

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ И СФЕРЫ УСЛУГ

Кафедра торгового дела и маркетинга

**ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И ТАРИФНАЯ ПОЛИТИКА В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Методические указания и задания для выполнения контрольных работ для студентов направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» профиль 43.03.03. 31 «Гостинично-ресторанная деятельность» заочной формы обучения

КРАСНОЯРСК 2024

Ценообразование тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания. Методические указания и задания для выполнения контрольных работ для студентов направления подготовки 43.03.01.31
Сервис

Утверждено и одобрено на заседании кафедры торгового дела и маркетинга

Зав. кафедрой
Торгового дела и маркетинга

Ю.Ю. Сулова

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Введение.....	4
2. Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ.....	4
3. Варианты контрольных работ.....	6
4. Задания для выполнения практического раздела.....	7
5. Список рекомендуемой литературы.....	12

1. ВВЕДЕНИЕ

В современных условиях цена является важнейшим показателем, влияющим как на положение предприятий сферы гостеприимства на рынке, так и на его экономические показатели: объем выручки, доходов, уровень себестоимости и размер получаемой прибыли. От обоснованного и соответствующего спросу потребителей уровня цены зависят объемы продаж услуг, предопределяющие финансовые показатели и эффективность деятельности предприятия сферы гостеприимства. В рыночной экономике границы конечного уровня цены определяются конъюнктурой рынка, но при этом каждое предприятие должно обосновать цены, учитывая спрос потребителей и цены конкурентов, в зависимости от поставленных целей использовать различные методы ценообразования, при этом рассчитывать цены в соответствии с действующим порядком ценообразования и государственного регулирования цен. Поэтому специалисты сферы услуг должны обладать теоретическими знаниями и практическими навыками в области ценообразования, что и является целью изучения дисциплины «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания».

В связи с тем, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, изучение программного материала курса основано на самостоятельной работе студентов. В процессе самостоятельной работы студенты должны руководствоваться программой дисциплины и изучить рекомендованную литературу. Одной из важных форм самостоятельной работы является контрольная работа, цель выполнения которой – углубление и закрепление знания теоретического материала, овладение методиками расчета цен и получение практических навыков их обоснования.

К зачету по дисциплине допускаются студенты, которые успешно выполнили и защитили контрольную работу.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа состоит из теоретического и практического разделов.

Теоретический раздел включает ответ на вопрос по материалу дисциплины. Условием успешного выполнения контрольной работы является изучение рекомендуемой учебной литературы и обзорной экономической информации по вопросам формирования цен, публикуемой в периодической печати, а также законодательных и нормативных актов по вопросам ценообразования.

В практическом разделе решаются задания и выполняются расчеты в соответствии с условиями заданий. Условия задач полностью переписываются в работе, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Выполнение практического задания должно способствовать получению студентами навыков в области расчета цены.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена. Текст работы излагается машинописным способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте: фамилия, имя, направление подготовки, группа, **шифр зачетной книжки**, группа и номер выполняемого варианта. (Приложение 1). В конце работы приводится перечень использованной литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа сдается для проверки на кафедру торгового дела и маркетинга, где подлежит регистрации.

Если в процессе проверки выявлены ошибки, работа возвращается на доработку. В этом случае студент должен в конце работы написать «работа над ошибками» и исправить их: дать правильный ответ на теоретические (тестовые) вопросы или перерешать задачу.

Защита контрольной работы проходит в устной форме по согласованию с преподавателем после ее допуска к защите.

Вариант контрольной работы студент выбирает в соответствии с табл. 1, а основой выбора варианта является номер зачетной книжки (**две последние цифры**).

Таблица 1

Предпоследняя цифра номера зачетной книжки	Последняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	4	5	7	2	1	3	7	6	10
1	3	2	10	4	1	9	2	9	5	2
2	4	3	6	8	9	10	6	7	2	5
3	5	2	1	8	10	3	6	5	1	2
4	10	7	4	2	7	6	8	8	2	1
5	9	2	7	1	9	6	4	5	5	3
6	8	4	2	1	15	4	2	2	10	7
7	10	9	1	4	3	8	2	3	9	3
8	4	5	10	8	2	6	9	6	7	5
9	7	6	9	1	8	3	2	10	5	4

Например, номер зачетной книжки заканчивается цифрами – **54**, следовательно, номер варианта контрольной работы – **9**.

3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1.

1. Особенности формирования цен гостиничных предприятий и факторы, влияющие на их уровень.
2. Задание 7.

Вариант 2.

1. Себестоимость гостиничной услуги, ее виды. Состав и классификация расходов, учитываемых в себестоимости, методика их распределения, технология расчета различных видов себестоимости.
2. Задание 4.

Вариант 3.

1. Тарифы на гостиничные услуги: понятие, значение, особенности формирования. Факторы, влияющие на их уровень.
2. Задание 5.

Вариант 4

1. Классификация гостиничных тарифов: принципы подразделения, виды и их характеристика.
2. Задание 6.

Вариант 5

1. Ценовая политика: понятие, значение, виды. Особенности формирования ценовой политики гостиничных предприятий .
2. Задание 3.

Вариант 6.

1. Стратегии ценообразования гостиничных предприятий: классификация, виды, условия применения.
2. Задание 10

Вариант 7.

1. Ценообразование предприятий общественного питания при гостиницах и факторы, влияющие на их уровень. Состав цены блюда в общественном питании в зависимости от системы налогообложения и процесс ее калькуляции.
2. Задание 2.

Вариант 8.

1. Классификация методов ценообразования, применяемых при ценообразовании гостиничных предприятий, их характеристика.
2. Задание 1.

Вариант 9.

1. Государственное регулирование цен и тарифов предприятий сферы гостиничного обслуживания.
2. Задание 9.

Вариант 10.

1. Состав цены услуги гостиницы: характеристика элементов и обоснование прибыли в цене.
2. Задание 8.

4.Задания для выполнения контрольной работы.

Задание 1.

Рассчитать расчетные и фактические показатели себестоимости и цены номера в гостинице, если известны следующие данные:
в гостинице 70 двухместных номеров, площадь 1 номера 16 кв.м.; площадь мест общего пользования 480 кв.м.; постоянные расходы гостиницы, распределяемые по площади, составляют 232 600 рублей; сумма постоянных расходов в расчете на номер – 910 руб., переменные расходы на 1 гостя – 450 руб. Нормативная рентабельность услуги 32%, загрузка гостиницы – 80%. Гостиница применяет общую систему налогообложения, ставка налога на добавленную стоимость (НДС) - 20%.

Задание 2.

Рассчитать условную площадь номеров, расчетную и фактическую себестоимость номеров гостиницы, если известны следующие данные: в гостинице 40 одноместных и 40 двухместных номеров, площадь одноместного номера – 14 кв.м., двухместного номера -20 кв.м.; площадь мест общего пользования гостиницы – 680 кв.м.; сумма постоянных расходов гостиницы составляет 896 000 руб. из них 30% распределяются по количеству номеров, 70% - по площади. Переменные расходы на 1 гостя составляют 680 рублей. Коэффициент загрузки одноместных номеров 85%, двухместных – 70%.

Задание 3.

Рассчитать расчетную себестоимость одноместного номера в гостинице, его фактическую себестоимость и цену при коэффициенте загрузки номерного фонда 82% и нормативе рентабельности – 35%, если известны следующие данные:

- площадь гостиницы составляет 4000м.кв.; - площадь номерного фонда 2800 м.кв.;
- в гостинице 150 номеров, в том числе 30% из них – одноместные площадью 12 м.кв.;
- сумма постоянных расходов гостиницы составляет 860 500 руб., из них 530 500 рублей – распределяются по площади номеров, 330 000 рублей – по количеству номеров;
- переменные расходы на 1 гостя составляют 580 рублей;
- гостиница применяет упрощенную систему налогообложения.

Задание 4

Составить калькуляцию и рассчитать цену блюда – салата “Летний”, если уровень валового дохода на предприятии общественного питания должен составить 75%. Предприятие находится на упрощенной системе налогообложения. Информация о составе блюда и цене ингредиентов представлена в табл. 2.

Таблица 2.

Калькуляционная карточка

<i>Наименование сырья</i>	<i>Норма (г)</i>	<i>Цена за 1 кг. (руб.)</i>	<i>Сумма (руб.)</i>
<i>А</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1. Салат зеленый	40	226	
2. Помидоры	45	180	
3. Огурцы свежие	45	160	
4. Лук зеленый	20	125	
5. Перец болгарский	30	290	
6. Сметана	30	650	

Стоимость сырьевого набора, руб.	-	-	
Наценка предприятия питания, руб.	-	-	
Цена блюда, руб.	-	-	

Задание 5.

В гостинице 160 номеров, из них 30% - одиночного заселения, 40% - двойного заселения; 30% - тройного заселения. Постоянные расходы гостиницы в год составляют 104 860 480 рублей. Рассчитайте:

- критический (безубыточный) объем продаж номеров в гостинице в целом и по номерам;
- критический (безубыточный) коэффициент загрузки номерного фонда гостиницы;
- объем продаж и коэффициент загрузки гостиницы для получения прибыли в размере 20 000 000 рублей.

Информация о цене номеров и переменных затратах на их содержание представлена в таблице.

Показатели	Одноместный номер	Двухместный номер	Трехместный номер
Цена	3400	4550	5400
Переменные расходы	1010	1580	1850

Задание 6.

В гостинице при ценообразовании используется метод потребительской оценки - цены зависят от сезонности гостиничного бизнеса. В зависимости от спроса на гостиничные услуги выделяют три сезона:

- - низкий (10 января — 15 апреля);
- - средний (16 апреля — 10 июня; 15 октября — 20 декабря);
- - высокий (11 июня — 14 октября; 21 декабря — 9 января).

Определите полную цену за номер с учетом стоимости завтрака в каждом сезоне, если цена за номер в сезон низкого спроса составляет 3400 руб. без

учета стоимости завтрака. Цена за номер при переходе от сезона к сезону увеличивается на 15%. Стоимость завтрака составляет 12% от цены за номер в сезон низкого спроса, она увеличивается на 10% при переходе от сезона к сезону.

Рассчитайте увеличение цены гостиничной услуги (в %) при изменении сезонов.

Задание 7.

Рассчитать цену номеров при одиночном и двойном заселении (методом Хубберта), а также цену одного места при двойном заселении в гостинице, если известны следующие данные: гостиница рассчитана на заселение в сутки 160 человек при наличии 100 номеров, из них: 40% - одноместные номера; 60% - номера двойного заселения. Годовой коэффициент загрузки гостиницы составляет 80%. Годовая смета расходов гостиницы – 44 530 000 рублей. Плановая рентабельность – 30%. Разница на различные типы заселения между ценой при одиночном и двойном заселении составляет 400 руб.

Задание 8.

Гостиница “Ангел” открылась и выходит на рынок города. В городе функционируют гостиницы аналогичной звездности “Север” и “Филин” предоставляющие одноместные стандартные номера по ценам 4300 и 3750 руб. соответственно, при этом большей популярностью пользуются услуги гостиницы “Север”. Определить цену номера, по которой гостиница «Ангел» может предложить свои услуги на рынке на основе параметрической оценки показателей сервиса в номере. Исходные данные для расчетов, определенные экспертной комиссией, представлены в таблице 1

Таблица 1

Расчет балльных параметрических оценок товаров

Параметры товара	Ранговый номер	Весовой индекс, %	Балльная оценка параметра			Оценка параметра с учетом весового индекса (Π)		
			“Ангел”	“Север”	“Филин”	“Ангел”	“Север”	“Филин”
А	1	2	3	4	5	6	7	8
Площадь номера	2	15	10	9	8			

Оснащения бытовыми приборами	5	10	7	8	7			
Качество ремонта	1	25	10	6	5			
Оснащение номера мебелью	4	15	9	8	6			
Частота уборки и смены белья	6	10	8	7	8			
Чистота номера	3	20	10	9	8			
Наличие средств и предметов личной гигиены ухода	7	5	10	10	10			
Итого сумма параметрических оценок $\sum\Pi$	-	100	-	-	-			

Задание 9.

Рассчитать условную площадь, расчетную и фактическую себестоимость номеров гостиницы, если известны следующие данные:

в гостинице 40 одноместных и 60 двухместных номеров, площадь одноместного номера – 14 кв.м., двухместного номера -20 кв.м.; площадь мест общего пользования гостиницы – 600 кв.м.; сумма постоянных расходов гостиницы составляет 965 000 руб. из них 40% распределяются по количеству номеров, 60% - по площади. Переменные расходы на 1 гостя составляют 650 рублей. Коэффициент загрузки одноместных номеров 75%, двухместных – 70%.

Задание 10.

Составить калькуляцию и рассчитать цену блюда – котлеты “Домашние”, если уровень наценки на предприятии общественного питания равен 110 %, оно применяет общую систему налогообложения, ставка налога на добавленную стоимость (НДС) ингредиентов (кроме перца черного) составляет 10%. Информация о составе блюда и цене ингредиентов представлена в табл. 2.

Таблица 1. – Калькуляционная карточка

Наименование сырья	Норма (г)	Цена за 1 кг(руб.)	Сумма (руб.)
1. Мясо	140,0	330,0	
2. Лук	20,0	65,0	
3. Хлеб	30,0	32,0	

4. Панировочные сухари	20,0	600,0	
5. Картофель	20	48	
6. Соль	5	54,0	
7. Яйцо	1/5	140 (за 10 шт.)	
Стоимость сырьевого набора	-	-	
Наценка предприятия питания	-	-	
Сумма НДС	-	-	
Цена блюда	-	-	

6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Батраева Э.А. Ценообразование в торговле: учеб. Пособие/Э.А. Батраева. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018.-156 с.
2. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум.М.: Вузовский учебник: ИНФРА - М, 2016.-216 с.
3. Маховикова Г.А. Ценообразование в торговом деле: теория и практика: учебник для бакалавров / Г.А. Маховикова, В.В. Лизовская.-М.: Юрайт, 2014.-231с.
4. Ценовая политика фирмы. Методы ценообразования в рыночной экономике [Электронный ресурс] / Э.А. Батраева. – Электрон. дан. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. – 75 с.
Режим доступа: <https://elib.sfu-kras.ru/handle/2311/62594>
5. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / А.Н. Лазарев, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Е.Н. Егорова.-М.: КНОРУС, 2016. – 304с.

6.2. Законодательные и нормативные документы

6. Гражданский кодекс Российской Федерации. В 4 ч. Ч.1 [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.11.1994г. №51-ФЗ в редакции от 26.10.2021 № 45-П - Режим доступа: Консультант + : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
7. Налоговый кодекс Российской Федерации. В 2 ч. Ч.1 [Электронный ресурс] : федер. закон от 31.07.1998 №146 – ФЗ в ред. от 28.12.2022. № 565 – Режим доступа : Консультант +: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19671/
8. О защите конкуренции [Электронный ресурс] : федер. закон от 26.07.2006 № 135-ФЗ ред. от 29.12.2022 № 620 –ФЗ. – Режим доступа : Консультант +: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_61763/
9. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ[Электронный ресурс] : федер. закон от 28 декабря 2009 года N 381-ФЗ в ред. от 19.12.2022 № 519-ФЗ. – Режим доступа : Консультант +: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_95629/

10. О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов) [Электронный ресурс] : Постановление Правительства РФ от 07.03.1995 № 239 в ред. от 27.12.2019 № 1923 – Режим доступа: Консультант +: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102034578>
11. Методические рекомендации по разработке ценовой политики [Электронный ресурс]: Приказ Министерства Экономки РФ от 01.10.97 № 118. – Режим доступа : Консультант + : <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=25558#h1342>
12. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации [Электронный ресурс]: постановление Правительства Российской Федерации от 09..10.2015г. № 1085 в редакции от 30.11. 2018г. – Режим доступа: Консультант Плюс.
13. Об утверждении Положения о классификации гостиниц [Электронный ресурс]: постановление Правительства Российской Федерации от 16..02.2019г. № 158.- Режим доступа: Консультант Плюс
14. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
15. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
16. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
17. ГОСТ Р 50647– 2010. Услуги общественного питания Термины и определения. – Введ. 01.01.2012. – М.: Стандартинформ, 2011. – 10 с.

1.3.Дополнительная учебная литература

18. Батраева Э.А. Стратегии ценообразования: текст лекции / Э.А. Батраева: СФУ, торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2013.-37с.
19. Бутакова М. М. Практикум по ценообразованию: учеб. пособие / М. М. Бутакова. – М.: КНОРУС, 2006. – 224 с.
20. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом: учебное пособие / А.Л. Лесник.-СПб.: ИЦ Интермедия,2014.-272с. http://www.intermedia-publishing.ru/p/Lesnik_HotelService/Lesnik_HotelManagement.pdf

Приложение 1

**Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг**

Кафедра торгового дела и маркетинга

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

**по дисциплине «Ценообразование и тарифная политика в сфере
гостеприимства и общественного питания»**

Вариант № _____

Выполнил:

Студент ____ курса

Направление подготовки

Профиль

Группа _____

Шифр (номер зачетной книжки) _____

(Ф.И.О. студента)

Проверил:

(степень, ученое звание)

(Ф.И.О. преподавателя)

КРАСНОЯРСК 20__