

Образовательное учреждение профсоюзов  
 высшего образования  
 «Академия труда и социальных отношений»  
 Курганский филиал

Утверждаю:  
 Председатель Ученого Совета  
 Курганского филиала  
 ОУП ВО «АТИСО»  
 В.Г.Роговая  
 протокол № 3 от 28.09.16.

Кафедра «Финансы и кредит»  
 (наименование)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Финансовое планирование и экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания

(наименование дисциплины)

**Направление подготовки :** 43.03.03 «Гостиничное дело»

**Профиль:** «Ресторанная деятельность»

**Форма обучения:** очная

**Цикл дисциплин:** Б1.В.ОД.14

**Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.)** 4 / 144

Вид учебной работы	Часы	Семестры							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Аудиторные занятия (всего), в том числе:</b>	54							54	
Лекции	20							20	
Лабораторные работы									
Практические занятия:	34							34	
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)									
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	25%							25%	
<b>Самостоятельная работа (всего), в том числе:</b>	54							54	
Курсовая работа: (КР)									
Курсовой проект: (КП)									
Контрольная работа									
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</b>	Экзамен 36							Экзамен 36	
<b>Общая трудоемкость дисциплины з.е./ ч.</b>	4 / 144							4 / 144	

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015 / 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана  
в связи с приложением ФГОС ВО  
43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 14 » сентября 2016 г.  
Заведующий кафедрой

Терехтеева Т.И. / (Подпись) /

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена  
и утверждена на 2016-2017 учебный год  
в связи с изменением списка  
рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 01 » сентября 2016 г.  
Заведующий кафедрой

Терехтеева Т.И. / (Подпись) /

Рабочая программа утверждена на 201\_\_ / 201\_\_ учебный год со следующими изменениями:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

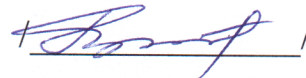
\_\_\_\_\_

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

- Рабочая программа составлена:
- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»,
  - на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

Рабочую программу разработал:  
ст. преподаватель Рушкова С.П.

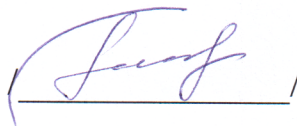


Программа утверждена на заседании кафедры

---

Протокол № 6 «14» сентября 2016 г.

Заведующий кафедрой



Г.И. Терентьева

## **1. Цель освоения дисциплины**

Цель и задачи дисциплины: «Финансовое планирование и экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания» состоят в том, чтобы ознакомить студентов с теоретическими основами финансового планирования и экономического анализа гостиниц и предприятий общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Данная учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность»

Данный курс находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с такими учебными курсами как: «Экономика гостиничного предприятия», «Экономика».

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины «Разработка технологических и калькуляционных карт»**

В результате освоения данной дисциплины каждый студент должен обладать следующими компетенциями:

### ***а) общепрофессиональными (ОПК):***

- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

### ***б) профессиональными (ПК):***

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- как организовать на предприятии систему непрерывного планирования по основным показателям хозяйственной деятельности: производственной программе и товарообороту, снабжению, валовому доходу, издержкам производства и обращения, прибыли и рентабельности, трудовым ресурсам и оплате труда, основным и оборотным средствам, финансовому планированию.

***Уметь:***

- использовать полученные знания в практической деятельности;

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты финансово-хозяйственной деятельности;

- принимать оптимальные решения в процессе экономического анализа;

- анализировать работу гостиничного предприятия и предприятий общественного питания с целью оценки эффективности их деятельности;

- пользоваться нормативной документацией;

***Владеть:***

- специальной экономической терминологией;

- методами расчета экономических показателей, характеризующих эффективность деятельности гостиничного предприятия и предприятий общественного питания;

- методами планирования, моделирования и прогнозирования показателей деятельности гостиничного предприятия и предприятий общественного питания;

- методами планирования и бюджетирования;

- навыками по диагностике финансового состояния предприятия.

#### 4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

##### 1. ПК - Профессиональные компетенции

Индекс компетенции (ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-3	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методики определения затрат гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать и планировать финансово-хозяйственную деятельность гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.</li></ul>
ПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, предприятий общественного питания, их функции.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и предприятий общественного питания в гостиничном сервисе.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методикой анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц, предприятий общественного питания, и уровня обслуживания потребителей.</li></ul>
ОПК - 3	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиниц и предприятий общественного питания.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиниц и предприятий общественного питания;</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- специальной экономической терминологией, в отношении нормативно-технологической документации, регламентирующей</li></ul>

	деятельность гостиниц и предприятий общественного питания.
<b>ПК-8</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальные технологические процессы системы непрерывного планирования по основным показателям хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания и в гостиничных предприятиях.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать оптимальные технологические процессы при принятии оптимальных решений в процессе экономического анализа и финансового планирования;</li> <li>- использовать оптимальные технологические процессы при анализе работы гостиничного предприятия и предприятий общественного питания с целью оценки эффективности их деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическими процессами при расчете экономических показателей, характеризующих эффективность деятельности гостиничного предприятия и предприятий общественного питания;</li> <li>- технологическими процессами при применении методов планирования, моделирования и прогнозирования показателей деятельности гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.</li> </ul>

## 5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции				общее количество компетенций
			Общепрофессиональные, профессиональные				
			ОПК-3	ПК-3	ПК-4	ПК-8	
<b>Р 1</b>	Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	78	+	+	+	+	2,17
<b>Р 2</b>	Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	66	+	+	+	+	1,83
Итого:		144	1,0	1,0	1,0	1,0	4

## 6 Тематическое планирование

### 6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
<b>Р 1</b>	Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>60</b>
<b>Р 1.1</b>	Основы финансового планирования в современных условиях хозяйствования	2	4	10
<b>Р 1.2</b>	Планирование как основа экономики предприятий общественного питания	2	4	10
<b>Р 1.3</b>	Финансовое планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда для деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	2	4	10
<b>Р 1.4</b>	Планирование издержек гостиничного предприятия и предприятий общественного питания	2	4	10
<b>Р 1.5</b>	Планирование финансовых результатов деятельности	2	4	10
<b>Р 1.6</b>	Оценка системы финансового планирования на примере организации	2	4	10
<b>Р 2</b>	Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>30</b>
<b>Р 2.1</b>	Анализ производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	3	2	10
<b>Р 2.2</b>	Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания	3	4	10
<b>Р 2.3</b>	Анализ финансовых результатов деятельности гостиниц предприятий общественного питания	2	4	10
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>90</b>

### 6.2 Содержание лекционных занятий

#### Раздел 1. Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания

#### Раздел 1. Тема 1. Основы финансового планирования в современных условиях хозяйствования

Принципы планирования. Методы планирования: балансовый метод, нормативный метод, расчетно-аналитический метод, экономико-математический метод. Методология планирования. Технология



планирования. Система планов гостиничного предприятия и предприятий общественного питания. Техничко-экономические планы, бизнес-планирование, инвестиционные планы. Классификация показателей финансового планирования деятельности гостиничных предприятий и общественного питания.

### **Раздел 1. Тема 2. Планирование как основа экономики предприятий общественного питания**

Сущность и необходимость планирования на уровне предприятия питания. Методологические основы планирования. Система планирования в гостиницах и предприятиях общественного питания. Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.

### **Раздел 1. Тема 6. Оценка системы финансового планирования на примере организации**

Действующая система планирования организации. Финансово-экономическая характеристика деятельности организации. Организация реализации планов и их мотивация в гостиничном комплексе и предприятиях общественного питания. Влияние системы финансового планирования на результат деятельности. Предложения по совершенствованию финансового планирования организации. Разработка и обоснование мер по совершенствованию системы финансового планирования. Расчет эффективности мер по совершенствованию системы финансового планирования.

### **Раздел 2. Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания**

#### **Раздел 2. Тема 2. Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания**

Значение, задачи и информационное обеспечение анализа издержек гостиниц и предприятий общественного питания. Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания по общему объему. Факторный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

Сравнительный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания. Оперативный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

### **6.3 Содержание практических занятий**

**Раздел 1. Тема 3. Финансовое планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда для деятельности гостиниц и предприятий общественного питания**

*Форма занятия: семинарское занятие.*

*1. Вопросы для обсуждения (семинар):*

Планирование фонда рабочего времени. Планирование численности персонала предприятия. Планирование фонда заработной платы.

*2. Решение экономических расчетных задач и ситуаций.*

**Раздел 1. Тема 4. Планирование издержек гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.**

*Форма занятия: семинарское занятие.*

*1. Вопросы для обсуждения (семинар):*

Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками предприятия. Финансовое планирование затрат гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.

*2. Решение экономических расчетных задач и ситуаций.*

**Раздел 1. Тема 5. Планирование финансовых результатов деятельности**

*Форма занятия: семинарское занятие.*

*1. Вопросы для обсуждения (семинар):*

Прибыль гостиничного предприятия и предприятий общественного питания и ее распределение. Показатели финансового плана гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.

*2. Решение экономических расчетных задач и ситуаций.*

## **Раздел 2. Тема 1. Анализ производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания**

*Форма занятия: семинарское занятие.*

### *1. Вопросы для обсуждения (семинар):*

Значение, задачи и информационное обеспечение анализа производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. Анализ выполнения план и динамики товарооборота. Анализ выполнения плана и динамики выпуска собственной продукции. Анализ влияния факторов на развитие товарооборота и выпуска собственной продукции. Сравнительный анализ показателей производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. Оперативный анализ товарооборота и выпуска собственной продукции (оказания услуг) гостиниц и предприятий общественного питания.

### *2. Решение экономических расчетных задач и ситуаций.*

## **Раздел 2. Тема 3. Анализ финансовых результатов деятельности гостиниц предприятий общественного питания**

*Форма занятия: семинарское занятие.*

### *1. Вопросы для обсуждения (семинар):*

Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансовых результатов деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. Факторный анализ валового дохода гостиниц и предприятий общественного питания. Факторный анализ прибыли и рентабельности гостиниц и предприятий общественного питания. Сравнительный анализ финансовых результатов деятельности гостиниц и предприятий общественного питания. Оперативный анализ финансовых результатов хозяйственной деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

### *2. Решение экономических расчетных задач и ситуаций.*

## 6.4 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость, часы	Виды контроля СРС
С1	Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса	<b>Р.1</b> Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	18	- тестирование; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		<b>Р.1.2</b> Планирование как основа экономики предприятий общественного питания		
		<b>Р.1.6</b> Оценка системы финансового планирования на примере организации		
		<b>Р 2</b> Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания		
		<b>Р 2.2</b> Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания		
С2	Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс	<b>Р 1.3</b> Финансовое планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда для деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	18	- поиск, сбор, анализ и презентация информации; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		<b>Р 1.4</b> Планирование издержек гостиничного предприятия и предприятий общественного питания		
		<b>Р 1.5</b> Планирование финансовых результатов деятельности		
		<b>Р.2.1</b> Анализ производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания		
		<b>Р 2.3</b> Анализ финансовых результатов деятельности гостиниц предприятий общественного питания		
С3	Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)	<b>Р.1</b> Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	18	-проверочное тестирование; - выступления в ходе семинарских занятий; - выполнение практических заданий; - выполнение контрольных точек; - рефераты.
		<b>Р 2</b> Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания		
С4	Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен)	<b>Р.1</b> Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	18	- промежуточное тестирование; - подготовка к зачету.
		<b>Р 2</b> Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания		
С5	Прочие виды СРС	<b>Р.1</b> Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	18	- исследовательская работа и участие в научных студенческих конференциях, семинарах.
		<b>Р 2</b> Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания		
<b>Итого:</b>			<b>90/ 2,5</b>	

## **7 Фонд оценочных и контрольных средств**

### **7.1 Оценочные средства**

#### **7.1.1 Критерии оценочных средств**

Завершающим этапом изучения дисциплины «Финансовое планирование и экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания» является экзамен.

Критериями успешной сдачи экзамена по дисциплине являются:

- усвоение теоретического материала;
- активное участие в практических занятиях;
- выполнение всех заданий в рамках самостоятельной работы студента.

Целью итогового контроля знаний является комплексная оценка качества усвоения студентами теоретических знаний, уровня сформированности умений и навыков при освоении программы дисциплины за семестр. По окончании изучения курса студенты обязаны сдать экзамен в строгом соответствии с учебным планом, а также утвержденной программой. Сроки проведения итогового контроля устанавливаются графиком учебного процесса.

Итоговый контроль проводится в объеме программы учебной дисциплины в устной (письменной) форме. При этом преподавателю на экзамене предоставляется право задавать студенту по программе курса дополнительные вопросы.

Критерии оценки итоговых знаний студента складываются из следующих показателей:

- деловой активности студента в процессе работы на лекциях и семинарских занятиях;
- соблюдением дисциплины студентов в течение учебного семестра;
- качества работы во время изучения дисциплины;
- качества и полноты ответов на экзамене.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене:

1. Оценка «отлично» выставляется студенту, который дал полный развернутый ответ на поставленный вопрос, показал умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

2. Оценка «хорошо» выставляется студенту, который дал недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок и коррекции

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который дал не полный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

4. Оценка «не удовлетворительно» выставляется студенту, от которого не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.

### **7.1.2 Темы рефератов/ докладов:**

1. Анализ основных показателей рынка деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

2. Анализ бизнес-среды гостиничного предприятия.

3. Основные экономические показатели гостиничного предприятия и предприятий общественного питания и их анализ.
4. Управление затратами гостиничного предприятия.
5. Управление затратами на предприятиях общественного питания.
6. Финансовые результаты и анализ деятельности гостиниц.
7. Финансовые результаты и анализ деятельности предприятий общественного питания.
8. Планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.
9. Структура и содержание основных разделов бизнес-плана гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.
10. Экономический анализ деятельности гостиничного предприятия. Методы диагностики состояния гостиничного предприятия.

### **7.1.3 Темы научной работы студентов:**

1. Информационно-коммуникационное обеспечение и информационные технологии в деятельности гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.
2. Финансовое планирование деятельности гостиниц (на примере конкретного объекта исследования).
3. Финансовое планирование деятельности предприятий общественного питания (на примере конкретного объекта исследования).
4. Планирование издержек гостиничного предприятия (на примере конкретного объекта исследования).
5. Планирование финансовых результатов предприятий общественного питания (на примере конкретного объекта исследования).
6. Оценка системы финансового планирования (на примере конкретного объекта исследования).
7. Анализ издержек гостиничного предприятия (на примере конкретного объекта исследования).

8. Анализ финансовых результатов деятельности предприятий общественного питания (на примере конкретного объекта исследования).

## **7.2. Контрольно-оценочные средства**

### **7.2.1 Вопросы к экзамену**

1. Принципы и методы планирования. Методология планирования.
2. Система планов гостиничного предприятия и предприятий общественного питания. Техничко-экономические планы, бизнес-планирование, инвестиционные планы.
3. Классификация показателей финансового планирования деятельности гостиничных предприятий и общественного питания.
4. Сущность и необходимость планирования на уровне предприятия питания. Методологические основы планирования.
5. Система планирования в гостиницах и предприятиях общественного питания. Планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий питания.
6. Действующая система планирования организации. Финансово-экономическая характеристика деятельности организации.
7. Организация реализации планов и их мотивация в гостиничном комплексе и предприятиях общественного питания. Влияние системы финансового планирования на результат деятельности.
8. Предложения по совершенствованию финансового планирования организации.
9. Разработка и обоснование мер по совершенствованию системы финансового планирования. Расчет эффективности мер по совершенствованию системы финансового планирования.
10. Планирование фонда рабочего времени. Планирование численности персонала предприятия. Планирование фонда заработной платы.



11. Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.  
Управление издержками предприятия.

12. Финансовое планирование затрат гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.

13. Прибыль гостиничного предприятия и предприятий общественного питания и ее распределение.

14. Показатели финансового плана гостиничного предприятия и предприятий общественного питания.

15. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

16. Анализ выполнения план и динамики товарооборота.

17. Анализ выполнения плана и динамики выпуска собственной продукции.

18. Анализ влияния факторов на развитие товарооборота и выпуска собственной продукции.

19. Сравнительный анализ показателей производственно-торговой деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

20. Оперативный анализ товарооборота и выпуска собственной продукции (оказания услуг) гостиниц и предприятий общественного питания.

21. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

22. Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания по общему объему.

23. Факторный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

24. Сравнительный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

25. Оперативный анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания.

26. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа финансовых результатов деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

27. Факторный анализ валового дохода гостиниц и предприятий общественного питания.

28. Факторный анализ прибыли и рентабельности гостиниц и предприятий общественного питания.

29. Сравнительный анализ финансовых результатов деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

30. Оперативный анализ финансовых результатов хозяйственной деятельности гостиниц и предприятий общественного питания.

### **7.3 Балльно-рейтинговая система оценки деятельности студентов:**

Учебная деятельность:

1. Посещение лекций –  $20*1=20$  баллов.
2. Посещение практических занятий –  $34*0,5=17$
3. Работа на семинарах –  $34*0,5=17$
4. Текущий контроль  $4*1=4$
4. Реферат или доклад по изучаемой теме курса – 10 баллов.

НИРС:

5. Выступление на научных конференциях – 10 баллов.

Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре для зачета:

50 баллов – допуск к сдаче экзамена;

60-70 баллов – оценка «Удовлетворительно».

71 – 90 баллов – оценка «Хорошо»,

91 – 100 баллов – оценка «Отлично»

В случае если к промежуточной аттестации набрана сумма менее 50 баллов, студенту необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра. При этом необходимо проработать материал всех пропущенных практических работ.

Формы дополнительных заданий (назначаются преподавателем):

- выполнение и защита отчетов по пропущенным практическим занятиям;
- прохождение текущего контроля.

Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.

## 8 Образовательные технологии

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с применением комплексных ситуационных задач.

Для успешного освоения дисциплины сочетаются традиционные и инновационные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения по ООП. Перечень форм организации обучения и методов представлен в таблице.

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
Р.1	Финансовое планирование деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	Проблемная лекция, разбор конкретных ситуаций, работа в команде, семинар – диспут	4
	Р 1.6 Оценка системы финансового планирования на примере организации		
Р.2	Экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания	Обучение на основе опыта, метод Case-study	4
	Р 2.2 Анализ издержек гостиниц и предприятий общественного питания		
	Р 2.3 Анализ финансовых результатов деятельности гостиниц предприятий общественного питания		
Итого:			12 ч.
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%

## **9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **9.1 Основная литература:**

1. Максютов А.А. Экономический анализ: учеб. пос. для студ. вузов / А.А. Максютов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 543с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

2. Организация, планирование и управление хозяйственной деятельностью малого предприятия: учеб. пособие / А.М. Афанасьев, А.М. Фролов, А.А. Лочан, С.А. Лочан, Е.Е. Ермолаев. – Самара: СГАСУ, 2012. – 266 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

3. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия: учеб. для вузов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 407 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

4. Степочкина Е.А. Финансовое планирование и бюджетирование: учеб. пос. для слушателей программ профессиональной подготовки упр. кадров. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 101 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

5. Чернов В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристский бизнес: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по экономическим специальностям / В.А. Чернов; под ред. М.И. Баканова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 639 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

### **9.2 Дополнительная литература:**

1. Гостиничный и ресторанный бизнес. Ч. 2. Сб. студ. работ / отв. ред. д. э. н., проф. И.А.Куянцев. – М.: Студенческая наука, 2012. – 137 с. – («Вузовская наука в помощь студенту»). – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

2. Ковалев В.В. Практикум по анализу и финансовому менеджменту: конспект лекций с задачами и тестами. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 448 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

3. Кокин А.С. Финансовый менеджмент: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления / А.С. Кокин, В.Н. Ясенев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 511 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

4. Колчина Н.В. Финансовый менеджмент: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления / Н.В. Колчина, О.В. Португалова, Е.Ю. Макеева; под ред. Н.В. Колчиной. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 464 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

5. Крылов Э.И. Анализ финансовых результатов, рентабельности и себестоимости продукции: учеб. пособие / Э.И. Крылов, В.М.Власова, И.В. Журавкова. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 720 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

6. Любушкин Н.П. Экономический анализ: учеб. пос. для студ. вузов, обучающихся по специальностям 080109 «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» и 080105 «Финансы и кредит» / Н.П. Любушкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 423 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

7. Межова Л.Н. Финансовый менеджмент организации: учеб. пособие / А.М. Гринь, Л.Н. Межова, О.С. Миндергасова. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 268 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

13. Миронов М.В. Метод планирования, учета и калькуляции для снижения себестоимости продукции (работ, услуг) / М.В. Миронов. – М.: Лаборатория книги, 2009. – 204 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

14. <http://www.restaurator.ru> - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню.

15. <http://www.biblioclub.ru> - Университетская библиотека.

## **10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансовое планирование и экономический анализ деятельности гостиниц и предприятий общественного питания», учебники, раздаточный материал, наглядные пособия, учебные задания для проведения практических работ.