Рассчитать общий размер заработной платы работникам гостиницы, перечисленным в табл. 2.

Из общего числа часов, отработанных сверхурочно, 50% составляет время, приходящееся на первые два часа после окончания смены. По результатам массовой фотографии рабочего времени, проводившейся за горничными, установлен уровень их занятости на протяжении смены, равный 0,9. По нормативам горничным полагается суммарное время на отдых и личные надобности на протяжении смены в размере 30 *мин*.

Администратору гостиницы установлена ежемесячная надбавка за добросовестное исполнение обязанностей и качество работы в размере 20% к тарифной части заработной платы. Источник надбавки – экономия по фонду заработной платы. Исходные данные по вариантам приведены в табл. 1.

Таблица 1

Исходные данные для выполнения контрольного задания № 1

Фамилия, имя, отчество	Должность	Разряд	Отработано часов по вариантам									
			1-2		3-4		5-6	7-8		9-0		
			урочно	сверх-урочно	урочно	сверх-урочно	урочно	сверх-урочно	урочно	сверх-урочно	урочно-	сверх-урочно
Романова Н.С.	ст. горничная	4	176	10	172	8	176	10	176	10	170	8
Петрова А.В.	горничная	3	176	8	174	6	170	8	174	8	176	4
Новикова Ф.М.	горничная	2	170	10	176	10	176	8	174	6	174	6
Иванова А.П.	Администратор	5	176	-	176	-	176					

Таблица 2

Таблица часовых тарифных ставок по оплате труда работников гостиничного хозяйства (Тарифные ставки, приведенные в таблице, носят условный характер).

Форма оплаты	Разряды					
	1	2	3	4	5	6
	Тарифные коэффициенты					
	1,0	1,09	1,2	1,35	1,55	1,8
	Тарифные ставки, *руб/ч*					
Повременная	20-70	22-60	24-90	28-00	32-10	37-30

Тема 13. Ценообразование в гостеприимстве

Задача № 1

В деловом центре гостиницы бизнесмен для подготовки отчетов использует шесть компьютеров и труд трех специалистов. Предельная продуктивность арендованных специалистов составляет MPL = 7 страниц/час. Предельная продуктивность арендованных компьютеров MPK = 70 страниц/час. Ставка оплаты труда арендованного специалиста w = 100 руб./час. Арендная плата за использование компьютера r = 5 000 руб./час. Используя принцип минимизации издержек, определите, организована ли работа бизнесмена на подготовку отчетов в оптимальном режиме.

Задача № 2

Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	млн. руб.
Затраты постоянные за год	7,0
Затраты переменные за год	3,0
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0
Количество номеров	100

Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 80%. Определить общую сумму затрат гостиницы.

Задача № 3

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	2013 год	2014 год
Объём продаж (млн. руб.)	788,0	925,0
Прибыль (млн. руб.)	11,7	13,2
Среднегодовая сумма оборотных средств (млн. руб.)	36,8	38,8

Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобожденных или дополнительно привлечённых оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объёма продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных фондов.

Задача № 4

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	млн. руб.
Затраты постоянные за год	7,0
Затраты переменные за год	3,0
Норма прибыли в %, установленная бюджетом на год	10,0
Количество номеров	100

Рассчитайте продажную цену за стандартный номер при условии, что точка безубыточности гостиницы достигается при коммерческой загрузке номеров в 70%.

Определите продажные цены на все категории номеров в гостинице, исходя из следующей планируемой разницей в цене: номер «студия» – надбавка 50%; номер «люкс» – надбавка 100%; номер апартамент – надбавка 200%.

Задача № 5

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:
(условные денежные единицы)

Показатели	2013 год	2014 год
Запасы	10 000	15 000
Дебиторская задолженность	2 000	5 000
Денежная наличность	20 000	18 000
Краткосрочная кредиторская задолженность	25 000	27 000

Определите динамику изменения оборотных активов и коэффициенты текущей и срочной ликвидности.

5.3. 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 натурально-вещественному 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

5.4. 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 расчѐт 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 учѐт 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. Расчѐт 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 расчѐта 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. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)

1. *Прочитайте текст и выберите один правильный ответа.* Денежные средства, формируемые в результате экономической и финансовой деятельности, в процессе создания и распределения валового национального дохода – это
а) финансовые отношения
б) финансовая политика
в) финансовые ресурсы
г) финансы организаций
Правильный ответ: б)

2. *Прочитайте текст и выберите два правильных ответа*. Укажите функции финансов организации::
а) производственная
б) контрольная
в) распределительная
г) измерительная
Правильный ответ: б), в)

3. *Укажите правильную последовательность* стадий воспроизводственного процесса:
1) обмен

2) производство
3) потребление
4) распределение
Правильный ответ: 2-4-1-3

4. Укажите правильное соответствие:
1. финансовые ресурсы
2. финансовая система
3. финансовые отношения
Варианты ответов:
а) экономические отношения между субъектами, которые связаны с формированием, распределением и использованием денежных средств
б) фонды денежных средств, которые образуются в результате производства, распределения и перераспределения валового внутреннего продукта
в) совокупность сфер и звеньев финансовых отношений, сгруппированных по определенным признакам
Правильный ответ: 1)-б; 2)-в; 3)-а

5. *Укажите название внебюджетного фонда. Ответ следует записать с большой буквы, в именительном падеже*. Пособие по временной нетрудоспособности, по беременности и родам выплачивает …..:

Правильный ответ: Социальный фонд (или Социальный фонд РФ) *(ответ студента может быть представлен в интерпретации, эквивалентной приведенному правильному ответу)*

6. Прочитайте текст, выберите два правильных ответа. К органам общей компетенции в сфере финансовой деятельности относятся:
А. Минфин РФ
Б. Федеральное собрание РФ
В. Правительство РФ
Г. Банк России
Правильный ответ: Б В

7. *Прочитайте текст, выберите правильный ответ*. Назовите основное назначение налогов в государстве.
А. Регулирования деятельности предприятий;
Б. Стимулирования деятельности предприятий;
В. Получения средств для финансирования социальной сферы;
Г. Формирования доходов государственного бюджета.
Правильный ответ: Г

8.Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с большой буквы, в именительном падеже.
_____ - это орган государственной власти, который обеспечивает единую систему контроля за исполнением федерального бюджета и бюджетов внебюджетных фондов.

Правильный ответ: Счетная палата

Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1. Основная литература

1. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95139.html
2. Дмитриева, И. Е. Финансы : учебное пособие / И. Е. Дмитриева, Е. А. Ярошенко. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 317 с. — ISBN 978-5-4497-0580-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95599.html
3. Таскаева, Н. Н. Финансы : учебно-методическое пособие / Н. Н. Таскаева. — Москва : МИСИ-МГСУ, ЭБС АСВ, 2020. — 77 с. — ISBN 978-5-7264-2174-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/101888.html
4. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85182.html
5. Коробейникова, Е. В. Финансы : учебное пособие / Е. В. Коробейникова, Т. В. Жирнова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 240 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105087.html

7.2. Дополнительная литература

1. Александрова, А. А. Финансы : учебно-методическое пособие по подготовке к семинарским занятиям / А. А. Александрова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 93 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/101404.html
2. Олейникова, И. Н. Финансы, денежное обращение и кредит : учебное пособие / И. Н. Олейникова, Т. В. Решетило. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2019. — 212 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108106.html
3. Антикризисное управление финансами банковского сектора экономики : учебное пособие / Э. Г. Шурдумова, Р. М. Азаматова, М. А. Волов [и др.]. — Нальчик : Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова, 2020. — 115 с. — ISBN 978-5-7558-0633-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/110220.html

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

4. http://www.consultant.ru/— Консультатнт Плюс
5. http://www.garant.ru/— Гарант
6. программное обеспечение для организации конференции.

Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии

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

Материально-техническое обеспечение дисциплины **«Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства»** 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;
- Цифровой образовательный ресурс IPR SMART;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- программное обеспечение для организации конференции.

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 HAP-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 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «**Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства**» является **«Обязательную»** частью дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»

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 настроя 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 на 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, обучающейся 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)