

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор

А.В. Троицкий

«25» октября 2022 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА»**

для поступающих на образовательные программы бакалавриата  
по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

## **1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЭКЗАМЕНА**

Цель экзамена — выявить уровень знаний поступающих на обучение по программам бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Вступительный экзамен проводится для абитуриентов, имеющих среднее профессиональное образование.

Продолжительность экзамена 90 минут.

Результаты экзамена оцениваются по стобальной шкале (100 баллов).

Вступительные испытания проводятся в форме тестирования в личном кабинете абитуриента. В соответствии с прилагаемой к нему инструкцией, абитуриент может ответить на вопросы тестирования, выбирая в системе правильные ответы за указанное время. Если абитуриент не укладывается в указанное время тестирование останавливается автоматически, ответы на вопросы указанные ранее сохраняются в системе.

Во время экзамена абитуриентам запрещается пользоваться мобильными телефонами и любым другим электронным оборудованием.

Обращаем внимание поступающих на то, что черновики экзаменационной работы ни во время её проверки, ни во время апелляции не рассматриваются.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ПРОГРАММЫ**

### **Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле**

#### **Тема 1. ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Современное состояние и основные тенденции развития современной мировой и отечественной гостиничной индустрии. Классификация и типология средств размещения в России и за рубежом. Характеристика основных групп гостиниц. Гостиничные цепи. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве и их значение. Гостиные услуги и их стандартизация. Виды услуг в гостиничной деятельности, их особенности и характеристика. Обязательные и дополнительные услуги. Платные и бесплатные дополнительные услуги. Стандарты и контроль качества в гостиничном менеджменте.

#### **Тема 2. ОСОБЕННОСТИ МЕНЕДЖМЕНТА В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Цели и задачи менеджмента на предприятиях гостиничного сервиса. Субъекты и объекты управления в гостиничном менеджменте. Понятие и виды организаций. Внутренняя среда гостиничного предприятия. Внешняя среда

гостиничного предприятия. Особенности влияния факторов прямого и косвенного воздействия. Методы управления. Характеристика экономических, организационно-распорядительных и социально-психологических методов управления. Коммуникации в управлении гостиничным предприятием.

### **Тема 3. ФУНКЦИИ УПРАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ**

Функции гостиничного менеджмента. Общие и специальные функции. Планирование: понятие, классификация, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях гостиничного предприятия. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Содержание и виды полномочий и ответственности. Организационные структуры управления гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб и уровней гостиничного предприятия. Централизация и децентрализация управления. Структура различных служб гостиницы и их взаимосвязь. Функция контроля в системе управления структурным подразделением гостиничного предприятия.

### **Тема 4. ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ**

Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Человеческий фактор в гостиничной деятельности. Категории персонала гостиницы. Основные требования к персоналу гостиницы. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Планирование качественных и количественных потребностей структурного подразделения гостиницы в трудовых ресурсах. Процедура отбора, найма персонала. Источники и способы привлечения персонала. Набор персонала: понятие, виды, методы. Высвобождение, увольнение и текучесть кадров. Адаптация персонала: понятие, виды. Основные мероприятия по адаптации новых сотрудников.

### **Тема 5. СТИМУЛИРОВАНИЕ И МОТИВАЦИЯ ТРУДА ПЕРСОНАЛА ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Мотивация труда на предприятиях гостиничной индустрии. Понятие и назначение мотивации. Теории мотивации и их особенности. Особенности стимулирования и мотивации персонала гостиниц и других средств размещения. Формы материальной и нематериальной мотивации персонала различных служб гостиницы. Понятие и виды лояльности персонала. Цели и методы оценки работы персонала. Аттестация: цели, задачи, принципы, функции, процедуры и методы. Обучение сотрудников: цели, виды, формы и методы обучения, используемые в гостиничном бизнесе в России и за рубежом. Оценка эффективности обучения персонала в гостиницах. Принципы формирования кадрового резерва.

## **Основы маркетинга гостиничных услуг**

### **Тема 6. ОСНОВЫ МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Сущность маркетинга. Принципы, функции, средства маркетинга. Цели и задачи маркетинговой деятельности в гостиничном предприятии. Функционирование службы маркетинга в гостинице. Взаимосвязь службы маркетинга с руководством и другими структурными подразделениями. Объекты маркетинговой деятельности. Потребности, удовлетворяемые в сфере гостиничного бизнеса. Маркетинговые мероприятия, проводимые гостиничным предприятием.

### **Тема 7. РЫНОК ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Рынок: понятие, виды, признаки, классификация. Оценка конъюнктуры рынка. Основные рыночные показатели: ёмкость, доля рынка. Особенности и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Сегментация рынка гостиничных услуг, понятие и значение. Признаки и критерии сегментации. Рыночная ниша. Выбор целевых сегментов для предприятия гостиничного хозяйства.

### **Тема 8. КОМПЛЕКС МАРКЕТИНГА**

Понятия комплекса маркетинга, его базовые элементы: товар, цена, каналы сбыта, продвижение. Гостиничный продукт: характерные особенности. Формирование комплексного гостиничного продукта. Дополнительные услуги и их влияние на формирование потребительской ценности гостиничного продукта. Цена в комплексе маркетинга гостиничного предприятия. Основные виды ценовой стратегии. Особенности ценообразования в гостиничном бизнесе. Каналы распределения (сбыта) гостиничных услуг. Типы посредников. Продвижение как составляющее комплекса маркетинга. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в комплексе маркетинга.

### **Тема 9. КОММУНИКАТИВНАЯ ПОЛИТИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Цели и средства маркетинговых коммуникаций. Реклама, стимулирование сбыта. Особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий. Характеристика основных современных средств продвижения: выставочная деятельность, реклама в СМИ, электронные технологии. Реклама гостиничных предприятий, ее роль и значение, функции, виды. Организация рекламной кампании гостиничного предприятия. Стимулирование сбыта гостиничного продукта: виды, назначение. Организация стимулирования продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы. «Паблик рилейшнз»: понятие, назначение, виды

мероприятий. Фирменный стиль гостиничного предприятия: понятие, составляющие элементы, пути формирования.

### **Тема 10. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность гостиничного предприятия и гостиничного продукта. Ключевые факторы конкурентоспособности гостиничного продукта и гостиничной услуги. Виды конкуренции на рынке гостиничных услуг. Конкурентные стратегии гостиничного предприятия. Критерии оценки и методы анализа конкурентоспособности предприятия гостиничного хозяйства. Взаимосвязь конкурентоспособности гостиничного продукта с его жизненным циклом.

### **Экономика гостиничного предприятия**

### **Тема 11. ОТРАСЛЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в гостиничной отрасли.

### **Тема 12. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Текущий план предприятия гостеприимства. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Внереализационные доходы гостиниц.

### **Тема 13. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РЕСУРСЫ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах. Нематериальные активы: структура и классификация.

Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.

#### **Тема 14. ИЗДЕРЖКИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Факторы, влияющие на формирование издержек. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли.

#### **Тема 15. ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ**

Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Сущность экономической категории «прибыль». Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Рентабельность и ее оценка. Виды рентабельности. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия.

#### **Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия**

#### **Тема 16. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ЗДАНИЙ**

Материально-техническая база гостиничного предприятия. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования, этапы проектирования гостиничных предприятий, виды проектов, принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.

#### **Тема 17. АРХИТЕКТУРНО–ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ И ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ЗДАНИЙ**

Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных

помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.

### **Тема 18. ИНЖЕНЕРНАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы, лифтовое оборудование, энергетическое оборудование. Телекоммуникационные системы. Профессиональное технологическое оборудование. Правила эксплуатации инженерного оборудования. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.

### **Тема 19. АРХИТЕКТУРА И ИНТЕРЬЕР ГОСТИНИЧНЫХ ЗДАНИЙ**

Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.

### **Тема 20. СОЗДАНИЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ ПРЕДПРИЯТИИ**

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.

## **3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### ***Основная***

1. Гостиничное дело / [М. И. Васильев и др.]; под ред. Н. М. Мышьяковой, С. Г. Шкуропат; М-во образования и науки Российской Федерации, Федеральное гос. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования "Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т" Санкт-Петербург: Изд-во Санкт-Петербургского гос. экономического ун-та, 2014. - 232 с.

2. Дмитриева Н. В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ил.
3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учеб. пособие / А. Д. Чудновский (ГУУ) , М. А. Жукова (ГУУ) , Ю. М. Белозерова (ГУУ) , Е. Н. Кнышова - М. : ФОРУМ , 2011. - 399 с.
4. Информационные технологии управления в туризме Чудновский, А. Д. Информационные технологии управления в туризме : учеб. пособие / А. Д. Чудновский (ГУУ) , М. А. Жукова (ГУУ) - 4-е изд., стер. - М. : КНОРУС , 2011. - 101 с.
5. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. – М.: Дашков и К°, 2015. – 202 с.
6. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.
7. Синяева И.М. Маркетинг услуг : учебник [Электронный ресурс] / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова, В.В. Синяев ; под ред. Л.П. Дашков. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 252 с.
8. Корнеев Н.В. Технологии гостиничной деятельности / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. – М.: Академия , 2015. – 283 с.
9. Можаяева Н. Г. Гостиничный сервис: Учебник М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.
10. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. - М. : Альфа-М , 2013. - 303 с.
11. Ушаков Р.Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности М.:ИНФРА-М, 2017. — 136 с.

### *Дополнительная*

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. – М.: Академия , 2014. – 223 с.
2. Баранова А.Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 142 с.
3. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 224 с.
4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения / И. С. Барчуков [и др.]. – М.: 2014. - 166 с.
5. Гостиничный менеджмент / [Дмитриева Н. В. и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М , 2015. - 351 с.
6. Информационные технологии в туризме / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик, Н.В. Боченина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 336 с.
7. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта / Е. И. Мазилкина. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М , 2014. - 206 с
8. Никитина О.А. Маркетинг гостиничных услуг / О. А. Никитина ; М-во образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос.



экономический ун-т Санкт-Петербург : Изд-во Политехнического ун-та , 2014. - 255 с.

9. Организация гостиничного хозяйства / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.

10. Погодина В.Л. География туризма / В.Л. Погодина, И.Г. Филиппова; под ред. Е.И. Богданова. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.

11. Чудновский А.Д. Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. В. Кормишова. – М.: КноРус , 2014. - 478 с.

12. Экономика отрасли туризм / Е.И. Богданов, Е.С. Богомолова, В.П. Орловская; Под ред. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. – 318 с.

#### 4. ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тестовые задания составлены в соответствии с представленной структурой:

№	Число заданий	Оценка одного задания	Оценка номера
А	10	3	30
В	10	4	40
С	5	6	30
<b>Всего</b>	<b>25</b>		<b>100</b>

Максимальное количество баллов за тестирование – 100.

Далее представлены примеры тестовых заданий.

В каждом блоке заданий обязательно указано множественный или единственный вариант ответа допускается.

При необходимости указать множественный вариант ответа баллы присуждаются только при условии указания всех правильных ответов, в противном случае баллы не присваиваются.

<b>А. Выберите правильный ответ и отметьте его. В предложенных тестах допускается единственный вариант ответа на поставленный вопрос. Каждый вопрос оценивается в три балла.</b>			
№	Вопросы	Ответы	Баллы
А1	Какие из перечисленных заведений служили прародителями предприятий гостеприимства в Европе?	а) пансионаты; б) таверны; в) мотели; г) гостиные дворы	3
А2	Организационная структура, которая будет наилучшим образом соответствовать маленькой семейной гостинице:	а) линейно-функциональная; б) проектная; в) линейная; г) матричная	3

А3	Служащий отеля, выполняющий функцию обеспечения эстетической привлекательности номеров для важных гостей:	а) стюард; б) портье; в) консьерж; г) швейцар	3
А4	Выплата премии по результатам работы относится к:	а) организационно-административным методам управления гостиницей; б) экономическим методам управления гостиницей; в) социально-психологическим методам управления гостиницей	3
А5	К транзитным гостиницам относятся:	а) конгресс-отели; б) мотели; в) курортные гостиницы	3
А6	Что предполагает форма обслуживания «табльдот»?	а) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню; б) единое для всех клиентов меню без права выбора блюд; в) свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание	3
А7	Показатель эффективности гостиничной деятельности, который рассчитывается как отношение выручки отеля от продажи номеров к общему количеству номеров отеля:	а) RevPAR – доход на доступный номер в день; б) ADR-средняя цена за номер/ночь; в) Room Revenue – доход от продажи номеров; г) Occ – показатель заполняемости отеля	3
А8	В какой стране для классификации гостиниц используется система букв?	а) в Таиланде; б) в России; в) в Греции; г) в Италии	3
А9	Постоянные издержки:	а) растут вместе с ростом объема производства; б) не зависят от объема выпускаемой продукции; в) не зависят от изменения цен на материалы и сырье	3
А10	Назовите основную цель маркетинговой деятельности гостиницы:	а) повышение имиджа гостиницы; б) обеспечение необходимого уровня спроса на услуги гостиницы; в) привлечение инвесторов и партнеров по бизнесу	3
<b>В. Выберите правильный ответ (ответы) и отметьте их. В предложенных тестах допускается множественный вариант ответов на поставленные вопросы. Каждый вопрос оценивается в четыре балла.</b>			

№	Вопросы	Ответы	Баллы
В1	К социально-психологическим методам управления относятся:	а) доска почета; б) штрафы в качестве взыскания за дисциплинарное нарушение; в) организация праздников для детей сотрудников; г) административные приказы и распоряжения	4
В2	Что из перечисленного может обеспечить конкурентоспособность гостиницы?	а) компетентность персонала; б) транспортная доступность; в) наличие низкокалорийных блюд в меню; г) высокий уровень безопасности оказываемых услуг и обслуживания; д) известность бренда	4
В3	Какие методы позволят определить удовлетворенность гостей качеством услуг?	а) прогнозирование; б) моделирование; в) наблюдение; г) опрос	4
В4	Какие услуги гостиница предоставляет бесплатно?	а) побудка; б) завтрак; в) поднос багажа; г) вызов скорой помощи д) услуги прачечной е) доставка в номер корреспонденции	4
В5	К индивидуальным средствам размещения не относятся:	а) виллы; б) санатории; в) детские лагеря; г) коттеджи.	4
В6	Какие источники дохода может иметь московская гостиница?	а) доход от номерного фонда; б) доход от миграционного учета приезжающих иностранцев; в) доход от площадей, сдаваемых в аренду; г) доход от предприятий питания, находящихся на территории гостиницы	4
В7	Договор франчайзинга предусматривает:	а) слияние нескольких гостиниц в единый комплекс; б) правовую независимость партнеров; в) соблюдение стандартов обслуживания; г) передачу покупателю прав для ведения бизнеса	4
В8	Наиболее часто в гостиницах отмечается текучесть кадров среди:	а) официантов; б) горничных;	4

		в) сотрудников службы приема и размещения; г) операторов службы бронирования	
<b>В9</b>	На величину показателя ADR (средняя цена за номер/ночь) влияют следующие факторы:	а) уровень инфляции; б) сезонность; в) конкурентная среда; г) местоположение гостиницы	4
<b>В10</b>	Служба безопасности отеля обязана обеспечивать:	а) безопасность туриста и его имущества на время пребывания в отеле; б) безопасность персонала и его имущества; в) безопасность соседних с отелем зданий и сооружений; г) безопасность имущества отеля	4

**С. Решите задачи и отметьте или запишите правильный ответ. Каждая задача оценивается в шесть баллов.**

<b>№</b>	<b>Вопросы</b>	<b>Ответы</b>	<b>Баллы</b>
<b>С1</b>	Рассчитайте среднее время проживания гостя в гостинице на 200 мест, работающей 365 дней в году. Количество оплаченных место – дней составило 72 000. При этом за год в гостинице проживало 12 000 гостей.	а) 6 б) 6,5 в) 16	6
<b>С2</b>	Рассчитайте показатель RevPAR (доход с одного номера) гостиницы на 100 номеров при суммарном доходе от номерного фонда 5 млн руб. за год.	а) 5000 руб.; б) 50.000 руб.; в) 20 %; г) 500.000 руб.	6
<b>С3</b>	Рассчитайте коэффициент использования максимальной пропускной способности гостиницы на 240 мест, работающей 365 дней. Цикличность ремонта номерного фонда – 5 лет. Средняя продолжительность ремонта - 10 дней. Среднее время проживания гостя в гостинице - 8 дней. Среднее время подготовки номера к размещению гостей – 90 минут.	а) 0,987; б) 0,872; в) 0,735	6
<b>С4</b>	Рассчитать уровень загрузки гостиницы, если номерной фонд составляет 2000 номеров, а на определённую дату гостями было занято 1500 номеров.	а) 33%; б) 75%; в) 25 %	6
<b>С5</b>	Определить среднегодовую стоимость основных фондов по следующим данным: 1) стоимость основных фондов на начало года – 9 100 тыс. руб.; 2) 1 марта поступило 3 200 тыс. руб., 3) выбыло в связи с износом: — 4 500 тыс. руб. 1 октября, — 700 тыс. руб. 1 декабря.	а) 10584 тыс. руб.; б) 7 100 млн. руб.; в) 7 100 тыс. руб.	6