

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 10:48:34
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f6269ac98813e502697764

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Модуль "Экономика"

по дисциплине

Б1.О.04.03 Финансы гостиничных предприятий

Направление подготовки

43.03.03-"Гостиничное дело"

Профиль подготовки

"Гостиничная деятельность"

Квалификация выпускника

уровень образования

Бакалавр

форма обучения

заочная

Год приема -2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.04.03 «Финансы гостиничных предприятий» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Финансы гостиничных предприятий» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Финансы гостиничных предприятий» изучается на 1 курсе в первом семестре.

Дисциплина Финансы гостиничных предприятий используется при формировании содержания государственной итоговой аттестации.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является: базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов; знать основные виды финансовых институтов и финансовых инструментов, основы функционирования финансовых рынков; условия функционирования национальной экономики, понятия и факторы экономического роста; знать основы российской налоговой системы.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Финансы гостиничных предприятий, модуль «Экономика»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-5.; ПК-1

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с

	<p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа</p>	<p>Знать: современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность, методологию прогнозирования и планирования различных направлений гостиничной деятельности, систему планов, их содержание и взаимосвязь, особенности бизнес-планирования в гостиничной деятельности; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать динамику развития и потребности</p>

	<p>рынка в инновациях; анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы, анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения.</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя; навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения; методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия</p>
--	--

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 з.е. (академ. часов)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем		144/4
4.1.1. аудиторная работа		8/0,2
в том числе:		
лекции		2/0,5
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка		6/0,16
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		

в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся		132/3,7
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену		4/0,1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах) 1 семестр							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
				Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно
1	Тема 1. Раздел 1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X	X	X	132/3,7
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X		X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	4	X		X		X		X	X
	Итого:	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X		X	132/3,7

2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) (для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего)
1.	Тема 1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	Структура управления гостиничным предприятием. Технологический цикл обслуживания гостей. Службы гостиницы и их взаимодействие. Контактные службы гостиницы.

2.	Тема 2. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Бронирование номеров. Типы бронирования. Виды гарантированного бронирования. Основные функции отдела бронирования. Процедура бронирования номеров по телефону. Типичные ошибки оператора по бронированию. Тарифы.
3.	Тема 3. Организационно-правовые основы гостиничного бизнеса.	Структура службы. Основные функции и технологии обслуживания. Служба регистрации (RECEPTION): знания и умения, личные качества, график работы, обязанности. 7 Процедура регистрации по прибытии и окончательный расчет гостя. Технология оформления проживания в гостинице и оплаты услуг согласно «Правил предоставления гостиничных услуг в РФ» (утв. Постановлением Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020).
4.	Тема 4. Финансы гостиничных предприятий.	Структура службы в зависимости от вместимости номерного фонда. Квалификационные требования и характеристики должностей обслуживающего персонала. Организация и технология уборочных работ в номерном фонде. Служебные и складские помещений службы и их назначение. Требования СанПиН к помещениям номерного фонда. Стандарты оборудования гостевых номеров. Рабочий день горничной от прихода на работу до сдачи ключей. Уборочный инвентарь. Стандарты уборки гостевых номеров. Оформление забытых гостем вещей. Услуги, предоставляемые службой номерной фонд. Организация и технология уборки общественных помещений гостиницы. Современные методы уборочных работ. Сотрудничество отелей с
5.	Тема 5. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	Сущность и значение дополнительных услуг в гостинице. Классификация дополнительных услуг. Способы предложения. Зависимость дополнительных услуги от назначения гостиницы. Информирование о дополнительных услугах, времени и условиях их предоставления.
6.	Тема 6. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	Общая характеристика службы безопасности. Кто и за что отвечает в отеле. Основные задачи службы безопасности. Функции и структуры службы безопасности на гостиничном предприятии. Должностные обязанности службы. Основные задачи начальника службы безопасности. Права. Ответственность. Особенности обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
-------	---------------------------------	--

1.	Тема 1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..
2.	Тема 2. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..
3.	Тема 3. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..
4.	Тема 4. Финансы гостиничных предприятий.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..
5.	Тема 5. Организация производства гостиничных продуктов и услуг.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..
6.	Тема 6. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания..

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, указанных в учебной программе	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						

1	Финансы : учебник и практикум для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 491 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13954-9. — Текст : электронный //	8/132	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489127	100%
2	Финансы : учебник для вузов / Т. П. Беляева [и др.] ; под редакцией Н. Г. Ивановой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13894-8. — Текст : электронный //	8/132	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496772	100%
3	Финансы, деньги и кредит : учебник и практикум для вузов / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 366 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10230-7. — Текст : электронный //	8/132	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490106	100%
Дополнительная литература						
1	Финансы, денежное обращение и кредит : учебник для вузов / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 434 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13672-2. — Текст : электронный //	8/132	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488720	100%
2	Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный //	8/132	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbooksshop.ru/93543.html	100%

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>

4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№	Наименование темы (раздела) с	Код и	Оценочные средства
---	-------------------------------	-------	--------------------

п/п	контролируемым содержанием	наименование проверяемых	текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Организационно-правовые основы гостиничного бизнеса.	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Финансы гостиничных предприятий.	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
5.	Тема 5. Организация производства гостиничных	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
6.	Тема 6. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий.	ОПК-5; ПК-1	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	x	x	x
	<i>Учебная практика</i>	x	x	x
	<i>Производственная практика</i>	x	x	x

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

Примерные вопросы для тестирования

Вопрос 1

Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях

Варианты ответов

- получение прибыли и ее максимизация
- повышение заработной платы работников
- выход на мировой рынок
- максимальное удовлетворение общественных потребностей
- совершенствование производственной структуры предприятия
- внедрение новой техники и технологии

Вопрос 2

Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это

Варианты ответов

- оборотные средства;
- человеческий капитал
- основные фонды
- экономические ресурсы

Вопрос 3

Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия?

Варианты ответов

- запасы сырья, материалов, топлива;
- транспортные средства;
- вычислительная техника

Вопрос 4

Отношение выручки от реализации продукции к стоимости основных производственных фондов

Варианты ответов

- фондоотдача
- фондовооруженность;
- фондовооруженность
- фондорентабельность

Вопрос 5

Разница между первоначальной стоимостью основных фондов и стоимостью износа – это

Варианты ответов

- восстановительная стоимость
- ликвидационная стоимость
- остаточная стоимость
- первоначальная стоимость

Вопрос 6

Показатели, характеризующие эффективность использования трудовых ресурсов предприятия

Варианты ответов

- выработка;
- трудоемкость
- производительность труда
- выручка гостиницы
- фонд заработной платы работников гостиницы

Вопрос 7

Укажите систему оплаты труда, при которой заработная плата начисляется по тарифной ставке за фактически отработанное время

Варианты ответов

- повременная
- сдельная
- сделано -премиальная
- повременно - премиальная

Вопрос 8

Эксплуатационная программа гостиницы – это

Варианты ответов

- предоставляемый гостиницей объем услуг в натуральном выражении
- предоставляемый гостиницей объем услуг в стоимостном выражении

- все ответы верны
- все ответы не верные

Вопрос 9

Гостиница на 100 номеров, расчет загрузки за месяц (30 дней), продано (занято) было за месяц 2100 номер ночей. Загрузка за расчетный период составит:

Варианты ответов

- 70%
- 71%
- 69,9%

Вопрос 10

Выручка от эксплуатации номеров рассчитывается по формуле

Варианты ответов

- Средняя цена гостиничного номера * Количество проданных номеров
- Средняя цена гостиничного номера * Количество мест в гостинице
- Средняя цена гостиничного номера * Пропускную способность гостиницы

Вопрос 11

Себестоимость номера равна 3 000 руб. Рентабельность 25%, стоимость номера.

Варианты ответов

- 3750
- 3000
- 2250

Вопрос 12

Рассчитайте коэффициент использования возможной пропускной способности гостиницы, если максимальная пропускная способность гостиницы за год составила 319000 места/ дней, простой номерного фонда определены в размере 1250 места/ дней

Варианты ответов

- 0,996
- 0,391
- 1,001

Вопрос 13

Предприятие - это:

Варианты ответов

- форма учреждения, созданная предпринимателем или группой предпринимателей с определенной целью, которая выполняет одну или несколько специфических функций по производству и распределению продукции, товаров и услуг;
- сложная экономическая система, объединяющая экономические ресурсы, предназначенная для удовлетворения потребностей людей в товарах и услугах;
- самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, осуществляющий закупку, перемещение, хранение и реализацию потребительских товаров, а также другие виды вспомогательной хозяйственной деятельности, не запрещенные законами и предусмотренное ее уставом;
- 4) самостоятельный хозяйствующий субъект, обладающий правами юридического лица, который на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги.

Вопрос 14

Среднее количество гостей на 1 проданный номер рассчитывается по формуле

Варианты ответов

- Число гостей/ Количество мест в гостинице
- Число гостей / Количество проданных номеров
- Число гостей / Количество номеров в гостинице

Вопрос 15

Цена номера в гостинице устанавливается исходя

Варианты ответов

- из себестоимости номера
- соотношения спроса и предложения
- сравнения с ценами конкурентов
- от имиджа предприятия
- баланса «цена—качество».

Вопрос 16

Документы для начисления заработной платы

Варианты ответов

- Конституция РФ
- Трудовой кодекс РФ
- Положение об оплате труда
- Трудовой договор
- Производственный календарь
- Табель учета рабочего времени
- Штатное расписание
- Приказы, распоряжения руководителя
- Лист временной нетрудоспособности
- Принимаются все ответы

Вопрос 17

Районный коэффициент по югу Тюменской области составляет:

Варианты ответов

- 100%
- 10%
- 13%
- 15%

Вопрос 18

Коммерческие предприятия основной целью ставят

Варианты ответов

- увеличение размера уставного капитала;
- получение прибыли
- выполнение установленного задания
- завоевание прочных позиций

Вопрос 19

Списочная численность работающих учитывает

Варианты ответов

- весь штат работающих числящихся на предприятии
- штат работающих занятых в основном производственном процессе
- штат работающих ежедневно выходящих на работу в данные сутки
- работающих подсобных и побочных производств
- работающих основных и вспомогательных цехов

Вопрос 20

Рассчитайте сумму заработной платы премии менеджеру гостиницы (оклад 20000 руб.) за март. В марте из 23 дней менеджеру отработал 18 дней. Премия 20,0% от оклада за отработанное время. Условия премирования выполнены. Районный коэффициент 15%

Варианты ответов

- 15652,17 руб
- 18782,60 руб
- 23130,43 руб
- 21599,99 руб
- 21600,00 руб

Критерии оценивания результатов тестирования

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение

Примерная тематика докладов:

1. Понятие и сущность финансового менеджмента, цели и задачи, основные концепции финансового менеджмента. Роль финансового менеджера.

2. Понятия и сущность основных объектов управления: источники финансирования, доходы, внеоборотные и оборотные активы, затраты и себестоимость, платежеспособность и кредитоспособность, финансовая устойчивость, финансовые результаты и рентабельность.

3. Роль финансового менеджмента в управлении предприятиями индустрии гостеприимства и туризма. Информационное обеспечение финансового менеджмента на предприятии.

4. Финансовый и бухгалтерский учет, базовые определения, нормативная база системы учета для индустрии гостеприимства и туризма.

5. Организационно-правовые формы юридических лиц в индустрии ГИТ и их влияние на систему финансового менеджмента и финансового учета

6. Капитал как источник формирования финансовых ресурсов. Понятие собственного и заемного капитала, соотношение собственного и заемного капитала – обоснование стратегических решений и управление структурой капитала.

7. Собственные источники финансирования предприятий в индустрии ГИТ: уставной капитал, прибыль амортизационные отчисления, эмиссия акций. Цели и финансовые инструменты управления собственным капиталом.

8. Способы привлечения заемных источников финансирования: банковский кредит, коммерческий кредит, лизинг, бюджетные заемные источники и условия их привлечения.

9. Инвестиционная деятельность и оценка эффективности инвестиций в индустрии гостеприимства, инвестиционные процессы в туристической отрасли.

10. Специфика услуг гостиничного бизнеса: основные и вспомогательные услуги. Схемы ценообразования и виды тарифов, статичные (Rack Rate) и динамичные (гибкие) тарифы (Best Flexible/Available rate), торговая наценка ресторана.

11. Специфика услуг туристического бизнеса: основные и вспомогательные услуги. Варианты стратегии ценообразования в туристическом бизнесе. Факторы, влияющие на ценообразование.

12. Эксплуатационная программа гостиничного хозяйства и принципы ее составления, производственная программа ресторанного хозяйства. Недельные и сезонные циклы.

13. Прогнозирование спроса и объема туристических услуг. Недельные и сезонные циклы. Формирование цены по этапам движения туристической услуги (продукта) на рынке. Взаимодействие турагента и туроператора.

14. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц: процент загрузки номерного фонда (Occupancy rate), средняя фактическая стоимость номера (Average Achieved Room Rate - AARR), средняя дневная цена (Average Daily Rate- ADR), доход на номер от проживания (Revenue per Available Room per Day – RevPAR), валовая операционная прибыль на один номер (Gross operating profit per available room – GOPPAR) как индикатор финансового потенциала гостиницы.

15. Ресторан: проходимость и средний чек, товарооборот, выручка и операционная прибыль по видам услуг на квадратный метр / единицу оборудования / единицу персонала / точку, коэффициент корреляции и др.

Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):

Таблица 11

<i>Уровень освоения</i>	<i>Критерии</i>	<i>Баллы</i>
-------------------------	-----------------	--------------

<i>Максимальный уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировано умение выступать перед аудиторией; – содержание выступления даёт полную информацию о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи; – умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу; – высокая степень информативности, компактность слайдов 	3
<i>Средний уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована общая ориентация в материале; – достаточно полная информация о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов; – невысокая степень информативности слайдов; – ошибки в структуре доклада; – недостаточное использование научной литературы 	2
<i>Минимальный уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале; – ошибки в структуре доклада; – научная литература не привлечена 	1
<i>Минимальный уровень не достигнут</i>	<ul style="list-style-type: none"> – выступление не содержит достаточной информации по теме; – продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи; – неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу. 	0

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

И.о. зав.каф. экономики и управления

в образовании, к.э.н., доцент



Р.С.-Э.Юшаева

к.э.н., доцент



М.В.Абубакаров

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А.Арсагериева

**Оценочные средства
для проведения итоговой аттестации по дисциплине
Финансы гостиничных предприятий**

Направление подготовки

43.03.03 – Гостиничное дело

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Форма обучения: заочная

Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 7

Форма аттестации – зачет

2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

2.1. Вопросы для итоговой аттестации по дисциплине: Финансы гостиничных предприятий

1. Типология средств размещения; международная классификация средств размещения.
2. Коллективные и индивидуальные средства размещения.
3. Характеристики гостиничных предприятий как коллективного средства размещения.
4. Виды гостиничных предприятий в США.
5. Классификация средств размещения и гостиниц в России;
6. Современное состояние гостиничной индустрии; понятие индустрии гостеприимства.
7. Особенности развития европейского и американского рынков гостиничных услуг.
8. Основные тенденции развития гостиничной базы мира;
9. Гостиничный продукт; структура гостиничного продукта.
10. Особенности технологии гостиничного обслуживания.
11. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Основная услуга размещения.
12. Характеристики и виды номеров. Дополнительные гостиничные услуги.
13. Функции и характеристики служб гостиничного предприятия.
14. Разработка рыночной концепции гостиничного продукта;
15. Рынок гостиничных услуг; услуги размещения в составе туристского продукта;
16. Конкуренция на рынке гостиничных услуг; процессы транснационализации и глобализации мирового рынка услуг гостеприимства;
17. Организационно-правовые формы предпринимательства в сфере гостеприимства.
18. Особенности предпринимательства как вида экономической деятельности;
19. субъекты предпринимательства; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства;
20. цели хозяйственной деятельности некоммерческих организаций; ассоциации в индустрии гостеприимства, их роль в поддержке и развитии гостиничного бизнеса.
21. Государственная поддержка малого бизнеса в сфере гостеприимства;
22. критерии хозяйствующих субъектов малого предпринимательства;
23. функции и значение малого предпринимательства в сфере гостеприимства;
24. индивидуальные средства размещения; малые и семейные гостиницы;
25. формы участия в государственных программах поддержки малого предпринимательства;
26. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект; признаки гостиницы как юридического лица, коммерческой организации и субъекта хозяйственной деятельности;
27. Имущество гостиничного предприятия; основные фонды предприятий гостеприимства;

28. амортизационные отчисления и их расчет; структура оборотных средств предприятий сферы гостеприимства;
 29. отраслевые особенности оборотных фондов в сфере гостеприимства;
 30. финансовые источники формирования основного и оборотного капитала;
 31. Персонал и оплата труда в гостиничных предприятиях; состав служб гостиницы;
 32. нормирование труда основного производственного персонала гостиницы;
 33. среднесписочная численность работников гостиницы; формирование фонда оплаты труда;
 34. Издержки и ценообразование гостиничного предприятия; классификации затрат, включаемых в себестоимость гостиничного продукта;
 35. расчет точки безубыточности;
 36. планирование себестоимости продукции (работ, услуг) на предприятиях сферы гостеприимства; дифференциация цен на рынке гостиничных услуг;
 37. Результаты и эффективность деятельности гостиницы;
 38. Доходы и расходы гостиницы: структура и источники формирования;
 39. прибыль, ее формирование, распределение и использование на предприятиях сферы гостеприимства;
- рентабельность, показатели платежеспособности и финансовой устойчивости гостиничного предприятия.

2.2. Структура экзаменационного билета (примерная): билеты на зачете не предусмотрены.

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 13

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	13-15
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	10-12
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	7-9
4.	<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и</i>	6 и менее

	<i>последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	
--	---	--

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа

	<p>метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p> <p>и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий,</p> <p>не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения</p> <p>с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно;</p> <p>самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые действия медленно, с отставанием</p> <p>от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения,</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>

общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать</p> <p>и использовать;</p> <p>обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>интерпретировать и использовать;</p> <p>знает материал</p> <p>в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности;</p> <p>самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения;</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий,</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий,</p> <p>не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий;</p> <p>выполняет трудовые</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>

	заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.	действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	
--	--	---	--	--

**5. Рейтинг-план изучения дисциплины:
РЕЙТИНГ-ПЛАН
по дисциплине/ модулю на семестр**

Финансы гостиничных предприятий
(название элемента учебного плана)
Направление, профиль подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
Профиль Гостиничная деятельность

Курс 4, семестр 7 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - зачет

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа _____, самостоятельная работа _____,

Преподаватель: _____

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
	1-й текущий контроль: В=6, К1=1; К2=10.			К=10
	2-й текущий контроль: В=6, К1=1; К2=10.			К=10

	6-е занятие: 1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1. Тестовый контроль; 2. Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=10б
	3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.			K=17
	4-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.			K = 17
	16-е занятие: 2-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1. Тестовый контроль; 2. Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=10б

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ
Финансы гостиничных предприятий
Модуль "Экономика"**

(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

(год набора 2023, форма обучения - заочная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины Финансы гостиничных предприятий /
модуля «Экономика» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений