Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Тарасенко Лидия Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 12.11.2026 08:01:34
Уникальный программный ключ:
974f72a491e038b845779dd763f1d39f2c9a525f

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ»
«ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
Протокол №2
От «29» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО «ПОО» «ФЭК»
_____ Л.А. Тарасенко

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству

Симферополь
2025 г.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Доклад-визуализация № 1.

1. Подготовить доклад с презентацией по теме

1. Определение организационно-правовых форм организаций, их характеристика. Составление таблицы по основным признакам, изучение Устава и учредительных документов предприятия на примере действующих предприятий.
2. Влияние внешней среды на эффективность деятельности гостиничного предприятия.
3. Государственное правовое и нормативное регулирование деятельности гостиничного предприятия.
4. Сферы регулирования деятельности гостиничного предприятия Налоговым кодексом.
5. Сферы регулирования деятельности гостиничного предприятия Трудовым кодексом.
6. Нормативные документы: устав, положение об отделах, филиалах.

Критерии оценивания:

Уровень освоения	Критерии
85-100 баллов (оценка «отлично»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
70-84 баллов (оценка «хорошо»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ изложен в определенной логической последовательности, литературным языком. Самостоятельный ответ включал зачитывание небольших частей текста. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
50-69 баллов (оценка «удовлетворительно»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ представлен считыванием заготовленного текста. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
0-49 баллов (оценка неудовлетворительно»)	Студент не готов к практическому занятию.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Доклад-визуализация № 2.

1. Подготовить доклад с презентацией по теме

«Классификации предприятий» и «Организационно-экономические формы предприятий».

1. Классификация предприятий по форме собственности.
2. Классификация предприятий по цели деятельности.
3. Классификация предприятий по размеру.
4. Классификация предприятий по организационно-правовой форме.
5. Классификация предприятий по организационно-экономической форме.
6. Классификация предприятий по видам экономической деятельности.

1) Картель.
2) Синдикат.
3) Трест.
4) Концерн.
5) Холдинг.
6) Ассоциация.
7) Консорциум.
8) Финансово-промышленная группа.
9) Транснациональная корпорация.

Уровень освоения	Критерии
85-100 баллов (оценка «отлично»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
70-84 баллов (оценка «хорошо»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ изложен в определенной логической последовательности, литературным языком. Самостоятельный ответ включал зачитывание небольших частей текста. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
50-69 баллов (оценка «удовлетворительно»)	Студентом проведена самостоятельная подготовка к практическому занятию. Ответ представлен считыванием заготовленного текста. Презентация составлена в соответствии с докладом студента.
0-49 баллов (оценка неудовлетворительно»)	Студент не готов к практическому занятию.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли.
2. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.
3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.
4. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия.
5. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.
6. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек.
7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии.
8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии.
9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе.
10. Теоретические и методологические основы организации.
11. бухгалтерского учета.
12. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц.
13. Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц.
14. Тематика практических занятий и лабораторных работ.
15. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда.
16. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.
17. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.
18. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости.
19. Оценка потребности в оборотных средствах.
20. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала.
21. Планирование фонда заработной платы.
22. Расчёт заработной платы.
23. Определение цены по системе «Директ-костинг».
24. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице.
25. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы.