

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ,
НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГБПОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
ПО МДК 01.02 «ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ОТЕЛЯ»**

Для обучающихся с инвалидностью по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Воронеж

ББК XX.XX.XXX
XXX

Печатается по решению методического совета
Воронежского государственного
промышленно-гуманитарного колледжа

Составитель: Р.В. ЛУКЬЯНОВ

Лукьянов Р.В.

Методические указания к выполнению практических работ по МДК 01.02 «Финансово-хозяйственная деятельность отеля» для обучающихся с инвалидностью по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» / Департамент образования, науки и молодеж. политики Воронеж. обл., Воронеж. гос. пром.-гуманитар. колледж; [сост. Р.В. Лукьянов]. – Воронеж: ВГПГК, 2021. – 18 с.

Методические указания являются руководством для выполнения обучающимися с инвалидностью практических работ по дисциплине. Составлены в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 01.02 «Финансово-хозяйственная деятельность отеля» специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

ББК XX.XXX.XX

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания для выполнения практических работ студентов с инвалидностью по дисциплине МДК 01.02 «Финансово-хозяйственная деятельность отеля» составлены в соответствии с рабочей программой, разработанной для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Результатом практических занятий являются освоенные общие и профессиональные компетенции в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.4. Анализировать эффективность финансово-хозяйственной деятельности гостиницы (дома отдыха) и предлагать мероприятия по совершенствованию ее работы.

При наличии хронических соматических заболеваний основным патопсихологическим механизмом формирования соматогенного астенического симптомокомплекса является изменение биосоциального статуса личности в результате соматического заболевания как фактора, независимого от субъективно-волевой сферы инвалида. У больных этой группы невротические жа-

лобы появляются незаметно, постепенно, спустя некоторое время после диагностирования соматического заболевания, без значимых побочных психотравмирующих влияний.

Частота и выраженность соматогенного астенического симптомокомплекса растёт с увеличением давности соматического заболевания и степени его тяжести. Астеническая симптоматика усиливается в периоды обострения соматического заболевания и, наоборот, смягчается, а в ряде случаев даже исчезает при улучшении соматического состояния больных.

Первые признаками невротических нарушений: физическая и психическая астения, общая слабость, повышенная утомляемость, ощущение обесценивания, снижение работоспособности и концентрации внимания, ухудшение памяти, невнимательность, постсоматические нарушения.

Постепенно появляются расстройства эмоционально-волевой сферы: болезненная раздражительность, вспыльчивость, колебание настроения от мрачно-пессимистического до обычного, ровного.

Впоследствии в эмоциональной сфере преобладающими становятся негативные эмоции, усиливается подавленность, снижение настроения, формируется ощущение тоски, внутреннего дискомфорта с элементами тревожности. Организация учебного пространства и рабочего места должна жестко соответствовать всем санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к домашнему рабочему месту учащегося, оборудованному компьютером.

При наличии отдельных заболеваний требуется специальная организация помещения и рабочего места. Так, помещения для инвалидов с заболеванием туберкулезом желательно ориентировать на солнечную сторону. В них следует обеспечить повышенную кратность воздухообмена, при этом рециркуляция воздуха не допускается. В помещениях для инвалидов вследствие туберкулезных заболеваний отделочные материалы пола и стен следует выбирать с учетом обеспечения влажной уборки и дезинфекции.

Помещения для инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы желательно ориентировать на теневую сторону, при невозможности соблюдения этого требования необходимо применение солнцезащитных устройств. Рабочие места инвалидов данной группы при их расположении в непосредственной близости от окон должны быть защищены от перегрева в летнее время солнцезащитными устройствами. Временной режим обучения - щадящий.

Требуется чередование умственной и физической нагрузки для того, чтобы избежать чрезмерного переутомления обучающегося. Технические средства обеспечения комфортного доступа к образованию - те же, что и при организации дистанционных курсов для обучающихся без ограничений в здоровье. Учебные материалы (учебники, рабочие тетради и дидактические материалы) - те же, что у обучающихся без ограничений в здоровье. Формирование у педагогических работников готовности к обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья Решение задачи расширения доступности

качественного профессионального образования лиц с ОВЗ будет успешным только при условии специальной подготовки к их обучению педагогических работников организации.

Такая подготовка предполагает формирование у преподавателей общеобразовательных и специальных дисциплин, мастеров производственного обучения реабилитационной направленности профессионально-педагогической деятельности. Реабилитационная направленность является необходимой составляющей профессиональной компетентности современного педагога, обучающего лиц с ОВЗ, и представляет собой сплав определенных психолого-педагогических установок с междисциплинарными знаниями, умениями и опытом реализации задач выявления, профилактики и преодоления барьеров и затруднений, возникающих в процессе обучения данной социальной группы.

Необходимый и достаточный уровень сформированности реабилитационной направленности помогает педагогическим работникам организации компетентно решать задачи, связанные с:

- распознаванием затруднений в учебной и учебно-профессиональной деятельности лиц с ОВЗ, установлением их причин;

- проектированием индивидуального образовательного маршрута для обучающихся с ОВЗ в рамках учебной дисциплины (ее отдельного раздела, темы) или направления профессиональной подготовки;

- оптимальным выбором методов и приемов организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся с ОВЗ;

- объективным анализом текущих и этапных результатов усвоения учебных программ лицами с ОВЗ;

- созданием условий для их социализации и социально-трудовой интеграции.

2. СТРУКТУРА И ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов
1.	Разработка системы взаимосвязанных аналитических показателей.	2
2.	Ценообразование в сфере гостеприимства.	2
3.	SWOT-анализ услуг гостиничного предприятия: достоинства.	2
4.	SWOT-анализ услуг гостиничного предприятия: недостатки.	2
5.	Расчет износа и амортизации.	2
6.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	2
7.	Расчет показателей использования оборотных средств.	2
8.	Анализ структуры персонала предприятия.	2
9.	Оценка затрат на трудовые ресурсы.	2
10.	Оценка заполняемости.	2
11.	Оценка доходности.	2
12.	Анализ прибыли.	2
13.	Анализ рентабельности.	2
14.	Анализ ликвидности.	2
15.	Анализ платежеспособности.	2
16.	Оценка финансового состояния гостиничного предприятия.	2
ИТОГО:		32

3. АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема
1.	Разработка системы взаимосвязанных аналитических показателей.
ОК	ПК
1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Основные показатели эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия размещения».

Изобразите графически систему взаимосвязанных аналитических показателей, ответив на вопросы:

1. Какие ресурсы необходимы гостинице для осуществления своей деятельности?
2. Какие экономические показатели могут отражать эффективность использования этих ресурсов?
3. Как взаимосвязаны между собой представленные экономические показатели?

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 14-28).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>
2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>
5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№	Тема
2.	Ценообразование в сфере гостеприимства.
ОК	ПК
1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Ценовая политика гостиничного предприятия».

Используя нижеприведенную таблицу, составьте калькуляцию затрат гостиницы.

Вид затрат	Величина затрат, руб.
1	2

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 56-69).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

3. SWOT-анализ услуг гостиничного предприятия: достоинства.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Конкурентоспособность услуг гостиничного предприятия».

Изучите и охарактеризуйте достоинства выбранной гостиницы:

1. Персонал. Уровень квалификации и заинтересованности, соответствие уровня мотивации целям и задачам организации, стоимость содержания персонала;

2. Менеджмент. Уровень квалификации и опыта управленческих работников гостиницы.

3. Система сбыта компании. Потребности и запросы партнеров, распределения объемов продаж по структуре, выделение приоритетных направлений.

4. Портфель гостиничных продуктов. Текущие и ожидаемые объемы продаж, доля рынка, качество и прибыльность по каждому из направлений.

5. Ценовая политика. Возможные максимально приемлемые цены для продуктов гостиницы, сравнение с ценами конкурентов, программы стимулирования сбыта.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 95-102).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

4. SWOT-анализ услуг гостиничного предприятия: недостатки.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Конкурентоспособность услуг гостиничного предприятия».

Изучите и охарактеризуйте недостатки выбранной гостиницы:

1. Персонал. Уровень квалификации и заинтересованности, соответствие уровня мотивации целям и задачам организации, стоимость содержания персонала;

2. Менеджмент. Уровень квалификации и опыта управленческих работников гостиницы.

3. Система сбыта компании. Потребности и запросы партнеров, распределения объемов продаж по структуре, выделение приоритетных направлений.

4. Портфель гостиничных продуктов. Текущие и ожидаемые объемы продаж, доля рынка, качество и прибыльность по каждому из направлений.

5. Ценовая политика. Возможные максимально приемлемые цены для продуктов гостиницы, сравнение с ценами конкурентов, программы стимулирования сбыта.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 95-102).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

5. Расчет износа и амортизации.

ОК

1-9

ПК

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Износ и амортизация».

Для расчета требуемых показателей воспользуемся формулами:

Коэффициент износа по времени ($K_{ив}$):

$K_{ив} = \text{Отработанное время} / \text{Нормативное время}$

Коэффициент износа по объему производства ($K_{ип}$):

$K_{ип} = (\text{Отработанное время} \times \text{Реальный объем производства}) / (\text{Нормативное время} \times \text{Нормативный объем производства})$

Норма амортизации (H_a):

$H_a = (1 / \text{Срок полезного использования}) \times 100\%$

Величина годовых амортизационных отчислений (АО):

$АО = \text{Первоначальная стоимость ОФ} \times \text{Норма амортизации} / 100\%$

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 95-102).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>
5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№	Тема				
6.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.				
	<table border="0" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">ОК</td> <td style="text-align: center;">ПК</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-9</td> <td style="text-align: center;">1.4</td> </tr> </table>	ОК	ПК	1-9	1.4
ОК	ПК				
1-9	1.4				

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Показатели эффективности использования основных фондов».

Для расчета требуемых показателей воспользуемся формулами:

Фондоотдача (ФО):

$FO = \text{Годовая выручка} / \text{Среднегодовая стоимость ОПФ}$

Фондоемкость (ФЕ):

$FE = \text{Среднегодовая стоимость ОПФ} / \text{Годовая выручка}$

Аналогично рассчитайте показатели для следующего временного периода (FO_1 и FE_1).

Динамика показателей по фондоотдаче: $FO_1 - FO$

Динамика показателей по фондоемкости: $FE_1 - FE$

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 103-119).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>
2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>
5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№	Тема
7.	Расчет показателей использования оборотных средств.
ОК	ПК
1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Показатели эффективности использования оборотных средств».

Для расчета требуемых показателей воспользуемся формулами:

Коэффициент оборачиваемости ($K_{об.}$):

$K_{об.} = \text{Годовая выручка} / \text{Среднегодовой объем оборотных средств}$

Коэффициент загрузки ($K_{загр.}$):

$K_{загр.} = \text{Среднегодовой объем оборотных средств} / \text{Годовая выручка}$

Аналогично рассчитайте показатели для следующего временного периода ($K_{об.1}$ и $K_{загр.1}$).

Динамика показателей по коэффициенту оборачиваемости: $K_{об.1} - K_{об.}$

Динамика показателей по коэффициенту загрузки: $K_{загр.1} - K_{загр.}$

Для расчета показателя средней продолжительности одного оборота ($CP_{об.}$) воспользуемся формулой:

$CP_{об.} = 360 / K_{об.}$

Результат округляется до целых **всегда** в большую сторону.

Аналогично рассчитайте показатель для следующего временного периода ($CP_{об.1}$).

Динамика показателя: $CP_{об.1} - CP_{об.}$

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 188-201).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№	Тема
8.	Анализ структуры персонала предприятия.
ОК	ПК
1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Трудовые ресурсы гостиницы».

Вашему вниманию представлена таблица с данными вида:

Должность	Кол-во, чел.	Удельный вес, %
1	2	3
ВСЕГО		100

Для определения итога по столбцу 2 (ВСЕГО) необходимо сложить все данные этого участка по вертикали. Удельный вес (столбец 3) каждой группы специалистов рассчитывается по формуле:

$$\text{Удельный вес} = (\text{Кол-во человек в группе} / \text{ВСЕГО}) \times 100\%$$

Дайте краткую характеристику структуры персонала предприятия.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 227-240).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№ **Тема**

9. Оценка затрат на трудовые ресурсы.

ОК

1-9

ПК

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по темам: «Оплата труда в гостиничной сфере» и «Эффективность использования персонала».

Вашему вниманию представлена таблица с данными вида:

Должность	Кол-во, чел.	Ставка з/п, руб.	Сумма, руб.
1	2	3	4
ВСЕГО			

Данные по столбцу 2 берутся из практической работы №9, по столбцу 3 представлены в условиях задания. Чтобы рассчитать показатели по столбцу 4 необходимо перемножить построчно данные столбца 2 и 3 по каждой группе специалистов.

Для определения итога по столбцу 4 (ВСЕГО) необходимо сложить все данные этого участка по вертикали – это будет месячный фонд оплаты труда. Для расчета величины годового фонда оплаты труда необходимо итог столбца 4 умножить на 12 месяцев.

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства. Учебное пособие. - М.: Магистр, 2018. – 400 с. (С. 241-253).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

10. Оценка заполняемости.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Заполняемость номерного фонда».

Загрузка (Оссурансу) равна количеству проданных номеров, поделённому на общее количество номеров. Измеряется в процентах.

Среднее количество гостей в номере (Double Оссурансу) – показатель учитывается при формировании бюджета.

Мы знаем, сколько в среднем гости тратят на дополнительные услуги, соответственно, можем предположить, какой доход получим при той или иной загрузке. Допустим, ваш показатель Double Occupancy равен 1,3. В какой-то момент вы заметили, что он стал больше и достиг 1,6. Что это значит? С одной стороны, можно сказать, что количество проживающих увеличилось и ничего в этом плохого нет. С другой стороны, нас должно интересовать, какой при этом RevPAR — стал он выше или ниже.

Все показатели нужно читать в контексте друг друга. Нельзя говорить, что повышение среднего количества проживающих гостей – однозначно положительный момент. Возможно, эти клиенты неплатежеспособны, а значит, бизнес перестает зарабатывать на дополнительных услугах.

Сделайте выводы.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 82-85).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

11. Оценка доходности.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Доходность гостиницы».

1. Room Revenue – показатель рассчитывается как полная выручка от номерного фонда за вычетом налогов и расходов на питание. Измеряется в рублях.

2. ADR (средняя цена на номер) – равна выручке от продажи номерного фонда, поделённой на количество проданных номеров. Измеряется в рублях.

3. RevPAR (средний доход на комнату) равен выручке от продажи номерного фонда, поделённой на количество всех номеров в отеле. Иначе говоря, RevPAR равен ADR, умноженной на загрузку. Измеряется в рублях.

4. RevPAC (доход на гостя) равен полной выручке (с учётом питания, проживания, дополнительных услуг, налогов), поделённой на количество проживающих в гостинице. Измеряется в рублях.

Сделайте выводы.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 86-96).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

12. Анализ прибыли.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Прибыль и рентабельность гостиничного предприятия».

Вашему вниманию представлена таблица с данными вида:

Доход, руб.	Себестоимость, руб.	Прибыль, руб.
1	2	3

Величина прибыли рассчитывается построчно путем вычитания данных столбца 2 из столбца 1 (Доход – Себестоимость). Сравните полученные вами результаты в зависимости от динамики дохода и себестоимости. Сделайте выводы.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для ба-

калавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 86-96).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>
2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>
5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№

Тема

13. Анализ рентабельности.

ОК

ПК

1-9

1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Прибыль и рентабельность гостиничного предприятия».

Вашему вниманию представлена таблица с данными вида:

Себестоимость, руб.	Прибыль, руб.	Рентабельность, руб.
1	2	3

Величина рентабельности рассчитывается построчно путем деления данных столбца 2 на столбец 1 (Прибыль / Себестоимость). Сравните полученные вами результаты в зависимости от динамики прибыли и себестоимости. Сделайте выводы.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 86-96).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>
2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

№	Тема	ОК	ПК
14.	Анализ ликвидности.	1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Показатели ликвидности и платежеспособности».

Для расчета ликвидности необходимо заполнить таблицу вида:

Показатель	Способ расчета	Норма	Базовый год	Отчетный год	Откл.
1	2	3	4	5	6
Коэффициент текущей ликвидности	стр. 1200 / (стр. 1520 + стр. 1510 + стр. 1550)	1,5-2,5			
Коэффициент быстрой (срочной) ликвидности	(стр. 1230 + стр. 1240 + стр. 1250) / (стр. 1520 + стр. 1510 + стр. 1550)	0,8 и более			
Коэффициент абсолютной ликвидности	(стр. 1240 + стр. 1250) / (стр. 1520 + стр. 1510 + стр. 1550)	более 0,2			

В способе расчета (столбец 2) представлены формулы, по которым необходимо провести анализ. Используя данные форм 1 и 2 бухгалтерского баланса, определите и заполните данные за последние 2 года (столбцы 4-5). Сравните полученные результаты с нормативом (столбец 3). Для расчета отклонения (столбец 6) необходимо из величины отчетного года (столбец 5) вычесть величину базового года (столбец 4).

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 172-186).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа:
<http://www.rha.ru/>

№	Тема	
15.	Анализ платежеспособности.	
	ОК	ПК
	1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Показатели ликвидности и платежеспособности».

Для расчета платежеспособности необходимо заполнить таблицу вида:

Показатель	Способ расчета	Норма	Базовый год	Отчетный год	Откл.
1	2	3	4	5	6
Коэффициент общей платежеспособности	(стр. 1100 + стр. 1200) / (стр. 1400 + стр. 1500)	1 и более			

В способе расчета (столбец 2) представлена формула, по которой необходимо провести анализ. Используя данные форм 1 и 2 бухгалтерского баланса, определите и заполните данные за последние 2 года (столбцы 4-5). Сравните полученные результаты с нормативом (столбец 3). Для расчета отклонения (столбец 6) необходимо из величины отчетного года (столбец 5) вычесть величину базового года (столбец 4).

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 172-186).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>

2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>

3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа:
<http://www.rha.ru/>

№	Тема	
16.	Оценка финансового состояния гостиничного предприятия.	
	ОК	ПК
	1-9	1.4

Изучите лекционный материал и рекомендуемую литературу по теме «Финансовое состояние гостиницы».

Для расчета финансового состояния необходимо заполнить таблицу вида:

Показатель	Способ расчета	Норма	Базовый год	Отчетный год	Откл.
1	2	3	4	5	6
Коэффициент соотношения заемных и собственных средств	(стр. 1500 + стр. 1400) / стр. 1300	менее 0,7			
Коэффициент обеспеченности собственными средствами	(стр. 1300 – стр. 1100) / стр. 1200	более 0,1			
Коэффициент финансовой независимости	стр.1300 / стр.1700	более 0,5			
Коэффициент финансовой зависимости	(стр. 1400 + стр. 1500 – стр. 1530 – стр. 1540) / стр.1700	менее 0,8			

В способе расчета (столбец 2) представлены формулы, по которым необходимо провести анализ. Используя данные форм 1 и 2 бухгалтерского баланса, определите и заполните данные за последние 2 года (столбцы 4-5). Сравните полученные результаты с нормативом (столбец 3). Для расчета отклонения (столбец 6) необходимо из величины отчетного года (столбец 5) вычесть величину базового года (столбец 4).

Опишите и охарактеризуйте полученные вами результаты.

Рекомендуемая литература:

1. Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. Учебное пособие для бакалавриата. - М.: КноРус, 2017. – 264 с. (С. 186-194).

Дополнительные источники

1. Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство - <http://www.hotelmaster.ru>
2. Ресторанный и гостиничный бизнес - <http://www.HotRes.ru>
3. Портал гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>
5. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
6. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>

