



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>14</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

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

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков и умений в осуществлении комплексного анализа экономической деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания; а также формирование компетенций, направленных на привитие студентам представления об экономических основах и особенностях деятельности коллективных средств размещения и предприятий питания

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 5						
	36	4	4	0	32	1
Семестр 6						
Экзамен, Курсовая работа	216	20	8	12	187	6
	252	24	12	12	219	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-1.УК-2 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и экономические законы

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-2.УК-2 Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
	ИД-3.УК-2 Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.

### Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-5 Знать: производственно-экономические показатели предприятий избранной сферы деятельности
	ИД-2.ОПК-5 Уметь: принимает экономически обоснованные управленческие решения
	ИД-3.ОПК-5 Иметь навыки: обеспечения экономической эффективности предприятия выбранной сферы деятельности

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		14					

Тема 1.	Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2)	14	2			12	
Семестр 5		22					
Тема 2.	Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач (УК-2)	22	2			20	
Семестр 6		20					
Тема 3.	Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование (ОПК-5)	20	1		1	18	
Семестр 6		23					
Тема 4.	Основные фонды: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)	23	1		2	20	
Семестр 6		22					
Тема 5.	Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)	22	1		1	20	
Семестр 6		22					
Тема 6.	Оптимизация трудовых ресурсов (ОПК-5)	22	1		1	20	
Семестр 6		22					
Тема 7.	Организация заработной платы: оптимизация целеполагания (ОПК-5)	22	1		1	20	
Семестр 6		22					
Тема 8.	Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений (ОПК-5)	22	1		1	20	
Семестр 6		12					
Тема 9.	Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений (УК-2)	12	1		1	10	
Семестр 6		64					
Тема 10.	Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели (ОПК-5)	64	1		4	59	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
темы 1-10	Практическая работа	1 задание	5-балльная система

темы 1-10	Тестирование (приложение 4)	8 вопросов	5-балльная система
темы 2-10	Индивидуальные задания	Темы индивидуальных заданий	5-балльная система
<b>Промежуточная аттестация(Приложение 5)</b>			
6 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	2 теоретических вопроса, 1 практическое задание (Приложение 5)	5-балльная система
6 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине (Приложение 7)	5-балльная система

### **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Гостиничное предприятие и предприятие питания как субъект и объект предпринимательской деятельности: правовые нормы и ограничения норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2)

Индустрия гостеприимства. Гостиничный продукт, гостиничная услуга, услуги средств размещения, гостиница, гостиничная деятельность, Международная гостиничная ассоциация, Российская гостиничная ассоциация, гостиничный контракт

Общественное питание в системе рыночного хозяйства, его сущность и функции.

Экономическая сущность гостиничного предприятия и предприятия общественного питания.

Особенности функционирования. Классификация.

Малое предпринимательство

Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач (УК-2)

Особенности менеджмента оборота в гостиничном бизнесе: звенья управления, уровень управления, бронирование, размещения гостя, эксплуатация номерного фонда. Формы управления предприятием гостеприимств; преимущества и недостатки управления по контракту; особенности управления через договор франчайзинга; контракт на управление, франчайзинг, франчайзер, франчайзи, роялти, лизинг, синдицирование, консорциум. Сущность эксплуатационной программы коллективного средства размещения; порядок определения пропускной способности; определение уровней загрузки. Паспорт предприятия коллективного средства размещения.

Тема 3. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование (ОПК-5)

Понятие товарооборота и его виды. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Резервы роста товарооборота.

Производственная программа предприятия общественного питания. Анализ и планирование товарооборота и производственной программы.

Экономическая сущность товарных запасов. Классификация товарных запасов. Методы расчета потребности в сырье и покупных товарах. Показатели эффективности использования товарных запасов. Анализ товарных запасов. Нормирование и планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его характеристика.

Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)

Основные фонды: понятие, особенности функционирования. Классификация основных фондов. Показатели оценки основных средств.

Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Пути улучшения эффективности использования основных средств.

Воспроизводство основных фондов: понятие, цель, задачи. Простое и расширенное воспроизводство.

Износ: понятие, виды. Амортизация: понятие, методы.

Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)

Экономическая сущность оборотных средств. Классификация оборотных средств. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.

Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов (ОПК-5)

Сущность трудовых ресурсов, значение, особенности. Факторы формирования, влияющие на численность и структуру кадров. Классификация кадров (персонала). Показатели численности.

Анализ численности работников. Эффективность и производительность труда. Анализ производительности труда.

<p>Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания (ОПК-5)          Сущность оплаты труда работников, ее функции, источники.          Системы и формы оплаты труда. Состав фонда заработной платы.          Эффективность использования ФОТ</p>
<p>Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений (ОПК-5)          Экономическая сущность издержек, их значение. Классификация издержек. Анализ и планирование издержек.</p>
<p>Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений (УК-2)          Понятие, функции, категории и виды цен. Структура розничной цены.          Стратегия и методы ценообразования: исследование, выбор оптимальных решений          Процесс ценообразования на предприятиях питания.          Себестоимость услуг гостиничного предприятия и факторы, влияющие на ее величину.          Взаимодействие цены и спроса на рынке гостиничных услуг</p>
<p>Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели (ОПК-5)          Понятие дохода, валового дохода. Анализ валового дохода.          Экономическая сущность прибыли, ее функции и роль на современном этапе. Процесс формирования прибыли. Основные направления распределения прибыли на предприятии. Понятие рентабельности, ее значение.          Расчет финансово-экономических показателей деятельности коллективного средства размещения и предприятий питания</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)          Разработка классификатора основных фондов. Обоснование путей улучшения эффективности использования основных средств. Расчет износа.</p>
<p>Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)          Практическое обоснование разных видов классификации оборотных средств.</p>
<p>Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов (ОПК-5)          Трудовые ресурсы в сфере гостеприимства и расчет показателей.</p>
<p>Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания (ОПК-5)          Эффективность использования ФЗП.</p>
<p>Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений (ОПК-5)          Особенности расчета разных видов издержек.</p>
<p>Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений (УК-2)          Методология ценообразования.</p>

Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели (ОПК-5)  
Исследование финансовых ресурсов предприятия.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Менеджмент оборота в гостиничном бизнесе: постановка целей и задач (УК-2)  
Особенности формирования паспорт предприятия коллективного средства размещения.

Тема 3. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование (ОПК-5)

Разработка плана продаж и продуктового баланса.

Тема 4. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)  
Изучение технологии воспроизводства основных фондов и расчета амортизационных отчислений.

Тема 5. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала (ОПК-5)  
Исследование базы показателей эффективности использования оборотных средств.

Тема 6. Оптимизация трудовых ресурсов (ОПК-5)  
Эффективность и производительность труда: российский и зарубежный опыт.

Тема 7. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания (ОПК-5)  
Особенности формирования заработной платы в зарубежной практике.

Тема 8. Издержки предприятий сферы гостеприимства: выбор оптимальных способов решений (ОПК-5)  
Сущность издержек: экономическое и налоговое обоснование.

Тема 9. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений (УК-2)  
Цена, маржа, прибыль.

Тема 10. Доход. Прибыль. Рентабельность: обеспечение экономической эффективности поставленной цели (ОПК-5)  
Особенности анализа и планирования финансовых ресурсов.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещается курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
приложение 7

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**  
<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Василенко Н. В. Экономика сферы услуг [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 439 – Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1745921>

### **Дополнительная литература:**

2. Быстров С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2022. - 432 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1855684>

3. Тимакова Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 5 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/161.doc>

4. Тимакова Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Обратные средства: формирование ресурсного потенциала [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 5 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/162.doc>

5. Тимакова Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Оптимизация трудовых ресурсов [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 6 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/163.doc>

6. Тимакова Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 6 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/164.doc>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Тг000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

4. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (4 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/187.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 1. Товарооборот, производственная программа, товарные запасы предприятий питания: выбор оптимальных решений и их экономическое обоснование / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 6 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/160.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (20 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/188.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей

9. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Основные фонды: формирование ресурсного потенциала / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 5 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/161.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (17 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/189.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Оборотные средства: формирование ресурсного потенциала / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 5 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/162.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 4. Оптимизация трудовых ресурсов / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (11 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/190.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Оптимизация трудовых ресурсов / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 6 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/163.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 5. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (20 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/191.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Организация заработной платы: оптимизация целеполагания / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 6 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/164.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Курс лекций. Тема 6. Цена и ценообразование: принятие обоснованно экономических решений / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (20 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202109/194.mp4> (дата обращения: 01.10.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Тимакова, Р. Т. Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания. Тесты. Тест 2. Цена и ценообразование: принятие экономически обоснованных решений / Р. Т. Тимакова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. турист. бизнеса и гостеприимства. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 5 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/165.doc> (дата обращения: 03.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Общественное питание в системе рыночного хозяйства, его сущность и функции.
2. Классификация предприятий общественного питания, унификация их типов.
3. Социально-экономическое значение общественного питания.
4. Роль и значение предприятия общественного питания в развитии отрасли.
5. Малое предпринимательство в сфере гостеприимства и услуг.
6. Понятие товарооборота, его признаки и виды.
7. Структура розничного товарооборота.
8. Анализ товарооборота.
9. Анализ производственной программы.
10. Планирование товарооборота.
11. Факторный анализ товарооборота.
12. Резервы роста товарооборота.
13. Производственная программа предприятия общественного питания. Методы расчета производственной программы, используемые на предприятиях с постоянным и изменяющимся контингентом потребителей.
14. Пропускная способность зала и степень ее использования.
15. Расчет производственной программы на основе оборачиваемости мест.
16. Понятие товарных запасов. Сущность и особенности товарных запасов в общественном питании.
17. Анализ товарных запасов.
18. Методы расчета потребности в сырье и покупных товарах.
19. Продуктовый баланс.
20. Понятие и классификация основных фондов.
21. Показатели оценки основных фондов.
22. Система показателей эффективности использования основных фондов.
23. Износ и амортизация основных фондов.
24. Кругооборот оборотных средств. Показатели оборачиваемости оборотных средств.
25. Классификация оборотных средств.
26. Источники формирования основных и оборотных средств.
27. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.
28. Состав и структура кадров на предприятиях общественного питания.
29. Показатели численности работников.
30. Анализ численности работников. Система показателей движения рабочей силы.
31. Планирование численности работников предприятий питания.
32. Производительность труда и методы ее расчета.
33. Пути повышения производительности труда.
34. Экономическая сущность и принципы организации заработной платы.
35. Тарифная система оплаты труда и ее элементы.
36. Бестарифная система оплаты труда, особенности и ее элементы.
37. Фонд заработной платы: состав и эффективность использования.
38. Особенности оплаты труда на предприятиях питания.
39. Анализ фонда заработной платы.
40. Планирование фонда заработной платы.
41. Классификация издержек производства и обращения.

42. Состав издержек производства и обращения по видам затрат.
  43. Анализ издержек.
  44. Планирование издержек производства и обращения.
  45. Структура цены, ее основные элементы. Калькуляция цены блюда.
  46. Себестоимость продукции общественного питания и ее экономическое значение.
  47. Стратегия и методы ценообразования.
  48. Особенности ценообразования на предприятиях питания.
  49. Сущность валового дохода, источники его образования.
  50. Прогнозирование валового дохода.
  51. Факторы, влияющие на валовой доход.
  52. Экономическая сущность и значение прибыли.
  53. Процесс формирования и виды прибыли.
  54. Распределение и использование прибыли на предприятии.
  55. Рентабельность: понятие и виды.
  56. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.
  57. Показатели эффективности деятельности предприятий общественного питания.
  58. Планирование прибыли: методы, основные направления роста прибыли и рентабельности.
  59. Методика анализа экономических показателей деятельности предприятия питания.
  60. Методика планирования основных экономических показателей деятельности предприятий питания.
  61. Основные понятие экономики коллективных средств размещения.
  62. Особенности функционирования гостиничного предприятия.
  63. Классификация средств размещения.
  64. Классификации гостиничных предприятий.
  65. Совершенствование управления коллективными средствами размещения.
- Формы управления.
66. Этапы анализа конъюнктуры рынка гостиничных услуг.
  67. Тарифная политика предприятия коллективного средства размещения.
  68. Ценообразование в гостиничном бизнесе
  69. Сущность эксплуатационной программы коллективного средства размещения.
  70. Паспорт предприятия коллективного средства размещения.
  71. Финансово-экономические показатели деятельности коллективного средства размещения.
  72. Определение уровней загрузки предприятия коллективного средства размещения.
  73. Статистика доходов гостиничного предприятия.
  74. Сущность, состав и структура основных фондов гостиничного предприятия.
  75. Показатели эффективности использования основных фондов гостиницы.
  76. Определение, состав и структура оборотных средств гостиничного предприятия.
  77. Определение безубыточности и прибыльности гостиничного предприятия.
  78. Себестоимость гостиничных услуг и факторы, влияющие на ее величину.
  79. Издержки гостиничного хозяйства.
  80. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Типы категорий персонала в гостиничном хозяйстве.
  81. Виды оплаты труда в гостиничных предприятиях.

82. Взаимодействие цены и спроса на рынке услуг коллективных средств размещения.

### 7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

#### Закрытые задачи

1. (УК-2) Какая из этих формул, является правильной формулой продуктового баланса:
  - а)  $Z_n + P = \Pi + B + Z_k$
  - б)  $Z_n + Z_k = P + B + \Pi$
  - в)  $Z_n + \Pi = P + B + Z_k$
  - г)  $Z_n + \Pi + B = \Pi + Z_k$
  
2. (УК-2) Какую стадию проходят оборотные средства в процессе своего движения:
  - а) денежную
  - б) производительную
  - в) товарную
  - г) все вышеперечисленные
  
3. (УК-2) Система показателей использования трудовых ресурсов включает в себя:
  - а) списочную численность, явочную численность, среднюю заработную плату на 1-го производственного работника
  - б) среднесписочную численность, явочную численность, среднюю заработную плату на 1-го работника
  - в) среднесписочную численность, явочную численность, организационную структуру персонала
  - г) среднесписочную численность, число человеко-дней неявок, организационную структуру персонала
  
4. (ОПК-5) Основная заработная плата равна сумме:
  - а) прямого (тарифного) фонда и дополнительной заработной платы
  - б) общего фонда оплаты труда и премий из фонда материального поощрения
  - в) прямого (тарифного) фонда и выплат, доплат и премий
  - г) общего фонда и дополнительной заработной платы
  
5. (ОПК-5) Факторы, влияющие на выбор метода ценообразования:
  - а) фактор затрат, фактор конкуренции, фактор ценности
  - б) фактор затрат, фактор конкуренции, фактор обеспечения заданного объема продаж
  - в) фактор затрат, фактор максимизации текущей прибыли, фактор ценности
  - г) фактор затрат, фактор максимизации доли рынка, фактор ценности
  
6. (УК-2) Что относится к внутренней среде фирмы:
  - а) потребители продукции
  - б) средства производства, трудовые ресурсы и информация
  - в) поставщики ресурсов производства
  - г) органы власти
  
7. (УК-2) Какие основные экономические категории включает рыночная экономика:
  - а) спрос, цена, качество продукции и прибыль
  - б) цена, спрос, предложение и купля-продажа
  - в) спрос и предложение, цена и закон спроса

- г) цена, спрос и предложение, конкуренция
  - д) конкуренция, цена, спрос и предложение, закон спроса
8. (ОПК-5) В состав издержек производства и обращения в общественном питании включают:
- а) стоимость продовольственных ресурсов;
  - б) расходы на топливо и электроэнергию для производственных целей;
  - в) сумму процентов за использование кредитных средств;
  - г) транспортные расходы;
  - д) расходы на заработную плату.
9. (ОПК-5) Факторами, влияющими на сумму и уровень издержек производства и обращения в общественном питании, являются:
- а) объем оборота общественного питания;
  - б) прибыль предприятия;
  - в) условия кредитования предприятия общественного питания;
  - г) ставка страховых взносов в Пенсионный фонд РФ.
10. (ОПК-5) Прочие расходы предприятия общественного питания включают:
- а) проценты к уплате;
  - б) убытки прошлых лет, выявленные в отчетном периоде;
  - в) налог на прибыль;
  - в) налог на имущество;
  - г) дебиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности;
  - д) кредиторскую задолженность, по которой истек срок исковой давности.

### **Открытые задания**

1. (ОПК-5) Охарактеризуйте основные виды запасов на предприятии.
2. (ОПК-5) Как определить норматив оборотных средств по производственным запасам?
3. (ОПК-5) Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.
4. (УК-2) Факторы роста производительности труда.
5. (УК-2) Объясните механизм финансового менеджмента на предприятии.
6. (ОПК-5) Что отражает агрегированный баланс?
7. (УК-2) Объясните понятие рынка и разновидностей.
8. (ОПК-5) В чем заключается рыночный кругооборот благ и доходов?
9. (УК-2) Формы договорных взаимоотношений гостиниц и турфирм.
10. (УК-2) В чем заключается нормативные метод калькуляции.

### 7.3.3. Перечень курсовых работ

1. Современные макроэкономические тенденции развития мировой гостиничной индустрии (ресторанного бизнеса)
2. Место и роль общественного питания (ресторанного бизнеса, индустрии гостеприимства) в экономике России: вчера, сегодня и завтра
3. Социально-экономическое значение общественного питания/сферы гостеприимства (на примере муниципального образования, города, области, региона)
4. Менеджмент оборота гостиничного предприятия
5. Товарооборот предприятий питания и резервы его роста
6. Оборот продукции собственного производства как основополагающий показатель деятельности предприятия общественного питания
7. Оценка факторов, влияющих на товарооборот предприятия питания
8. Влияние трудовых факторов на товарооборот предприятия питания
9. Производственная программа предприятий питания: сущность и методы расчета
10. Номерной фонд как основа оборота гостиничного предприятия
11. Дополнительные центры доходности гостиничного предприятия
12. Товарные запасы в общественном питании и факторы, влияющие на их образование
13. Товарные запасы предприятия общественного питания и пути повышения эффективности их использования
14. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами: потребность, запасы, поступление
15. Экономическая составляющая коммерческой деятельности на предприятии общественного питания/сетевого гостиничного предприятия/отеля
16. Эффективность меню как основа рентабельной работы предприятия
17. Основные фонды предприятий сферы гостеприимства (питания) и пути повышения эффективности их использования
18. Особенности применения разных методов начисления амортизации в ресторане/отеле
19. Амортизационные отчисления как источник воспроизводства основных фондов
20. Воспроизводство основных фондов и определение эффективности капитальных вложений
21. Оборотные средства предприятий питания/средства размещения и эффективность их использования
22. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания (сферы гостеприимства): формирование и эффективность их использования
23. Трудовые ресурсы в сфере гостеприимства и резервы повышения эффективности их использования
24. Производительность труда работников предприятия питания/гостиницы/отеля и пути ее роста
25. План по труду и его разработка на предприятии общественного питания/сферы гостеприимства
26. Кадровый состав персонала предприятия общественного питания/гостиницы: численность, структура, классификация и его оптимизация.
27. Ресурсный потенциал предприятий общественного питания/сферы гостеприимства
28. Фонд заработной платы и источники его образования
29. Фонд заработной платы предприятия общественного питания/сферы гостеприимства и эффективность его использования

30. Расходы на оплату труда и их рациональное использование на предприятии общественного питания/сферы гостеприимства
31. Особенности тарифной системы оплаты на предприятиях питания/в гостинице
32. Формирование системы материального стимулирования персонала предприятий питания/гостиниц
33. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания/средств размещения: сущность и факторы, влияющие на них
34. Оптимизация затрат гостиничного предприятия
35. Расходы по содержанию материально – технической базы гостиничного предприятия и их упорядочение
36. Оптимизация затрат номерного фонда гостиниц
37. Оптимизация затрат ресторана при гостинице
38. Стратегии и методы ценообразования на предприятиях сферы гостеприимства
39. Особенности ценообразования на предприятиях общественного питания
35. Валовой доход как основной источник прибыли предприятия питания/гостиницы, резервы его роста
40. Тарифная политика в управлении номерным фондом гостиничного предприятия
41. Валовой доход как основной источник прибыли предприятия, резервы его роста
42. Прибыль как конечный результат деятельности предприятий
43. Формирование и использование прибыли на предприятии питания
44. Рентабельность как критерий эффективности деятельности гостиничного (предприятия общественного питания) и пути ее повышения
45. Разработка плана основных показателей деятельности предприятия в сфере гостеприимства
46. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания и пути ее повышения
47. Менеджмент доходов в гостиничном бизнесе
48. Оптимизация операционной деятельности гостиничного предприятия
49. Гостиничное предприятие (предприятие питания) как субъект и объект предпринимательской деятельности
50. Прибыль гостиничного предприятия

#### **7.4. Электронное портфолио обучающегося**

В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается

<http://portfolio.usue.ru>

- курсовая работа

**Приложение 7  
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ  
на заседании кафедры туристического  
бизнеса и гостеприимства

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
КУРСОВОЙ РАБОТЫ  
по дисциплине  
Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания**

## **ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Объем курсовой работы должен составлять 35–45 страниц печатного текста (TimesNewRoman), не включая приложения: введение 1-3 страницы; первый раздел 10-12 страниц; второй раздел 16-20 страниц; третий раздел 7-9 страниц; заключение 1-3 страницы.

***Обязательными элементами курсовой работы являются:***

1. титульный лист (приложение А);
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть (3 раздела);
5. заключение;
6. список использованных источников;

***Дополнительными элементами курсовой работы являются:***

7. приложения;
8. термины и определения;
9. перечень сокращений и обозначений.

## **ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовая работа должна оформляться в соответствии с «Положением о требованиях к оформлению письменных работ обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (приказ ректора от 24 апреля 2021 г. № 2/2406-01. Положением о курсовых работах (проектах) обучающихся в ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» (приказ ректора от 05 июля 2024 года № 11/0507-01).

## **РАЗМЕЩЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ В ЭЛЕКТРОННОМ ПОРТФОЛИО**

В соответствии с Порядком формирования электронного портфолио обучающегося Уральского государственного экономического университета (П 7.5-116-2017) курсовая работа, допущенная к защите руководителем, должна быть размещена студентом через личный кабинет на сайте Портфолио (<http://portfolio.usue.ru>) (логины и пароли к которому формируются управлением информационных систем и сервисов университета) до срока проведения промежуточной аттестации по данной дисциплине (до защиты курсовых работ).

## **Последовательность выполнения курсовой работы**

1. Выбрать тему курсовой работы и согласовать с руководителем.

2. Составить план, обсудить с руководителем.
3. Проработать учебный (обязательный) материал по теме.
4. Осуществить сбор статистических материалов для расчетов и анализа.
5. Проработать литературные источники (монографии, методические материалы и пр.)
6. Осуществить анализ статистического материала, провести расчеты, составить таблицы, выполнить графики.
7. Подобрать периодическую литературу по теме (статьи, обзоры, экспресс-информация).
8. Предоставить руководителю и обсудить собранный материал по курсовой работе.
9. Провести все расчеты и обоснования к работе.
10. Оформить аналитический обзор и список использованных источников.
11. Оформить практическую часть курсовой работы.
12. Оформить полностью курсовую работу и тезисы.
12. Передать курсовую работу руководителю на проверку.
13. Курсовая работа руководителем проверена.
14. Разместить курсовую работу в электронном портфолио, получить положительный отзыв.
15. Подготовить доклад и презентацию.
16. Защитить курсовую работу.

### **Примеры планов курсовых работ**

#### **Тема 3. Социально-экономическое значение гостиничного бизнеса в Уральском регионе**

##### Введение

##### 1 Роль и значение гостиничного бизнеса в экономике региона

##### 1.1 История развития сферы гостеприимства

##### 1.2 Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность предприятий сферы гостеприимства

##### 2 Анализ развития гостиничного бизнеса в Уральском регионе

##### 2.1 Общая характеристика экономики региона

##### 2.2 Анализ развития сферы гостеприимства за период 2001-2021 гг.

##### 3 Тенденции развития гостиничного бизнеса в Уральском регионе

##### Заключение

Список использованных источников

#### **Тема 4. Товарооборот предприятий питания и резервы его роста**

Введение

1 Теоретические аспекты товарооборота как экономического показателя

1.1 Сущность товарооборота

1.2 Методологическая основа анализа и планирования товарооборота

2 Анализ товарооборота в ООО «Кафе «Форум»

2.1 Организационно-экономическая характеристика кафе

2.2 Анализ товарооборота в динамике

2.3 Факторный анализ товарооборота

3 Прогнозирование товарооборота

3.1 Планирование товарооборота

3.2 Резервы роста товарооборота

Заключение

Список использованных источников

Приложение А Анализ товарооборота по периодам

#### **Тема 16. Амортизационные отчисления как источник воспроизводства основных фондов**

Введение

1 Теоретические основы формирования и использования амортизационных отчислений

1.1 Экономическая сущность амортизации, ее место и значение в воспроизводстве основных фондов

1.2 Способы и методы начисления амортизации

2 Анализ формирования и использования амортизационного фонда на примере ресторана/гостиницы

2.1 Краткая характеристика предприятия

2.2 Основные экономические показатели

2.3 Амортизационная политика в ресторане и анализ ее эффективности

3 Разработка оптимальной амортизационной политики для ресторана/гостиницы

Заключение

Список использованных источников

Приложение А Расчет амортизационных отчислений



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный экономический университет»  
(ФГБОУ ВО УрГЭУ)

## КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Институт \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Направление подготовки – гостиничное дело  
Профиль подготовки – .....

Группа \_\_\_\_\_  
Руководитель: Тимакова Р.Т.,  
профессор, докт. техн.н., доцент

Кафедра туристического бизнеса и  
гостеприимства

Екатеринбург 2023 г.