

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт экономики, финансов и управления в АПК

Кафедра агроэкономики и маркетинга

**Методические указания**  
**по выполнению и защите курсовой работы по дисциплине**  
**«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»**  
**для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки**  
**43.03.03 Гостиничное дело**  
**(профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных,**  
**развлекательных комплексов»)**

Ставрополь 2026

## Содержание

1. Цели и задачи работы .....	4
2. Рекомендуемые темы курсовых работ .....	5
3. Требования к структуре работы .....	9
4. Требования к оформлению работы.....	12
5. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы.....	14
6. Требования к защите работы .....	17
7. Критерии оценки работы.....	18
Приложение.....	21

## 1. Цели и задачи работы

Курсовая работа – это самостоятельная учебная работа обучающихся, выполняемая в течение учебного семестра. Целью выполнения курсовой работы является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении учебной дисциплины, формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельное решение профессиональных задач.

Выполнение курсовой работы позволяет обучающимся приобрести навыки самостоятельного научного исследования, навыки расчетных работ, анализа фактов реальной экономической жизни, формирования своего отношения к научной проблеме в сфере гостиничного бизнеса.

Целью курсовой работы является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по конкретной дисциплине, а также применение этих знаний для решения конкретной научной или практической задачи. В процессе выполнения курсовой работы студент должен продемонстрировать умение самостоятельно анализировать научную литературу, проводить исследования, делать выводы и оформлять результаты своей работы в соответствии с установленными требованиями.

Цель курсовой работы: исследовать принципы организации и планирования в контексте гостиничного бизнеса, опираясь на предложенные исходные данные.

Цели выполнения курсовой работы:

- исследовать принципы организации деятельности гостиничного предприятия;
- проанализировать особенности планирования деятельности предприятий сервиса;
- освоить методы расчета различных финансово - экономических показателей, используя предложенные исходные данные;

- формировать умения анализировать полученные результаты расчетов и уметь применить их в практических примерах;

- развить способности применять теоретические знания для решения практических задач.

Конкретные задачи, решаемые обучающимися при написании курсовой работы(проекта), состоят в следующем:

- выполнить расчет и провести анализ текущего состояния предприятия сервиса (согласно расчетного варианта).

- провести SWOT-анализ: выявить сильные и слабые стороны, возможности и угрозы для предприятия сервиса, согласно исходных данных.

- на основе проведенного анализа предложить конкретные меры по улучшению организации и планирования на примере расчетного предприятия.

- определить теоретические основы организации и планирования деятельности предприятий сервиса: рассмотреть основные понятия и категории, связанные с управлением в данной сфере.

В процессе написания курсовой работы студент учится самостоятельно планировать свою деятельность, определять цели и задачи исследования, выбирать методы и инструменты для их достижения. Он приобретает навыки работы с научной литературой, умение отбирать, анализировать и систематизировать информацию, а также оформлять результаты своей работы в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа позволяет студенту продемонстрировать свои знания и навыки, полученные в ходе изучения учебной дисциплины, а также применить их для решения конкретных практических задач. Успешное выполнение курсовой работы свидетельствует о готовности студента к проведению самостоятельных исследований и решению профессиональных задач в будущем.

В конечном итоге, курсовая работа является не только формой

контроля знаний студента, но и важным инструментом его профессионального развития. Она позволяет ему приобрести необходимые навыки и опыт для успешной работы в выбранной сфере деятельности, а также способствует формированию его как компетентного и ответственного специалиста.

## 2. Рекомендуемые темы курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» включает в себя две части: расчетную, которая выполняется на единую тему «Планирование деятельности гостиничного предприятия» по индивидуальным расчётным данным. И вторая часть теоретическая, выполняемая на индивидуальную тему:

Темы для теоретической части (*вариант темы определяется преподавателем*):

1. Планирование сервисных услуг в условиях высокой конкуренции
2. Роль инновационных технологий в процессе организации сервиса
3. Влияние цифровизации на оптимизацию работы предприятий сервиса
4. Управление качеством сервисных услуг: методы и практики
5. Маркетинговые стратегии для предприятий сервиса
6. Подходы к разработке и корректировке ассортимента предоставляемых услуг
7. Эффективные методы подбора и управления рабочими кадрами в сервисных компаниях.
8. Влияние клиентского опыта на организацию процессов в сервисе
9. Разработка стандартов обслуживания в предприятиях сервиса
10. Методы повышения эффективности работы сервисных компаний
11. Психология обслуживания: как она влияет на организацию сервиса
12. Влияние культурных аспектов на организацию сервиса в международных компаниях
13. Тенденции и перспективы развития сферы услуг в условиях цифровой трансформации
14. Планирование и контроль затрат на предприятиях сервиса
15. Логистика и снабжение на предприятиях сервиса
16. Информационные системы и автоматизация процессов на предприятиях сервиса

17. Международный опыт организации и планирования деятельности сервисных компаний
18. Организация туристических услуг в гостиницах
19. Стратегии развития гостиничной индустрии в России
20. Анализ внешней среды и его влияние на организацию сервиса
21. Внутренние и внешние факторы развития рынка гостиничных услуг в Ставропольском крае
22. Стили и методы управления персоналом гостиничного предприятия.
23. Стандартизация и сертификация на рынке гостиничных услуг.
24. Аутсорсинг и аутстаффинг в гостиничном бизнесе

### 3. Требования к структуре работы

Структура курсовой работы (проекта) должна включать следующие элементы:

- титульный лист (Приложение 1);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основную часть;
- заключение с указанием основных результатов работы;
- список использованных источников литературы;
- приложения (при необходимости).

Важным этапом подготовки курсовой работы (проекта) является разработка плана курсовой работы (проекта). Основной задачей плана является структурирование работы, формулировка заголовков глав и разделов курсовой работы. Названия глав формулируются на основании вопросов, подлежащих разработке. Подобный подход обеспечивает выполнение требования к курсовой работе о соответствии ее содержания теме. Аналогичный подход применим к формулировке разделов глав, которые должны раскрывать содержание каждой главы по тому заголовку, в котором они сформулированы. Практика показывает, что наиболее характерными ошибками при разработке плана являются:

1. Совпадение названия глав (разделов) с темой курсовой работы (главы).

2. Названия глав (разделов) не раскрывают реального содержания темы курсовой работы (главы) и относятся к другой области знаний (дисциплине).

Обе ошибки недопустимы, особенно вторая, поскольку она приводит к несоответствию содержания курсовой работы ее теме.

Требования к структуре работы с описанием требований и рекомендаций к каждому разделу.

I Титульный лист курсовой работы (Приложение 1)

II Расчетная часть, выполняется по исходным данным и состоит из следующих разделов: (Приложение 2)

Для выполнения расчетной части используются исходные данные (представленные в курсовой работе). Первоначально необходимо определить свой вариант (для таблицы 1 и 2 – вариант определяет преподаватель, таблица 3 – по первой букве фамилии, таблица 4 - по первой букве имени). Таким образом, студент получает все необходимые данные для дальнейшего расчета данной части курсовой работы.

В разделе 1.1. «Основные требования к гостиницам и иным средствам размещения» необходимо самостоятельно указать классификацию отеля согласно исходных данных.

В разделе 1.2 «Основные показатели деятельности гостиничного предприятия» согласно указанных формул и определённого варианта из исходных данных необходимо произвести расчеты и указать их.

В разделе 2.1 «Описание гостиницы и гостиничного фонда» необходимо указать оснащение номеров по категориям.

В разделе 2.2 «Планирование маркетинга» используя первоначальные данные по выбранному варианту и дополнительные данные таблицы 5 необходимо составить SWOT-анализ для гостиницы, согласно исходных данных.

В разделе 2.3 «Разработка эксплуатационной программы» рассчитываются доходы от дополнительных услуг гостиницы и план реализации гостиничных услуг в стоимостном выражении.

В разделе 2.4 необходимо определить потребности гостиницы в персонале и средствах на оплату труда.

В разделе 2.5 рассчитываются затраты на содержание гостиницы согласно варианта расчета.

В разделе 2.6 необходимо рассчитать предполагаемые финансовые результаты гостиничного предприятия

В разделе 2.7 рассчитывается точка безубыточности гостиницы

В разделе выводы и предложения расчетной части работы необходимо написать развернутое заключение о проделанной работе и полученных результатах

III. Теоретическая часть. В данном разделе работы подробно раскрывается выданная преподавателем тема.

#### **4. Требования к оформлению теоретической части**

Курсовая работа оформляется в соответствии с общими правилами оформления научно-исследовательских работ.

Объем ответа должен быть не менее 10 страниц. Рекомендуется шрифт Times New Roman, размер шрифта - 14пт, гарнитурой Times New Roman, интервал - полуторный, выравнивание по ширине. Поля: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Все листы должны быть пронумерованы в продолжении нумерации курсовой работы (расчетной части). Текст ответа теоретической часть выравнивается по ширине страницы, с абзацем 1,25. Выравнивание текста - по ширине.

Таблицы и рисунки нумеруются отдельно от расчетной части. Название таблиц, следует размещать над таблицей, рисунки под рисунками. Название таблиц и рисунков помещаются по центру листа без абзаца.

В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал необходимо сделать ссылку на автора. Список используемых материалов следует расположить после теоретической части.

Оригинальность теоретической части должна быть не менее 40% (в системе антиплагиат проверяется отдельно от расчетной части).

Использование обучающимся технологий искусственного интеллекта для генерации текста и / или повышения его оригинальности признается некорректным заимствованием за исключением случаев, когда в рамках выбранной темы по согласованию с ведущим преподавателем предусматривается возможность использования технологий искусственного интеллекта при выполнении курсовой работы (проекта). При этом, обучающийся обязан: указать во введение, в каких разделах курсовой работы (проекта) и в связи с чем были использованы технологии искусственного интеллекта; в тексте курсовой работы (проекта) сделаны сноски с указанием,

что материал был подготовлен с использованием технологий искусственного интеллекта.

В рамках теоретической части выделяются следующие составляющие:

Титульный лист курсовой работы содержит следующие элементы: полное наименование вышестоящего органа (Министерство сельского хозяйства Российской Федерации), университета (федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет» института / факультета и кафедры, название дисциплины; тему курсовой работы (проекта); сведения об исполнителе (Ф.И.О. обучающегося, группа, подпись); сведения о преподавателе (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание); наименование места и год выполнения; сведения о регистрации на кафедре, количество баллов (по БРС) и оценка (переведенная в пятибалльную систему), даты и подписью ведущего преподавателя (*Приложение 1*).

Содержание (Оглавление) включает порядковые номера и наименование структурных элементов курсовой работы с указанием номера страницы, на которой они помещены.

*Введение*, характеризует:

- актуальность темы исследования
- обоснование теоретической и практической важности выбранной для исследования проблемы;
- цель и задачи курсовой работы - краткая и четкая формулировка цели проведения исследования и нескольких задач, решение которых необходимо для достижения поставленной цели;
- предмет исследования - формулировка конкретного вопроса или анализируемой проблемы;
- объект исследования;
- методы исследования (желательно);
- структуру работы - краткое содержание глав и параграфов основной части работы.

*Основная часть* может содержать: главы; разделы; пункты; подпункты.

*Заключение (по теоретической части)* - краткое изложение основных, наиболее существенных результатов проведенного анализа, сформулированных в виде выводов.

## **5. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы**

*В списке использованных источников литературы* должны быть представлены основные источники по теме:

- нормативно-правовые документы (ГОСТы, кодексы, стандарты, законы);
- учебники и учебные пособия;
- отраслевые периодические издания;
- научные статьи, монографии и материалы научных конференций;
- интернет-ресурсы (официальные сайты организаций, базы данных и т.д.)
- материалы лабораторных и полевых исследований;
- данные, собранные во время практик.

Список должен содержать не менее 10 современных источников, изученных обучающимися (преимущественно даты издания не более 5 лет относительно года написания курсовой работы, кроме исторических вопросов).

На основные приведенные в списке источники должны быть ссылки в тексте курсовой работы. Они проставляются в квадратных скобках с указанием номера источника, под которым он значится в списке литературы.

При написании и оформлении ответа теоретической части следует избегать типичных ошибок, например, таких:

– поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,

– в некоторых случаях, проблемы, рассматриваемые в тексте, не раскрывают основных аспектов темы.

– дословное переписывание книг, статей, заимствования материалов из интернета и т. д.

– использовании устаревшей информации.

Использование обучающимся технологий искусственного интеллекта для генерации текста и / или повышения его оригинальности признается некорректным заимствованием за исключением случаев, когда в рамках выбранной темы по согласованию с ведущим преподавателем предусматривается возможность использования технологий искусственного интеллекта при выполнении курсовой работы. При этом, обучающийся обязан: указать во введении, в каких разделах курсовой работы (проекта) и в связи с чем были использованы технологии искусственного интеллекта; в тексте курсовой работы сделаны сноски с указанием, что материал был подготовлен с использованием технологий искусственного интеллекта.

Учебная литература по дисциплине служит основой для подготовки обучающихся к занятиям, выполнения самостоятельных работ и написания курсовой работы (проекта). С этой целью преподавателю необходимо сформировать для студентов список основной и дополнительной литературы, соответствующий современному состоянию науки и требованиям профессиональных стандартов.

1. Вавилина А. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учеб. пособие; Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 224 с.

2. Гукова О. Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие. Москва: Издательство "ФОРУМ", 2022. - 160 с.

3. Джум Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме: учеб. пособие Москва: Издательство "Магистр", 2019. - 368 с.

4. Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие; Москва: Издательство "ФОРУМ", 2024. - 320 с.

5. Орел Ю. В. Организация и планирование деятельности предприятий

сервиса: учеб. пособие. Ставропольский ГАУ. - Ставрополь, 2023.

6. Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства: учеб. пособие; Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 141 с.

7. Свириденко Ю. П. Сервисная деятельность: учеб. пособие. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 174 с.

8. Советов В. М. Основы функционирования систем сервиса: учеб. пособие. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 624 с.

9. Виноградова М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учеб. пособие. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014. - 280 с.

10. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие. Москва: Издательство "Магистр", 2018. - 496 с.

## 5. Требования к защите работы

В целях выполнения требований по хранению курсовых работ законченная и оформленная в соответствии с установленными требованиями курсовая работа и сопроводительный материал предоставляется преподавателю для защиты в распечатанном виде.

Курсовая работа допускается к защите при выполнении следующих условиях:

- степень оригинальности текста курсовой работы (проекта) не ниже 25% для работ, выполненных обучающимися по образовательным программам бакалавриата и специалитета,

- наличия рецензии преподавателя, принимающего курсовую работу (*Приложение 3*).

Защита курсовых работ относится к промежуточной аттестации и проводится в конце семестра. Защита курсовых работ назначается кафедрой, дирекцией/деканатом вносится в расписание промежуточной аттестации и отражается в расписании учебных занятий.

Защиту курсовых работ проводит ведущий преподаватель, а в случае возникновения спорных ситуаций создается комиссия, в состав которой входит заведующий кафедрой и преподаватели кафедры.

Защита работы проходит в форме публичного выступления (5-7 мин.) и ответов на вопросы преподавателя/комиссии (5 мин).

Для защиты курсовой работы обучающийся готовит текст доклада. В тексте выступления отражается:

- актуальности выбранной темы;
- цели и основные задачи курсовой работы;
- основное содержание курсовой работы;
- основные выводы и практические рекомендации.

## 6. Критерии оценки работы

Выполненная и защищенная курсовая работа оценивается в соответствии с учетом балльно-рейтинговой системы оценивания и критериями оценки, которые указаны в рабочей программе дисциплины.

В соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования курсовую работу (проект) необходимо оценить по следующим критериям с учетом установленных максимальных баллов:

Критерий	Максимальное значение в баллах	Набранных баллов
Оформление курсовой работы/проекта	10	
Содержание курсовой работы/проекта	60	
Защита курсовой работы/проекта	30	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

Содержание критериев оценки курсовой работы (проекта):

1. Оформление курсовой работы (проекта):

-10 баллов - курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.

-5 баллов - курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы (проекта) современные средства визуализации информации не использовались.

2. Содержание курсовой работы (проекта):

-60 баллов - в курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы, разделы освещены полностью, расчеты из расчетной части все верны, для выводов приведены достаточные обоснования;

-40 баллов - в курсовой работе подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы, разделы освещены полностью, не все расчеты из расчетной части верны, для выводов не приведены достаточные обоснования;

-20 баллов - в курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию, больше половины расчетов из расчетной части неверны

### 3. Защита курсовой работы (проекта):

-30 баллов - студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем;

-20 баллов - студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем;

-10 баллов - студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

Перевод оценки из 100-бальной в пятибалльную систему оценки знаний осуществляется следующим образом:

-89-100 - оценка «отлично»,

-77 - 88 баллов - оценка «хорошо»,

-65 - 76 баллов - оценка «удовлетворительно»,

-менее 64 баллов - оценка «неудовлетворительно».

При неудовлетворительной оценке курсовой работы обучающийся имеет право на повторную защиту после доработки и внесения исправлений.

У обучающегося, не сдавшего в установленный срок курсовую работу и/или не защитившего её по неуважительной причине, образуется академическая задолженность.

Оценка за курсовую работу фиксируется в зачетной книжке обучающегося и в электронной ведомости. Распечатанный и подписанный

оригинал ведомости храниться в деканате факультета/института в соответствии со номенклатурой дел и сроками хранения документов 5 лет.

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт экономики, финансов и управления в АПК**

**Кафедра агроэкономики и маркетинга**

Курсовая работа

по дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий  
сервиса»

на тему: «Планирование деятельности гостиничного предприятия»

Выполнил:

Студент 3 курса ГД\_СГРСРК-О-\_\_\_

группы

ФИО \_\_\_\_\_

Направления подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

Форма обучения: \_\_\_\_\_

Проверила:

к.э.н., доцент кафедры агроэкономики и  
маркетинга Орел Ю.В.

Зарегистрирована

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_г.

<b>Критерии</b>	<b>Максимальное значение в баллах</b>	<b>Набранных баллов</b>
Оформление курсовой работы	10	
Содержание курсовой работы	60	
Защита курсовой работы	30	
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	

Оценка «\_\_\_\_\_»

Дата «\_\_\_\_\_»

Подпись «\_\_\_\_\_»

Ставрополь, 202\_\_

## Содержание

**Расчетная часть**

Исходные данные	3
1 Гостиничное предприятие как объект планирования	5
1.1 Основные требования к гостиницам и иным средствам размещения	5
1.2 Основные показатели деятельности гостиничного предприятия	5
2 Текущий план предприятия гостеприимства	8
2.1 Описание гостиницы и гостиничного фонда	8
2.2 Планирование маркетинга	9
2.3 Разработка эксплуатационной программы	12
2.4 Планирование потребностей в персонале и средствах на оплату труда	14
2.5 Планирование издержек на содержание гостиницы	15
2.6 Планирование финансовых результатов	21
2.7 Расчет точки безубыточности	22
Выводы и предложения по расчетной части	23

**Теоретическая часть** 24

Исходные данные	24
-----------------	----

## Расчетная часть. Исходные данные

Таблица 1 – Название гостиницы и стоимость здания, млн. руб.

№ п/п	Название гостиницы	Вариант распределяет преподаватель										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Лазурит											30
2	Замок							18				
3	Усадьба								24			
4	Изумруд									22		
5	Анабель						16					
6	Волжская			19								
7	Альфа					14						
8	Адмирал				21							
9	Галактика		15									
10	Империя	13										

Таблица 2 – Основные показатели гостиницы

№ п/п	Показатели гостиницы	Вариант распределяет преподаватель									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Количество номеров	20	25	32	18	28	21	19	45	56	34
2	Номера простоя (одноместные), шт.	2	3	3	1	2	2	2	3	4	3
3	Стоимость одноместного номера, руб.	2400	2200	2300	2500	2700	2900	3100	2100	2600	2800
4	Количество проданных одноместных номеров	5	6	9	5	9	7	4	17	20	12
5	Стоимость двухместного номера, руб.	2300	2100	2200	2400	2600	2800	3000	2000	2500	2700
6	Количество проданных двухместных номеров	10	14	15	9	11	10	9	19	24	15
7	Стоимость номера люкс, руб.	2900	2700	2800	3000	3200	3400	3700	2600	3100	3300
8	Количество проданных номеров люкс	5	5	8	4	8	4	6	9	12	7

Таблица 3 – Оклад персонала, руб.

№ п/п	Должность	Вариант по первой букве фамилии			
		А - Д	Е - Л	М - С	Т - Я
1	Директор	30000	35000	38000	34000
2	Заместитель директора	28000	24000	27000	23000
3	Главный менеджер	25000	27000	26000	26000
4	Руководитель снабжения	19000	20000	20000	21000
5	Администратор	21000	22000	24000	23000
6	Рабочий по зданию	20000	19000	18000	19000
7	Старшая горничная	23000	24000	22000	24000
8	Горничная	19000	18000	20000	19000
6	Руководитель службы безопасности	22000	24000	26000	23000
10	Сотрудник службы безопасности	20000	21000	21000	20000

Таблица 4 – Потребление энергоресурсов

№ п/п	Вид ресурса	Вариант по первой букве имени			
		А - Д	Е - Л	М - С	Т - Я
1	Вода (м. куб.)	2500	2700	2600	2400
2	Стоки (м. куб.)	2000	2200	2300	1900
3	Электроэнергия (кВ/ч)	290000	300000	295000	280000
4	Газ (м. куб.)	70000	80000	75000	65000
5	Вывоз мусора (м. куб.)	30	35	32	28

# **1 Гостиничное предприятие как объект планирования**

## **1.1 Основные требования к гостиницам и иным средствам размещения**

В зависимости от размеров и видов жилых и служебных помещений, оборудования предприятия, уровня комфортности номеров и общественных помещений, предоставляемых услуг и других факторов производится классификация гостиниц по разрядам, категориям и т.п. Цель классификации – определить соответствие конкретной гостиницы, в также номеров установленным критериям или принятым стандартам на обслуживании.

Минимальные требования к гостиницам (мотелям) различных категорий: здание и прилегающая к нему территория; техническое оборудование; номерной фонд; техническое оснащение; оснащение мебелью и инвентарем; инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера; санитарные объекты общего пользования; общественные помещения; помещения для предоставления услуг питания; различные услуги и услуги питания; требования к персоналу и его подготовке.

## **1.2 Основные показатели деятельности гостиничного предприятия**

Рассмотрим основные показатели оценки деятельности гостиницы, к которым можно отнести следующие:

- загрузка номерного фонда;
- средняя цена гостиничного номера;
- среднее число гостей на один проданный номер;
- занятость койко-мест.

Загрузка номерного фонда - отношение числа проданных номеров к числу номеров, предложенных к продаже. Загрузка номерного фонда позволяет оценить использование номерного фонда, обычно рассчитывается в процентах по формуле:

$$\frac{\text{Число проданных номеров}}{\text{Число номеров, предложенных к продаже}} * 100\% \quad (1)$$

Средняя цена гостиничного номера - отношение общего дохода от номерного фонда к числу проданных номеров. Средняя цена гостиничного номера, позволяющая оценить работу службы портье по продаже дешевых и дорогих номеров, рассчитывается по формуле:

$$\frac{\text{Общий доход от номерного фонда}}{\text{Число проданных номеров}} \quad (2)$$

Оценить загрузку гостиницы можно с использованием такого показателя, как среднее число гостей на один проданный номер (это отношение общего числа гостей к числу проданных номеров).

Среднее число гостей на один проданный номер – это показатель качества загрузки номерного фонда отеля, который рассчитывается по формуле:

$$\frac{\text{Общее число гостей}}{\text{Число проданных номеров}} \quad (3)$$

Показатель койко-мест позволяет оценить заполняемость гостиничных номеров. Показатель занято-койко-мест рассчитывается по формуле:

$$\frac{\text{Число занятых кроватей}}{\text{Общее число койко-мест в гостинице}} \quad (4)$$

Единовременная вместимость – это количество мест в гостинице.

Максимальная пропускная способность показывает, сколько гостей может принять гостиница за 1 год:

Количество  
дней в году

$$\text{Максимальная пропускная способность} = \text{единовременная вместимость} \quad (5)$$

Возможная пропускная способность, показывает, сколько гостей реально сможет принять гостиница:

$$\text{Максимальная пропускная способность} - \text{Номера, находящиеся на ремонте} \quad (6)$$

Также для характеристики пропускной способности используется следующая формула:

$$\frac{\text{Максимальная пропускная возможность}}{\text{возможная пропускная способность}} \quad (7)$$

Рассчитаем основные показатели деятельности гостиничного предприятия, согласно выбранного варианта. При расчетах основываемся на том, что в одноместных проживает 1 человек, в двухместных 2 человека, в люксах 2 человека.

Расчет показателей:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

## 2 Текущий план предприятия гостеприимства

### 2.1 Описание гостиницы и гостиничного фонда

Распишите оснащение номеров по указанным категориям.

Гостиница (согласно исходных данных):

---

---

---

---

---

---

---

---

Одноместный (самостоятельный выбор):

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Двухместный (самостоятельный выбор):

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Люкс (самостоятельный выбор):

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2.2 Планирование маркетинга

Используя первоначальные данные по выбранному варианту и дополнительные данные (таблица 5) составьте SWOT-анализ для гостиницы.

Таблица 5 – Данные для составления SWOT-анализ

№ п/п	Название гостиницы	Вариант по таблице 2 исходных данных									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Лазурит										10
2	Замок							7			
3	Усадьба								8		
4	Изумруд									6	
5	Анабель						9				
6	Волжская			4							
7	Альфа					3					
8	Адмирал				1						
9	Галактика		2								
10	Империя	5									

### 1 Вариант

Гостиница находится в историческом городе, в 5 минутах езды от центра города и основных достопримечательностей. Гостиница на рынке 2 года. У гостиницы есть 3 основных конкурента, работающие в том же классе. В отеле предлагаются экскурсии с гидом. В фойе и кафе работает бесплатный Wi-Fi. Гостиница уделяет особое внимание качеству дополнительных услуг и качеству обслуживания. В гостинице отсутствует собственная служба трансфера клиентов.

### 2 Вариант

Отель в стиле «Космос». На рынке 4 лет. Расположен вдали от населенных пунктов и цивилизации, в долине реки, специально для тех, кто любит наблюдать за ночным небом, и интересуется астрономией. На территории расположен ресторан. Отель включает несколько коттеджей со стеклянными потолками, через которые гости будут наблюдать за звездами и планетами, лежа в постели, а также полукруглые гигантские шатры с открывающимися окнами. Во время отдыха у посетителей ограниченная возможность выехать с территории отеля, так как трансферт возможен в дни приезда и отъезда гостей.

### 3 Вариант

Отель в стиле «романтизм». Располагается в центре города. На рынке 3 года. Отель расположен в небольшом курортном поселке. Отель является малой вместимости, в поселке расположены также 2 гостиницы большей вместимости. Режим работы – круглогодичный. Окна отеля выходят на пролив, и от него можно добраться пешком до многих достопримечательностей. Многие уголки отеля украшены творениями художников, а рядом с зоной регистрации есть картинная галерея. имеется собственное кафе. Основные клиенты: молодожены, и желающие погрузиться в романтическую атмосферу.

### 4 Вариант

Гостиница в центре города. На рынке 15 лет, из-за отсутствия инвестиций имеет устаревший номерной фонд. Но при этом имеется собственная стоянка и ресторан. Режим работы – круглогодичный. Имеется собственный бизнес-центр и конференц-зал. Работают по системе: размещение + завтрак. Рядом располагаются 2 новые гостиницы и строиться еще одна.

### 5 Вариант

Месторасположение гостиницы в черте города, но вдали от центра. Режим работы круглогодичный. Гостиница входит в сеть гостиниц, принадлежащие Непубличному акционерному обществу. Возможно предоставление полного пансиона (размещение + 3-х разовое питание). В наличии собственная стоянка. Гостиница на рынке 6 лет.

### 6 Вариант

Трехзвездочный отель находится в парковой зоне, на берегу реки. На рынке 7 лет. В 5 минутах ходьбы от отеля расположен крупный торговый центр. До железнодорожного вокзала отеля 30 минут ходьбы. По утрам гости отеля могут заказывать завтрак в номер, но собственного ресторана нет. Вместе с тем на территории отеля имеется сауна и бильярд, как дополнительная услуга (за дополнительную плату). Отель располагается в

городе с населением 1200000 чел. У отеля 4 основных конкурента, работающие в схожей ценовой категории.

#### 7 Вариант

Гостиница является памятником истории и архитектуры. Здание гостиницы было возведено в середине прошлого века по проекту известного архитектора того времени. Архитектурный стиль здания можно охарактеризовать как эклектику, с элементами модерна. Режим работы – сезонный, так как располагается на побережье. Население города 500 тыс. чел. В основном гостиница рассчитана на приезжих туристов. Находится вдали от основного населенного пункта (20 км.). Собственного транспорта нет. Имеется собственный ресторан. Вблизи от гостиницы нет других конкурентов.

#### 8 Вариант

Отель бизнес-класса, на рынке 6 лет. В основном рассчитан для проведения деловых мероприятий, оснащен бизнес-центром и конференц залом. Расположен в городе с населением 900 тыс. чел. На территории расположен ресторан русской кухни. Режим работы отеля круглогодичный, оснащая услуга размещение, без питания. Расположен в черте города. Собственного транспорта нет. Основные клиенты – предприниматели и случайные туристы.

#### 9 Вариант

Гостиница расположена в мегаполисе, относится к сети гостиниц. Данная гостиница на рынке 3 год, а в целом данная сеть работает уже 15 лет. Большое количество конкурентов. Отель подходит для комфортного отдыха всей семьей. В стоимость номера включен английский завтрак, также в любое время для гостей бесплатные чай и кофе. Для автовладельцев - бесплатная парковка перед отелем по предварительному запросу. На территории отеля запрещено курить. Существует система скидок для постоянных клиентов всей сети гостиниц.

#### 10 Вариант

Отель расположен в 5 минутах езды от железнодорожного и автовокзала города и от аэропорта 2,5 часа. Отель расположен на побережье, в связи с этим режим работы – сезонный. Предприятие на рынке 2 год. Отель расположен на 2 береговой линии. Отсутствует собственный пляж. На территории отеля находится ресторан, отделение банка, пункт обмена валюты, солен красоты. У отеля большое количество конкурентов. Основные клиенты – семейные пары с детьми.

Заполните матрицу SWOT-анализ согласно варианта

Внутренняя среда	S — список сильных сторон, преимуществ (+)	W — список слабых сторон, недостатков (-)
Внешняя среда	O — перечень возможностей, перспектив (+)	T — перечень угроз и рисков (-)

### 2.3 Разработка эксплуатационной программы

Рассчитаем основные показатели эксплуатационных программ для гостиницы. Для этого необходимо составить затраты на содержание гостиницы.

Составим тарифы предприятия по номерам. Отели предоставляет 10% скидки корпоративным клиентам и 15% скидки турагентствам.

Таблица 6 – Тарифы предприятия по номерам

Сегменты	Цены по категориям в сутки с учетом скидки		
	Одноместные	Двухместные	Люкс
Корпоративные			
Турагентские			

Гостиница предоставляет дополнительные услуги: сауна, солярий. Внесем стоимость этих услуг в таблицу.

Таблица 7 – Дополнительные услуги гостиницы

Наименование	Количество, ед.	Цена, руб.
Сауна с услугами парильщика, час	1	1500
Солярий, мин.	1	100

Составьте план реализации дополнительных гостиничных услуг, с учетом того, что в среднем сауна планируется использоваться по 4 часа в день, солярий по 2ч/сутки.

Таблица 8 – План реализации дополнительных гостиничных услуг

Показатели	Ед. измерения	Планируемый год	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Сауна	час													
	тыс.руб.													
Солярий	мин													
	тыс.руб.													

Далее рассчитаем план реализации гостиничных услуг в таблице 9.

Таблица 9 – План реализации гостиничных услуг в стоимостном выражении, (исходя из полной загрузки по месяцам)

Наименование услуги	Показатель	Единица измерения	Планируемый	В том числе по месяцам											
				Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Кол-во ночей		ед.													
1-местные номера	Цена за 1 номер	тыс. руб.													
	Выручка за 1 номер	тыс. руб.													
Согласно варианта	Выручка за __ номеров	тыс. руб.													
С учетом номеров простоя	Уровень загрузки	%													
2-местный номер	Цена за 1 номер	тыс. руб.													
	Выручка	тыс.													

	за 1 номер	руб.												
	Выручка за ___ номеров	тыс. руб.												
Номер люкс	Цена за 1 номер	тыс. руб.												
	Выручка за 1 номер	тыс. руб.												
	Выручка за ___ номеров	тыс. руб.												

## 2.4 Планирование потребностей в персонале и средствах на оплату труда

Качество гостиничного сервиса во многом определяет уровень продажи услуг отеля. Основными особенностями сервиса такого типа является кадровый потенциал гостиницы. Специфика работы заключается в том, что обслуживающий персонал должен присутствовать круглосуточно, в том числе дежурный администратор. В связи с этим целесообразно разрабатывать график работы персонала с учетом сезонности и загруженности гостиницы. В таблице 10 приведен примерный график работы персонала.

Таблица 10 – Примерный график работы персонала

Должность	График	День недели, ч						
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Вс.
Управляющий директор	Будни	9	9	9	9	9	В.	В.
Заместитель директора (бухгалтер)	бдней	9	В.	В.	9	9	9	9
Главный менеджер службы приема и размещения	будни	9	9	9	9	9	В.	В.
Администратор	1\3	24	в	в	в	24	в	в
Руководитель снабжение	По будням	9	9	9	9	9	В.	В.
Рабочий по зданию (руководитель службы эксплуатации)	По будням	9	9	9	9	9	В.	В.
Старшая горничная	По будням	9	9	9	9	9	В.	В.
Горничная	Посменно 2/2,9-21,21-9							
1,2		12	12	В.	В.	12	12	В.
3,4		В.	В.	12	12	В.	В.	12

Руководитель службы безопасности	По будням	9	9	9	9	9	В.	
Сотрудник служба безопасности	Посменно 2/2,							
1,2		12	12	В.	В.	12	12	В.
3.4		В.	В.	12	12	В.	В.	12

В таблице 11 произведем расчеты размера оплаты труда персонала гостиницы.

Таблица 11 – Персонал гостиницы

Подразделение	Должность	Количество	Месячный оклад 1 рабочего, руб.	Месячный фонд заработной платы, руб.	Годовой фонд заработной платы, руб.	Фонд начисления на заработную плату (30,2%)	Фонд оплаты труда
Управление	Управляющий директор	1					
	Заместитель директора (бухгалтер)	1					
Служба приема и размещения	Главный менеджер	1					
	Администратор	4					
Служба снабжения	Руководитель снабжение	1					
Служба эксплуатации	Рабочий по зданию	1					
Служба содержания	Старшая горничная	1					
	Горничная	4					
Служба безопасности	Руководитель службы безопасности	1					
	Сотрудник служба безопасности	4					
Итого, тыс. руб.		20					

## 2.5 Планирование издержек на содержание гостиницы

Затраты на содержание гостиницы. Затраты на мягкий инвентарь каждой категории номера.

Таблица 12 – Перечень мягкого инвентаря для комнатного содержания на 1 одноместный номер

№ п/п	Наименование	Количество штук	Цена, руб.	Стоимость, руб
-------	--------------	-----------------	------------	----------------

1	Подушка синтепоновая 70x70	1	520,00	
2	Одеяло ватное 145x205	1	1830,00	
3	Покрывало	1	1900,00	
4	Портье	1	2300,00	
5	Прикроватный коврик	1	230,00	
Итого				
6	Полотенце махровое 70x100	3	1200,00	
7	Полотенце махровое 40x80	3	800,00	
8	Комплект постельного белья	3	1800,00	
Итого				
Всего				

Для содержания \_\_\_ номеров требуется \_\_\_\_\_ руб.

Определим, какие предметы размещения одежды и ухода за ней, посуды требуется на 1 одноместный номер.

Таблица 13 – Перечень и стоимость предметов размещения одежды, ухода за одеждой, посуда на 1 одноместный номер

№ п/п	Наименование	Количество	Цена	Стоимость
1	Плечики	5	115	
2	Щетка для одежды	1	130	
3	Щетка для обуви	1	125	
4	Набор графин и 2 стакана	1	810	
5	Поднос	1	520	
6	Ключ от номера	1	175	
7	Телефонный справочник	1	250	
Итого				
Итого на _____ номеров				

Для одного одноместного номера требуется затратить \_\_\_\_\_ рублей, для \_\_\_\_\_ номеров необходимо \_\_\_\_\_ рублей.

Далее произведём расчеты для двухместных номеров и номеров люкс.

Таблица 14 – Перечень мягкого инвентаря для комнатного содержания на 1 двухместный номер

№ п/п	Наименование	Количество штук	Цена, руб.	Стоимость
1	Подушка синтепоновая 70x70	2	520,00	
2	Одеяло ватное 145x205	2	1830,00	
3	Покрывало	1	1900,00	
4	Портье	1	2300,00	
5	Прикроватный коврик	2	230,00	
Итого				
6	Полотенце махровое 70x100	6	1200,00	
7	Полотенце махровое 40x80	6	800,00	
8	Комплект постельного белья	6	1800,00	
Итого				

Всего			
Всего на ___ номеров (согласно варианту)			

Таблица 15 – Перечень и стоимость предметов размещения одежды, ухода за одеждой, посуда на 1 двухместный номер

№ п/п	Наименование	Количество	Цена	Стоимость
1	Плечики	10	115	
2	Щетка для одежды	1	130	
3	Щетка для обуви	1	125	
4	Набор графин и 2 стакана	1	810	
5	Поднос	1	520	
6	Ключ от номера	1	175	
7	Телефонный справочник	1	250	
Итого на 1 номер				
Итого на ___ номеров				

Таблица 16 – Перечень мягкого инвентаря для комнатного содержания на номер люкс

№ п/п	Наименование	Количество штук	Цена, руб.	Стоимость
1	Подушка синтепоновая 70х70	2	962,00	
2	Одеяло ватное 200х200	1	1900,00	
3	Покрывало	1	3500,00	
4	Портье	1	4450,00	
5	Прикроватный коврик	2	1700,00	
Итого				
6	Полотенце махровое 70х100	6	3420,00	
7	Полотенце махровое 40х80	6	2340,00	
8	Комплект постельного белья	6	5400,00	
Итого				
Всего на 1 номер люкс				
Всего на _____ номеров люкс				

Таблица 17 – Перечень и стоимость предметов размещения одежды, ухода за одеждой, посуда на 1 номер люкс

№ п/п	Наименование	Количество	Цена	Стоимость
1	Плечики	20	215	
2	Щетка для одежды	1	200	
3	Щетка для обуви	1	250	
4	Набор графин и 2 стакана	1	1100	
5	Поднос	1	800	
6	Ключ от номера	1	175	
7	Телефонный справочник	1	250	
Итого на 1 номер				

Итого на _____ номеров			
------------------------	--	--	--

Каждый номер нуждается в чистке, поэтому подсчитаем стоимость чистящих средств.

Таблица 18 – Перечень и стоимость чистящих и моющих средств на 1 номер

Наименование	Количество	Цена, руб.
Мыло туалетное	2	50
Средство моющее Прогресс	1	123
Средство моющее Золушка	1	210
Средство моющее "Пемос"	1	111
Средство для чистки сантехники	1	230
Средство для чистки ковра	1	260
Средство чистящее "Суржо"	1	260
Паста "Помира"	1	340
Порошок для дезинфекции	1	400
Полироль	1	380
Мешковина	1	170
Итого на 1 номер на 10 дней.		
Итого на _____ номера (ов)		

Данные средства расходуются в течении 10 дней, следовательно, годовые затраты равны:

Стоимость чистящих средств \* 3 \* 12 = \_\_\_\_\_ (руб.)

Стирка белья 12 раз в месяц. Вес одного комплекта белья ~ 3кг. Цена стирки за 1кг - 15 рублей. Годовые затраты на стирку:

Расчет (исходя из номерного фонда по варианту) : \_\_\_\_\_

Далее рассмотрим сантехническое оборудование всех номеров.

Таблица 19 – Расчет стоимости сантехнического оборудования

Наименование	Количество	Цена за ед., руб.	Стоимость, руб.
Душевая кабина		22000	
Умывальник		5500	
Унитаз		3500	
Полотенцесушитель		6080	
Итого		-	

Таблица 20 – Расчет стоимости вспомогательного инвентаря

Наименование	Количество	Цена за ед., руб.	Стоимость, руб.
Матрас полуторный		6000	
Матрас двухспальный		19000	
Полка в ванную		650	
Прикроватный светильник		650	
Люстра		2200	
Зеркало косметическое		1100	
Зеркало большого размера		3900	
Итого		-	

В итоге получаем, что стоимость дополнительного инвентаря на \_\_\_ номера(ов) равна \_\_\_\_\_ рублей.

Подсчитаем затраты на ресурсы (энергоснабжение, водообеспечение и т.п.)

Таблица 21 – Затраты на ресурсы

Вид ресурса	Годовое потребление	Тариф, руб.	Стоимость, руб.
Вода (м. куб.)		43,15	
Стоки (м. куб.)		26,64	
Электроэнергия (кВ/ч)		5,71	
Газ (м. куб.)		7,15	
Вывоз мусора (м. куб.)		675	
Итого	-	-	

Таблица 22 – Расчет затрат на электрическое оборудование

Наименование	Количество	Цена за ед., руб.	Стоимость, руб.
Независимое оповещение о пожаре	3 комплекта	1560,00	
Противопожарные датчики	по общему количеству номеров	1100,00	
Телевизор цветной с пультом управления	по общему количеству номеров	25000,00	
Телефон	по общему количеству номеров	900,00	
Кондиционер	по общему количеству номеров	9000	
Факс	2	1650	
Фен	по общему количеству номеров	1500	
Пылесос	3	7500	

Компьютер	4	22000	
Сейф	по количеству номеров люкс	4500	
Утюг	2	2500	
Итого			

Теперь подсчитаем расходы на амортизацию имущества.

Таблица 23 – Амортизация имущества

Наименование	Балансовая стоимость, млн. руб.	Срок эксплуатации имущества	Стоимость амортиз. за год	Стоимость амортиз. за месяц
Здание гостиницы (согласно варианту)		30лет		
Сантехника		7лет		
Электрооборудование		6лет		
Итого				

Ежегодная амортизация имущества равна \_\_\_\_\_рублей.

Сведем все издержки в одну таблицу и посчитает текущие и капитальные затраты.

Таблица 24 – Затраты фирмы

№ п/п	Наименование	Стоимость
Капитальные (постоянные) затраты		
1	Здание гостиницы	
2	Сантехника	
3	Электрооборудование	
Итого капитальные затраты		
Текущие (переменные затраты) затраты		
4	Заработная плата	
5	Взносы в фонды начисления на заработную плату	
6	Мягкий инвентарь	
7	Предметы размещения одежды и ухода за ней	
8	Моющие средства	
9	Стирка	
10	Затраты на ресурсы	
11	Вспомогательный инвентарь номеров	
12	Амортизация	
Итого текущие затраты		
Всего затрат		



Финансовый результат равен \_\_\_\_\_ рублей. В РФ существует Налоговый Кодекс согласно которому предприятие обязано платить налог. Отняв налог на прибыль, получим чистую выручку.

Налог на прибыль = прибыль \* 0.2 = \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_  
(руб.)

Чистая прибыль = прибыль – налог на прибыль \_\_\_\_\_ (руб.). По итогам расчетов мы выяснили, что чистая прибыль предприятия равна \_\_\_\_\_  
(руб.)

Уровень рентабельности = (Чистая прибыль / всего затрат) \* 100% = \_\_\_\_\_ (руб.)

Срок окупаемости = Итого капитальных затрат / чистую прибыль = \_\_\_\_\_ (руб.)

Рентабельность инвестиций (ROI) = ((чистая прибыль - всего затрат)/всего затрат) \* 100% = \_\_\_\_\_ (руб.).

## 2.7 Расчет точки безубыточности, согласно варианта

$$MR = TR - VC$$

$$K_{MR} = MR/TR$$

$$BEP_d = FC/K_{MR}$$

где: MR – маржинальный доход

TR – выручка от продаж (реализации)

VC – переменные затраты

$K_{MR}$  – коэффициент маржинального дохода

FC – постоянные затраты

BEP<sub>d</sub> – точка безубыточности в денежном выражении



## Теоретическая часть

Структура теоретической части:

*Введение* (актуальность темы, цель и задачи исследования) - 1-2 страницы.

*Основная часть* (при рассмотрении темы исследования, информация представляется как в текстовом формате, так и цифровом в виде таблиц, рисунок. Для цифрового материала рекомендовано использовать статистическую информацию, нормативно-правовые документы, интернет-источники, статьи научных журналов. Информация должна быть достоверной и актуальной) - не менее 8-10 страниц.

*Заключение* (краткое изложение основных, наиболее существенных результатов проведенного анализа, сформулированных в виде выводов) - 1-2 страницы.

*Список использованных источников литературы* (Список должен содержать не менее 10 современных источников, преимущественно даты издания не более 5 лет относительно года написания курсовой работы, кроме исторических вопросов). На основные приведенные в списке источники должны быть ссылки в тексте.

*Приложение* (если есть вспомогательный иллюстративно-графический, табличный, расчетный и текстовый материал, который нецелесообразно (объем более 1 страницы) приводить в основном тексте работы).

Кафедра агроэкономики и маркетинга

**РЕЦЕНЗИЯ**

на курсовую работу по дисциплине  
«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»

Тема «Планирование деятельности гостиничного предприятия» (вариант \_\_\_\_\_)

Обучающийся (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Преподаватель (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

**Выполнение общих требований к курсовой работе**

1	Объем работы соответствует установленным требованиям	Да/нет
2	Степень оригинальности курсовой работы соответствует установленным требованиям	Да/нет (указать %)

**Критерии оценивания курсовой работы (проекта)**

Критерии	Кол-во баллов	Содержание критерия оценки	Итоговый балл
Оформление курсовой работы	10	Курсовая работа полностью соответствует всем требованиям к ее оформлению, представленный материал качественно проиллюстрирован	
	5	Курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно	
Содержание курсовой работы	60	В курсовой работе выполнены все необходимые расчеты, существенных ошибок в них нет. Сформулированы соответствующие выводы и обоснованные предложения	
	40	В курсовой работе выполнены все необходимые расчеты, но в некоторых из них есть ошибки. Сформулированы некорректные выводы, рекомендации слабо аргументированы	
	20	В курсовой работе выполнены не все необходимые расчеты, есть серьезные ошибки. Выводы и предложения не соответствуют или отсутствуют	
Защита курсовой работы	30	На защите курсовой работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными и методикой расчета показателей, формулирует обоснованные предложения, дает четкие и аргументированные ответы на вопросы	
	20	На защите курсовой работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы и методики расчета некоторых показателей, не всегда дает аргументированные ответы на заданные вопросы.	

Критерии	Кол-во баллов	Содержание критерия оценки	Итоговый балл
	10	На защите курсовой работы студент не знает вопросов темы и методики расчета большинства показателей, при ответе допускает существенные ошибки, затрудняется отвечать на поставленные вопросы	
<b>Итого:</b>			

**Рекомендации:**

---



---



---

Ведущий преподаватель Орел Ю.В. / \_\_\_\_\_  
*(ФИО)* *(подпись)*