

Одобен и рекомендован  
к утверждению на заседании  
кафедры менеджмента в сфере услуг  
14 сентября 2010 г., протокол № 2

## **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ**

**для включения в билеты к итоговому междисциплинарному экзамену  
на 2011 год по специальности 080502 «Экономика и управление на  
предприятии (ресторанно-гостиничного бизнеса)»**

### **Дисциплина «Экономика предприятия»**

1. Предприятие ресторанно-гостиничного бизнеса (РГБ) как субъект хозяйствования. Организационно-правовые формы предприятий РГБ, их характеристика.
2. Основные и оборотные средства (фонды) предприятий РГБ, их сущность, классификация и роль в производственно-коммерческой деятельности.
3. Основные фонды предприятий РГБ. Их классификация, значение, показатели эффективности использования и пути их повышения.
4. Амортизация основных фондов предприятий РГБ: понятие, назначение, методы. Место амортизации в системе формирования инвестиционных ресурсов предприятия.
5. Оборачиваемость оборотных средств предприятий РГБ: понятие, значение, показатели. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.
6. Оборот предприятий РГБ – основной функциональный показатель производственно-коммерческой деятельности, его сущность, состав и значение в рыночных условиях. Факторы, влияющие на оборот предприятий РГБ.
7. Нематериальные активы предприятий РГБ: состав, значение, источники формирования.
8. Собственный капитал предприятий РГБ: состав, значение, способы формирования.
9. Долгосрочные и краткосрочные обязательства предприятия РГБ: состав, пути оптимизации.
10. Капитальные вложения и инвестиции на предприятиях РГБ: понятие, источники формирования. Показатели эффективности использования инвестиций.
11. Система налогообложения предприятий РГБ и оптимизация налоговых выплат. Особенности налогообложения малых предприятий.
12. Финансовая устойчивость предприятий РГБ: понятие, система показателей, методика их расчета.

13. Материальные запасы предприятий РГБ, их назначение, классификация и показатели, характеризующие состояние материальных запасов.

14. Трудовые ресурсы предприятий РГБ, их характеристика и роль в обеспечении конкурентоспособности предприятий.

15. Производительность труда на предприятиях РГБ: понятие, значение, методы расчета.

16. Заработная плата на предприятиях РГБ, ее сущность и значение. Формы и системы оплаты труда на предприятиях РГБ.

17. Себестоимость продукции и услуг предприятий РГБ: понятие, состав и факторы влияющие на себестоимость. Пути снижения себестоимости. Соотношение себестоимости и прибыли.

18. Доходы предприятий РГБ, их понятие, значение и состав. Пути повышения доходов предприятия.

19. Конкурентные преимущества предприятий РГБ: понятие, виды, оценка, пути достижения.

20. Прибыль предприятий РГБ: понятие, функции, значение и направления использования. Порядок распределения прибыли.

21. Рентабельность предприятий РГБ: понятие, значение, виды рентабельности, методы расчета. Факторы, влияющие на рентабельность и пути ее повышения.

22. Ценообразование на продукцию и услуги предприятий РГБ: понятие, функции, методы расчета цен.

23. Собственные и заемные ресурсы предприятий РГБ: понятие, состав, источники формирования, эффективность использования.

24. Жизненный цикл предприятий РГБ: понятие, основные этапы, способы продления.

25. Комплексная оценка (показатели) экономического и финансового положения предприятий РГБ. Пути улучшения экономического и финансового положения предприятий РГБ.

### **Дисциплина «Управление предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса»**

1. Функции управления предприятиями РГБ: понятие и их содержание.

2. Содержание и виды управленческих решений на предприятиях РГБ. Процесс и методы принятия управленческих решений. Организация и контроль исполнения решений.

3. Личность, власть и авторитет менеджера на предприятиях РГБ. Стили руководства и лидерства.

4. Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятиях РГБ.

5. Управление персоналом на предприятиях РГБ. Кадровая политика на предприятиях РГБ.

6. Управление конфликтами в трудовых коллективах предприятий РГБ: типы, причины, методы разрешения конфликтов.
7. Организационная структура управления предприятиями РГБ: типы, принципы построения, методы оптимизации.
8. Основные службы на предприятиях РГБ: функции, структура, взаимодействие.
9. Организация информационных потоков в системе управления предприятиями РГБ.
10. Мотивация и стимулирование труда в системе управления предприятиями РГБ.
11. Управление затратами на предприятии РГБ.
12. Управление эффективностью использования основного и оборотного капитала на предприятиях РГБ.
13. Управление экономической эффективностью деятельности предприятий РГБ.
14. Управление дебиторской задолженностью на предприятиях РГБ.
15. Управление финансовой устойчивостью предприятий РГБ.
16. Управление маркетинговой деятельностью на предприятиях РГБ.
17. Управление качеством услуг на предприятиях РГБ.
18. Управление конкурентоспособностью предприятий РГБ.
19. Амортизационная политика на предприятиях РГБ, пути повышения ее эффективности.
20. Лизинг как источник финансирования предприятий РГБ: понятие, формы, экономическая целесообразность его использования.
21. Стратегическое планирование на предприятиях РГБ: понятие, этапы, содержание стратегического плана развития.
22. Развитие ресторанно-гостиничного бизнеса на основе франчайзинга: преимущества, система управления франчайзинговой сетью.
23. Малое предпринимательство, использование его преимуществ в развитии ресторанно-гостиничного бизнеса.
24. Взаимодействие предприятий РГБ с предприятиями туризма: формы и пути повышения эффективности.
25. Эффективность управления предприятиями РГБ: методы и показатели оценки.

**Дисциплина «Технология, организация и проектирование  
предприятий питания в гостинице»**

1. Виды затрат рабочего времени, их характеристика, методы изучения.
2. Виды и организация дипломатических приемов на предприятиях питания.
3. Виды и особенности организации банкетов на предприятиях питания.
4. Классификация и характеристика продукции предприятий питания различных типов и классов, показатели ее качества.

5. Методы нормирования труда. Расчет численности работников в заготовочных и доготовочных цехах на предприятиях питания в гостинице.
6. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая требования к качеству сырья, технологических процессов и готовой продукции.
7. Основные правила оказания услуг предприятиями питания.
8. Понятие сервиса и услуги на предприятии питания. Классификация и характеристика услуг.
9. Принципы и последовательность технологических расчетов при проектировании производственных заготовочных цехов предприятий питания в гостинице.
10. Принципы и последовательность технологических расчетов при проектировании доготовочных цехов предприятий питания.
11. Принципы организации производства на предприятиях питания.
12. Производственная программа и ее значение в организации работы заготовочных и доготовочных цехов на предприятиях питания в гостинице.
13. Технологическая характеристика сырья, поступающего на предприятия питания в гостинице.
14. Технология и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания различных типов и классов.
15. Требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий питания в гостинице.

#### **Дисциплина «Технология и организация обслуживания в гостинице»**

1. Информационные технологии в гостиничных комплексах.
2. Порядок организации и проведения работ по государственной добровольной сертификации гостиничных услуг, классификация гостиниц.
3. Профессиональные требования к руководящим работникам гостиничного комплекса, подбор и отбор кандидатов на должности.
4. Современные системы бронирования (Amadeus, Galileo, Worldspan), их характеристики.
5. Средства размещения, их классификация и характеристика.
6. Технология и организация работы службы безопасности.
7. Технология и организация работы службы горничных, их функции.
8. Технология и организация службы бронирования, назначение и функции.
9. Технология и организация службы приема и размещения, назначение и функции.
10. Формирование технологических процессов в обслуживании на базе маркетинговых исследований.