

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры  
международных финансов и  
бухгалтерского учета  
Протокол № 10 от 23.05.2023 г.

Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
28.06.2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.14 Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат экономических наук, Кордович В. И.

Санкт-Петербург  
2023

### 1. Цели и задачи дисциплины:

#### *Цель освоения дисциплины:*

формирование у обучающихся профессиональных компетенций в сфере управления доходностью организаций туристической индустрии, а также изучение основных терминов, понятий, принципов и методов финансовой деятельности гостиничного предприятия получение знаний о теоретических основах и методике управления доходностью деятельности организаций туроператорских и турагентских услуг, развитие умения применять полученные знания в профессиональной деятельности турфирм, разработки научно обоснованных планов и управленческих решений

#### *Задачи дисциплины:*

изучить основные принципы, цели, задачи управления доходностью организаций туристической индустрии;

овладеть знаниями методик управления доходностью организаций в сфере туризма;

уметь анализировать структуру доходов и расходов организаций в сфере туризма;

освоить навыки разработки и применения плана доходов и расходов в сфере туризма и принятия взвешенных управленческих решений.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1 Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-1.2 Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	
	ПК-1.3 Владеет методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций	

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства	ПК-2.1 Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-2.2 Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	
	ПК-2.3 Владеет методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.	
ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства	ПК-5.1 Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-5.2 Умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	
	ПК-5.3 Владеет способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	Студент должен знать основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и иных средств размещения; теоретические основы мотивации и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; теоретические основы организации обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе, формы управления в организациях сферы гостеприимства, специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.
ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	Студент должен уметь планировать и организовывать деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-приимства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций	Студент должен владеть методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций.
ПК-2.1. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	Студент должен знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.
ПК-2.2. Умеет применять стратегические и тактические методы анали-за потребностей департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса, материальных ресурсов и персонала; формиро-вать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	Студент должен уметь применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.
ПК-2.3. Владеет методами оценки и навыками планирования потреб-ностей департаментов (служб, отделов) в материальных ре-сурсах и персонале; навыками бизнес-планирования иннова-ционного гостиничного продукта.	Студент должен владеть методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.
ПК-5.1. Знает законодательство Российской Федерации о предостав-лении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гос-тиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Рос-сийской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Студент должен знать законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.
ПК-5.2. Умеет организовывать работы по подтверждению соответ-ствия гостиничного комплекса системе классификации гости-ниц и иных средств размещения.	Студент должен уметь организовать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.
ПК-5.3. Владеет способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением ка-чества гостиничного продукта.	Студент должен владеть способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.

### 3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-5.2	ПК-1.3 ПК-2.3 ПК-5.3
1	Сущность и принципы управления доходностью организации	ПК-1 ПК-2 ПК-5	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс- задача №1 (20)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-5.2	ПК-1.3 ПК-2.3 ПК-5.3
2	Анализ объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг	ПК-1 ПК-2 ПК-5	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс- задача №1 (20)
3	Анализ себестоимости продукции	ПК-1 ПК-2 ПК-5	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс- задача №1 (20)
4	Анализ финансовых результатов и доходности организации	ПК-1 ПК-2 ПК-5	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №2 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс- задача №1 (20)
5	Управление доходностью организации.	ПК-1 ПК-2 ПК-5	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №2 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс- задача №1 (20)
<b>Количество баллов (100 баллов):</b>			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p><b>Тема 1:</b> Сущность и принципы управления доходностью организации Сущность управления доходностью организаций. Предмет и объект управления доходностью организаций. Информационная база для проведения экономического анализа доходности организации.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Традиционные приемы и методы факторного анализа.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 2:</b> Анализ объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг Анализ показателей объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг. Информационная база для проведения анализа. Анализ ассортимента оказываемых услуг. Факторный анализ объема продаж.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Анализ объема оказываемых услуг, структуры продаж, ассортимента и структуры услуг</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 3:</b> Анализ себестоимости продукции Управление себестоимостью: цели и содержание. Анализ динамики и структуры расходов организации. Факторный анализ себестоимости продаж. Анализ поведения затрат и взаимосвязи затрат, объема продаж и прибыли. Методы расчета критической точки безубыточности продаж товаров.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Анализ затрат и себестоимости продаж. Анализ безубыточности продаж</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 4:</b> Анализ финансовых результатов и доходности организации Виды прибыли. Безубыточная деятельность как фактор обеспечения финансовой стабильности коммерческих организаций. Факторный анализ финансовых результатов. Анализ использования чистой прибыли собственниками. Расчет и факторный анализ рентабельности продаж и рентабельности активов.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Факторный анализ прибыли и рентабельности продаж</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 5:</b> Управление доходностью организации. Управление финансовым состоянием коммерческой организации: цели и содержание. Система показателей финансового состояния и методы их определения. Анализ движения денежных средств. Методика анализа финансового состояния с использованием финансовых коэффициентов.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Расчет обеспеченности запасов источниками формирования. Расчет и оценка финансовых коэффициентов</p>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"

Рабочая программа дисциплины

Дисциплина: Б1.В.14 Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2023/2024 учебного года

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
<b>Лабораторная работа:</b> -
<b>Курсовая работа:</b> не предусмотрено учебным планом

### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 6
Аудиторные занятия (АЗ):	48	48
Лекционные занятия (Лек)	24	24
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	24	24
Самостоятельная работа студента (СР)	55	55
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	55	55
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	53	53
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Сущность и принципы управления доходностью организации	6	8	4	0	11	4	
2	Анализ объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг	6	4	4	0	11	4	
3	Анализ себестоимости продукции	6	4	4	0	11	4	
4	Анализ финансовых результатов и доходности организации	6	4	4	0	11	4	
5	Управление доходностью организации.	6	4	8	0	11	8	
Итого:			24	24	0	55	24	

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### *Заочная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	8	8
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	4	4
Самостоятельная работа студента (СР)	91	91
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	91	91
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	13	13
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Сущность и принципы управления доходностью организации	7	2	0	0	18	4
2	Анализ объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг	7	0	2	0	18	4
3	Анализ себестоимости продукции	7	2	0	0	18	4
4	Анализ финансовых результатов и доходности организации	7	0	0	0	18	4
5	Управление доходностью организации.	7	0	2	0	19	8
Итого:			4	4	0	91	24

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

#### 5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

*Основная литература:*

1. ФИНАНСОВЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Боголюбов В. С. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург), 2022 г. - 293 с. - ISBN 978-5-534-07413-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/finansovyy-menedzhment-v-turizme-i-gostinichnom-hozyaystve-491320>

2. МАРКЕТИНГ И ПРОДАЖИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Скобкин С. С. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 197 с. - ISBN 978-5-534-07356-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/marketing-i-prodazhi-v-gostinichnom-biznese-492677>

3. ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМ СЕРВИСА. Учебник для вузов / Под ред. Ставровского М.Е. - Российский государственный аграрный университет — МСХА имени К.А. Тимирязева (г. Москва), 2022 г. - 190 с. - ISBN 978-5-534-13009-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-497291>

*Дополнительная литература:*

1. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ТОВАРОВ И УСЛУГ 4-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для вузов / Лифиц И. М. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 392 с. - ISBN 978-5-534-07330-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/konkurentosposobnost-tovarov-i-uslug-488520>

2. МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ. Учебник для вузов / Баумгартен Л. В. - Московский государственный лингвистический университет (г. Москва), 2022 г. - 338 с. - ISBN 978-5-534-00581-3 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-489286>

3. КОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ: ДОХОДЫ И РАСХОДЫ, ФИНАНСОВЫЙ РЕЗУЛЬТАТ. Учебное пособие для вузов / Дорман В. Н. ; под науч. ред. Кельчевской Н.Р. - Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина (г. Екатеринбург), 2022 г. - 108 с. - ISBN 978-5-534-08386-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/kommercheskaya-organizaciya-dohody-i-rashody-finansovyy-rezultat-492186>

## **6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины**

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: [arhiv.naicon.ru](http://arhiv.naicon.ru). - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
9. Hotel.report [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
10. Экономический портал [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://institutions.com>. - Текст: электронный
11. Бухгалтерия.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://www.buhgalteria.ru>. - Текст: электронный
12. HR-tv.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный
13. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный
14. Министерство финансов Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/ru>. - Текст: электронный
15. Бухонлайн: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.buhonline.ru/>. - Текст: электронный
16. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный
17. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.executive.ru>. - Текст: электронный

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и



промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - практических занятий – компьютерный класс, оборудованный рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

3. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройствами), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета [imeos.ru](http://imeos.ru) и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

4. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

## **9. Оценочные материалы по дисциплине**

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

## **Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет					
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

### **Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично	
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

#### **9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля**

##### **Коллоквиум / Проект №1**

1. Сущность управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса.
2. Предмет управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса.
3. Объект управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса
4. Информационная база управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса

##### **Коллоквиум / Проект №2**

1. Сегментация потребителей гостиничных услуг.
2. Базовые концепции сегментирования потребителей гостиничных услуг.
3. Основы ценообразования в гостиничном бизнесе.
4. Стратегии ценообразования предприятий гостиничного бизнеса.
5. Стратегии ценового регулирования предприятий гостиничного бизнеса

##### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №1**

1. Используя прием сравнения, дать оценку динамики следующих показателей:

Показатели	2016	2017
Выручка т. р.	25100	33180
Себестоимость продаж, т. р.	16800	21100
Прибыль от продаж, т. р.	8300	12080

2. Используя прием детализации по времени, оцените ритмичность работы предприятия в течение отчетного года. За отчетный год предприятие полностью выполнило обязательства по поставкам продукции, млн. р.:

Месяц	План	Факт	Засчитано в выполнение плана	Месяц	План	Факт	Засчитано в выполнение плана
Январь.	106	94		Июль	97	97	
Февраль.	106	108		Август	100	103	
Март	106	105		Сентябрь	99	100	
Итого 1 кв.	318	307		Итого 3 кв.	296	300	
Апрель.	102	108		Октябрь	103	100	
Май	104	104		Ноябрь	100	102	
Июнь	100	101		Декабрь	100	101	
Итого 2 кв.	306	313		Итого 4 кв	303	303	

3. Используя балансовый прием, провести анализ выполнения плана по объему реализации продукции (РП) и факторов, вызвавших отклонение от плана.

Исходные данные представлены в таблице

Показатели	По плану, т. р.	Фактически, т. р.	Отклонение (+,-), т. р.	Влияние на объем РП	
				в абсолютной сумме	в % к плану по РП
1. Выпуск продукции	41980	42639			
2. Остатки нереализованной продукции: на начало года	3668	3668			
на конец года	3648	3949			
3. Излишки	-	-			
4. Недостачи	-	14			
5. Итого РП	42000	42344			

4. Определить влияние факторов на изменение объема продукции индексным методом,  $ОП = ОПФ \cdot Ф$

Показатели	2016	2017
Объем продукции, тыс. руб. (ОП)	987000	1020002,5
Среднегодовая стоимость основных производственных фондов, т. р. (ОПФ)	394800	370910
Фондоотдача (Ф)	2,5	2,75

5. Определить влияние факторов на изменение объема продукции интегральным методом,  $ОП = МЗ \cdot МО$

Показатели	План	Факт
Объем продукции, тыс. руб. (ОП)	71280	72240
Материальные затраты, тыс. руб. (МЗ)	19800	18060
Материалоотдача (МО)	3,6	4,0

6. Определить влияние на объем продукции (ОП) методом цепных подстановок, следующих факторов:

- .. изменение численности персонала на предприятии (Ч),
- .. изменение удельного веса рабочих в общей численности работников (У),
- .. изменение среднегодовой выработки на 1 рабочего (В).

Взаимосвязь показателей выражается формулой  $ОП = Ч \times У \times В$

Показатели	предыдущий год	отчетный год
1. Объем продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.	21000	17995,5
2. Среднесписочная численность работников, чел.	100	90
3. в том числе рабочих	60	58

4. Удельный вес рабочих	0,6	0,645
5. Среднегодовая выработка продукции на 1 рабочего, тыс. руб.	350	310

### Собеседование, опрос / Контрольная работа №2

**Задание 1.** Рассчитать процент выполнения плана по выпуску продукции, по структуре продукции и коэффициент ассортимента по следующим данным. Сделать вывод.

Виды продукции	Выпуск продукции по плану, тыс. руб.					Фактический выпуск продукции, тыс. руб.				
	Номера вариантов					Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Диваны	10000	5000	40000	25000	30000	0	5000	20000	0	0
Шкафы	20000	10000	80000	45000	50000	35000	15000	90000	60000	75000
Стол	5000	2500	20000	15000	20000	15000	3500	60000	45000	35000
Кресла	25000	12500	50000	55000	60000	20000	10000	50000	50000	55000
Итого	60000	30000	190000	140000	160000	70000	33500	220000	155000	165000

**Задание 2.** Определить влияние факторов на изменение выручки от продажи изделий. Сделать вывод.

Показатели	План					Факт				
	Номера вариантов					Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
1. Количество изделий, ед.	1200	2400	600	350	120	1500	3000	750	380	115
2. Цена, руб.	10500	11000	25000	18000	28000	13000	11980	26700	18500	29900

**Задание 3.** Имеются следующие данные о затратах на производство и продажу продукции:

Показатели	Базисный период					Отчетный период				
	Номера вариантов					Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Выручка от продажи продукции, тыс. руб. (в базисных ценах)	5700	5800	5900	6100	6000	6300	6400	6500	6600	6500
Полная себестоимость, тыс. руб., в том числе:	3560	3710	3780	3900	3840	4030	4020	4100	4150	4110
- материальные затраты	2100	2226	2268	2340	2304	2378	2372	2419	2448	2425
- амортизация	340	334	340	351	346	402	400	410	415	411
- затраты на оплату труда с отчислениями на социальные нужды	1100	1076	1122	1159	1130	1210	1204	1230	1245	1233
- прочие затраты	20	74	50	50	60	40	44	41	42	41

Рассчитать влияние на себестоимость продукции таких факторов, как материалоемкость, амортизационность, оплатность, затратность по прочим затратам. Сделать вывод.

### Задание 4.

Маркетинговые исследования определили, что предприятие может реализовать на рынке определенное количество единиц продукции (q). Найти цену, при которой предприятие могло бы получить определенную сумму прибыли (P), если известно:

Показатели	Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V
Объем продаж, ед. продукции (q)	21000	30000	25000	35000	43000
Сумма постоянных затрат, тыс. руб.	180	75	38	288	300

Переменные затраты единицы продукции, руб.	38,40	25,40	15,50	61,45	65,15
Прибыль, руб. (P)	80400	37000	15000	128600	140000

**Задание 5.**

Рассчитать уровень операционного рычага для предприятий А и Б по следующим данным, сделать вывод:

Показатели	Предприятие А					Предприятие Б				
	Номера вариантов					Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Выручка, т. руб.	20000	75000	12000	41000	36000	20000	75000	12000	41000	36000
Переменные затраты, т. руб.	15000	56250	9000	30750	27000	11000	41250	6600	22550	19800
Постоянные затраты, т. руб.	1000	3750	600	2050	1800	3000	11250	1800	6150	5400

**Задание 6.**

Определить влияние изменения затрат на 1 руб. продукции на прибыль, сделать вывод.

Показатели	Номера вариантов				
	I	II	III	IV	V
Затраты на 1 руб. продукции по плану, в коп.	96	95	98	94	97
Затраты на 1 руб. продукции фактические, в коп.	94	96	97	96	95
Объем продукции, тыс. руб.	400	700	600	500	800

**Собеседование, опрос / Контрольная работа №3****Задание 1.**

По данным фрагмента формы № 2 бухгалтерской отчетности «Отчет о финансовых результатах», провести факторный анализ рентабельности продаж (тыс. руб.). Сделать вывод.

Показатели	Код строки	2017 г.					2016 г.				
		Номера вариантов					Номера вариантов				
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Выручка	2110	3502	4796	5650	3318	7004	2604	3868	3605	2510	5208
Себестоимость продаж	2120	2090	3756	5050	2007	4180	1630	2968	3238	1523	3260
Валовая прибыль	2100	1412	1040	600	1311	2824	974	900	367	987	1948
Коммерческие расходы	2210	160	288	115	160	320	120	200	60	121	240
Управленческие расходы	2220	543	320	240	660	1086	340	295	180	501	680
Прибыль (убыток) от продаж	2200	709	432	245	491	1418	514	405	127	365	1028

**Задания 2 - 7**

На основании данных бухгалтерского баланса выполнить следующие задания.

**Задание 2.** Провести анализ структуры и динамики активов и пассивов организации, сделать вывод;

**Задание 3.** Определить тип финансовой ситуации на предприятии в 2016 г. и 2017 г., сделать вывод;

**Задание 4.** Оценить ликвидность бухгалтерского баланса в 2016 г. и 2017 г., определить платежный излишек или недостаток, сделать вывод;

### Собеседование, опрос / Контрольная работа №4

**Задание 5.** Рассчитать коэффициенты ликвидности в 2016 г. и 2017 г, оценить их динамику, сравнить с нормативными значениями, сделать вывод;

**Задание 6.** Рассчитать коэффициенты, характеризующие финансовую устойчивость организации, оценить их динамику, сравнить с нормативными значениями, сделать вывод.

**Задание 7.** Рассчитать величину чистых активов организации в 2016 г. и 2017 г., оценить их динамику, сделать вывод.

Показатели	Код строки	На 31. 12. 2016г.					На 31. 12. 2017 г.				
		Номера вариантов					Номера вариантов				
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Нематериальные активы	1110	40	122	40	10	304	36	92	47	9	348
Основные Средства	1150	2474	2595	1012	618	3640	3224	2980	1495	806	4500
Доходные вложения материальные ценности	1160	256	150	183	64	-	518	180	253	130	-
Финансовые Вложения	1170	160	-	55	40	180	164	-	75	41	220
Итого по разделу I.	1100	2930	2867	1290	732	4124	3942	3252	1870	986	5068
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Запасы	1210	1180	1153	590	295	4460	1282	1628	700	321	4900
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	1220	20	90	8	5	526	24	118	9	6	482
Дебиторская Задолженность	1230	170	499	105	43	1120	188	628	112	47	1220
Финансовые Вложения	1240	40	-	10	10	140	48	-	25	12	178
Денежные Средства	1250	190	102	95	48	2516	344	90	130	86	2208
Итого по разделу II.	1200	1600	1844	808	401	8762	1886	2464	976	472	8988
		I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
Итого по активу	1600	4530	4711	2098	1133	12886	5828	5716	2846	1458	14056
Уставный капитал	1310	3000	3300	1080	750	6600	3000	3300	1080	750	6600
Собственные акции, выкупленные у акционеров	1320	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Добавочный капитал	1350	200	90	-	50	230	272	174	325	68	230
Резервный капитал	1360	34	195	43	9	100	34	235	43	9	110
Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)	1370	620	90	100	155	166	1580	332	448	395	294
Итого по разделу III	1300	3854	3675	1223	964	7096	4886	4041	1896	1222	7234

Итого по разделу IV.	1400	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заемные средства	1510	162	326	360	40	2400	338	468	303	84	5090
Кредиторская задолженность	1520	504	569	495	126	3000	584	919	592	147	1452
Доходы будущих периодов	1530	10	141	20	3	390	20	288	55	5	280
Итого по разделу V.	1500	676	1036	875	169	5790	942	1675	950	236	6822
Итого по пассиву	1700	4530	4711	2098	1133	12886	5828	5716	2846	1458	14056

### Деловая и (или) ролевая игра / Кейс – задача № 1.

Руководству предприятия необходимо принять решение об организации дополнительного выпуска изделия X в объеме 500 ед., за счет сокращения выпуска других изделий, так как мощность предприятия используется до предела. Необходимо определить наименее выгодное изделие и рассчитать, на сколько единиц надо сократить его выпуск, чтобы обеспечить дополнительный заказ на изделие X, а также определить какой должна быть нижняя граница цены изделия X, и приведет ли выполнение дополнительного заказа к росту прибыли.

Вы входите в группу аналитиков, которая должна помочь руководству в принятии правильного управленческого решения. Вам предоставлены следующие данные:

№ п/п	Показатели	Изделие X	Изделие Y	Изделие Z
1.	Цена, руб.	4,0	8,0	10,0
2.	Переменные затраты единицы продукции, руб.	1,5	5,0	6,0
3.	Трудоемкость продукции, в нормо-час.	1,2	2,5	3,0

По данному кейсу предлагается решить следующие задания:

Сформулируйте предметную (аналитическую) цель данного кейса.

Определите план работы аналитиков и осуществите его.

Презентуйте полученные результаты; пояснив каждый из этапов реализованного плана

### 9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

### 9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет

#### Примерный перечень теоретических вопросов к зачету

1. Содержание и задачи управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса.
2. Предмет и объекты управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса.
3. Информационная база управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса  
Сегментация потребителей гостиничных услуг.
4. Базовые концепции сегментирования потребителей гостиничных услуг.
5. Основы ценообразования в гостиничном бизнесе.
6. Стратегии ценообразования предприятий гостиничного бизнеса.
7. Стратегии ценового регулирования предприятий гостиничного бизнеса.
8. Показатели доходности предприятий гостиничного бизнеса.
9. Методы управления доходностью предприятий гостиничного бизнеса.

10. Методы детерминированного факторного анализа.
11. Структура бизнес-плана и роль анализа в разработке и мониторинге основных плановых показателей.
12. Показатели объемов производства и продаж, их формирование и взаимосвязь.
13. Анализ показателей объема продукции.
14. Анализ объема производства и продаж.
15. Анализ ассортимента и структуры продукции.
16. Факторный анализ объема продаж.
17. Анализ и оценка влияния использования производственных ресурсов на объем продаж.
18. Анализ влияния объема продаж на изменение прибыли от продаж.
19. Управление себестоимостью: цели и содержание.
20. Система показателей себестоимости продукции.
21. Анализ динамики (выполнения плана) по показателю полной себестоимости.
22. Факторный анализ себестоимости продаж.
23. Анализ себестоимости продукции по статьям затрат.
24. Анализ поведения затрат и взаимосвязи затрат, оборота и прибыли.
25. Методы расчета критической точки безубыточности.
26. Прибыль как показатель эффективности хозяйственной деятельности.
27. Система показателей прибыли.
28. Управление показателями прибыли.
29. Факторный анализ финансовых результатов.
30. Расчет и факторный анализ рентабельности продаж и затрат.
31. Расчет и факторный анализ рентабельности активов.
32. Система показателей финансового состояния и методы их определения.
33. Анализ показателей платежеспособности.
34. Анализ ликвидности баланса
35. Анализ финансовых коэффициентов.

### **Примерный перечень практических заданий к зачету**

1. Организация имеет внеоборотные активы на сумму 5000 тыс. руб., долгосрочные обязательства – 3000 тыс. руб., текущие оборотные активы – 8000 тыс. руб., собственный капитал – 7000 тыс. руб. Необходимо рассчитать собственный оборотный капитал.
2. Организация имеет собственный капитал на сумму 10 000 тыс. руб., внеоборотные активы на сумму 7500 тыс. руб., долгосрочных источников нет, оборотные активы на сумму 6500 тыс. руб. Чему равен собственный оборотный капитал?
3. На сколько необходимо снизить краткосрочные обязательства для достижения уровня текущей ликвидности, равного 1, при условии, что оборотные активы составляют 400 тыс. руб. и не изменяются, а краткосрочные обязательства равны 600 тыс. руб.?
4. Определите коэффициент текущей ликвидности, если коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами составляет 0,6.
5. Объем фактически реализованной продукции по плановой и фактической себестоимости составляет соответственно 38 800 тыс. руб. и 50 110 тыс. руб. В результате реализации продукции получены суммы прибыли условной 5200 тыс. руб. и фактической 7990 тыс. руб. Необходимо определить влияние реализационных цен на выполнение плана прибыли.



6. Стоимость основных средств увеличилась на 200 тыс. руб. и составила 82 200 тыс. руб., фондоотдача составила 0,20 руб./руб. в предыдущем году и 0,18 руб./руб. в отчетном. Сколько составят резервы увеличения объема продукции?
7. Стоимость валовой продукции составляет по плану 7307 тыс. руб., по отчету 8026 тыс. руб. Среднегодовая численность работников составляет соответственно 1320 человек по плану и 1480 человек по отчету. Сколько составит изменение валовой продукции за счет изменений в производительности труда?
8. Плановый фонд оплаты труда в организации составил 1200 тыс. руб., фактический 1400 тыс. руб. План по выпуску продукции перевыполнен на 10 %. Сколько составит относительный перерасход фонда оплаты труда?
9. Определите влияние изменения фондоотдачи основных производственных средств на приращение прибыли на основе следующих данных: коэффициент фондоотдачи основных средств за отчетный период – 1,39; за базисный год – 1,31; величина прибыли базисного года – 1200 тыс. руб.
10. Темп роста фондовооруженности составляет 105%, а производительность труда за этот же период времени возросла на 20%. Чему равен темп роста фондоотдачи?
11. Чему будет равна годовая стоимость хранения запаса, если закупочная цена одной единицы товара равна 6 руб. 58 коп., издержки по хранению единицы товара за год равны 5% закупочной цены товара, а объем заказа равен 2000 ед.?
12. Элитный ресторан имеет в баре виски "Джон Уокер". Его учет ведется по литрам. Годовая продажа составляет 9000 л., затраты на хранение виски – 15% от стоимости запасов. Закупочная цена одного литра виски – 60дол., стоимость оформления одного заказа – 180дол. Найдите оптимальную величину заказа.
13. Плановая прибыль от реализации продукции составляет 200 тыс. руб. фактическая – 230 тыс. руб. Плановый объем реализации – 620 тыс. руб., фактический – 650 тыс. руб. Фактический объем реализации при плановой цене 670 тыс. руб. Определите влияние изменения цены на изменение общей суммы прибыли от реализации.
14. Численность персонала увеличилась на 12 человек и составила 98 человек в отчетном году. Производительность труда возросла с 5400 тыс. руб./чел. до 5600 тыс. руб./чел. Рассчитайте прирост продукции, полученный за счет роста производительности труда.
15. Стоимость валовой продукции составляет по плану 7307 тыс. руб., по отчету – 8.026 тыс. руб. Среднегодовая численность работников – 1320 чел. и 1480 чел. Сколько составит изменение валовой продукции за счет изменений в производительности труда.