

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
(Финансовый университет)**

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

**ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМИ И РЕСТОРАН-
НЫМИ ОБЪЕКТАМИ**

Рабочая программа дисциплины

для студентов, обучающихся по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело,
ОП «Гостиничный бизнес»,

*Рекомендовано Ученым советом Ярославского филиала Финуниверситета
(протокол № 37 от 16.06.2026)*

*Одобрено кафедрой «Менеджмент и общегуманитарные науки»
(протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль 2026

Содержание

1. Наименование дисциплины	4
2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся	5
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий	5
5.1. Содержание дисциплины	5
5.2. Учебно – тематический план	6
5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....	7
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	8
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	8
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю	9
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	13
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....	13
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний...	13
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов.....	17
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	17
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	19
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	19
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем	19
11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения.....	19
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	19
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации	20
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	20

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	20
---	----

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.1.3.8 «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами».

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные с индикаторами достижения компетенции
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы целеполагания в управлении подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: на практике ставить задачи перед подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания и распределять обязанности между отдельными сотрудниками.
		2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: методы и приемы планирования и организации процессов управления и их взаимодействие в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: анализировать управленческие процессы в гостиницах и ресторанах; выявлять проблемные сферы; разрабатывать предложения по улучшению; рассчитывать эффективность предложенных мероприятий.
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: основные принципы качественного оказания услуг, критерии эффективности операционных стратегий менеджмента в гостиничном бизнесе. Уметь: оценивать количественные и качественные характеристики обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства.
		2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	Знать: отечественные и международные стандарты в менеджменте сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: проводить мониторинг и аудит системы управления и деятельности предприятия индустрии гостеприимства для повышения уровня конкурентоспособности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.1.3.8 «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами» относится к общепрофессиональному циклу обязательной части блока дисциплин образовательной программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес», очная форма обучения.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной работы по дисциплине	Всего (в з. е. / часах)	Семестр 3 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	5 / 180 (в т. ч. курсовая работа — 24 час.)	180 (в т. ч. курсовая работа — 24 час.)
Контактная работа - Аудиторные занятия	68	68
Лекции	34	34
Семинары, практические занятия	34	34
Самостоятельная работа	112	112
Вид текущего контроля	-	-
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предпринимательская функция на предприятиях индустрии гостеприимства: расчеты окупаемости бизнеса.

Понятийно-терминологический аппарат дисциплины, сущность и характеристика гостиничного обслуживания. Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность по оказанию гостиничных и ресторанных услуг. Предпринимательство и экономические показатели. Гостиничное предприятие и бизнес в индустрии гостеприимства: формы, варианты развития.

Тема 2. Основные и оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства.

Основные средства гостиничного предприятия: понятие и классификация. Планирование и амортизация основных фондов гостиничного предприятия. Оборотные средства предприятия, их виды. Дебиторская и кредиторская задолженность. Показатели эффективности использования основных и оборотных средств гостиничного предприятия. Экономический анализ активов и баланс предприятия.

Тема 3. Структура затрат и ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства.

Затраты и их классификация. Оценка и анализ себестоимости продукции и услуг. Зарубежный опыт учёта затрат. Определение цены по системе «директ-костинг». Ценообразование и ценовые стратегии на предприятиях индустрии гостеприимства. Сезонность в структуре затрат и ценообразовании на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тема 4. Анализ прибыли и безубыточности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Механизм формирования и распределения прибыли на предприятиях индустрии гостеприимства. Виды прибыли на предприятии. Прибыль гостиничного предприятия и методы ее расчёта. Безубыточность работы предприятия индустрии гостеприимства. Сезонность спроса и прибыль на предприятиях индустрии гостеприимства. Факторы, определяющие прибыль гостиничного предприятия.

Тема 5. Финансовая модель и аудит деятельности предприятия индустрии гостеприимства.

Финансовая модель гостиничного предприятия и основные этапы ее построения. Финансовая устойчивость гостиничного предприятия. Виды рентабельности и методы расчета рентабельности. Диагностика банкротства предприятия. Финансовое планирование гостиничного предприятия. Бюджетирование в деятельности гостиничного предприятия. Производительность труда: показатели эффективности.

5.2. Учебно – тематический план

№ п/ п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости
		Всего	Контактная работа-Аудиторная работа			Самостоятельная работа	
			Общая, в т.ч.:	Лекции	Семинары, практические занятия		
1	Тема 1. Предпринимательская функция на предприятиях индустрии гостеприимства: расчеты окупаемости бизнеса	28	12	6	6	16	Устный опрос, разбор ситуационных задач
2	Тема 2. Основные и оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства.	28	12	6	6	16	Устный опрос, разбор ситуационных задач
3	Тема 3. Структура затрат и ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства.	28	12	6	6	16	Устный опрос, разбор ситуационных задач
4	Тема 4. Анализ прибыли и безубыточности на предприятиях индустрии гостеприимства	32	16	8	8	16	Устный опрос, разбор ситуационных задач

5	Тема 5. Финансовая модель и аудит деятельности предприятия индустрии гостеприимства	40	16	8	8	24	Устный опрос, разбор ситуационных задач
6	Курсовая работа	24	—	—	—	24	Курсовая работа
	В целом по дисциплине	180	68	34	34	112	Согласно учебному плану
	Итого в %		38%	50%	50%	62%	

5.3. Содержание семинаров, практических занятий

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов для обсуждения на семинарах, практических занятиях, рекомендуемые источники из разделов 8,9 (указывается раздел и порядковый номер источника)	Формы проведения занятий
Тема 1. Предпринимательская функция на предприятиях индустрии гостеприимства: расчеты окупаемости бизнеса	1. Основные экономические понятия. 2. Экономика и управление: важность для гостиничного обслуживания. 3. Правовая база создания гостиничного предприятия 4. Правовая база управления гостиничным предприятием 5. Предпринимательство и экономические показатели. 6. Гостиничное предприятие и бизнес в индустрии гостеприимства: формы предприятий и бизнеса на разных уровнях управления. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 5-12; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, доклады на круглом столе, групповой разбор мини-кейсов.
Тема 2. Основные и оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства.	1. Подходы к классификации активов гостиничного предприятия. 2. Процессы автоматизации и структура затрат гостиничного предприятия. 3. Современные тренды анализа и оценки дебиторской и кредиторской задолженности 4. Сферы применения динамики показателей эффективности использования активов гостиничного предприятия. 6. Алгоритм проведения экономического анализа активов и баланс предприятия. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 5-12; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, работа в Интернете, разбор ситуационных задач,
Тема 3. Структура затрат и ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства.	1. Расчет и анализ себестоимости продукции и услуг: традиционный и новый подход 2. Затратный метод определения цены на предприятиях индустрии гостеприимства. 3. Маркетинговые подходы к определению цены на предприятиях индустрии гостеприимства и их роль в экономике предприятия 4. Колебания спроса и структура затрат на	Устный опрос, доклады на круглом столе, дискуссия, групповой разбор мини-кейсов.

	предприятиях индустрии гостеприимства. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 5-12; раздел 9, №№ 1.	
Тема 4. Анализ прибыли и безубыточности на предприятиях индустрии гостеприимства	1. Алгоритм расчета прибыли: отечественный и зарубежный опыт 2. Налоги гостиничного предприятия 3. Зарубежный опыт определения безубыточности работы предприятия индустрии гостеприимства. 4. Моделирование и прогнозирование прибыли гостиничного предприятия. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 5-12; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, работа в Интернете, разбор ситуационных задач.
Тема 5. Финансовая модель и аудит деятельности предприятия индустрии гостеприимства	1. Алгоритм и сложности построения финансовой модели гостиничного предприятия. 2. Показатели оценки финансовой устойчивости гостиничного предприятия и принципы их расчета 3. Формулы определения рентабельности на разных стадиях жизненного цикла гостиничного предприятия 4. Принципы построения гибких бюджетов в деятельности гостиничного предприятия. 5. Оценка эффективности работы персонала. Анализ показателей труда гостиничного предприятия Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 5-12; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, доклады на круглом столе, групповой разбор кейсов.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы

К внеаудиторным формам самостоятельной работы студентов относятся:

- подготовка к семинарскому занятию;
- подготовка эссе;
- подготовка к экзамену.

На семинарских занятиях все студенты должны принимать активное участие в обсуждении изучаемых вопросов и уметь демонстрировать знание практического материала. При выступлении, студентам необходимо аргументировано излагать свою позицию, подкреплять ее конкретными данными, уметь обобщать, аргументировать и систематизировать статистические данные.

На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение само-

стоятельных заданий и качество усвоения знаний.

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение	Формы внеаудиторной самостоятельной работы
Тема 1. Предпринимательская функция на предприятиях индустрии гостеприимства: расчеты окупаемости бизнеса	1. Особенности инновационного предпринимательства в туризме 2. Особенности социального предпринимательства в туризме 3. Понятие предпринимательской среды и ее оценка 4. Отличия «предпринимателя» от «менеджера»	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач;
Тема 2. Основные и оборотные средства предприятия индустрии гостеприимства.	1. Определение величины потребности предприятия индустрии гостеприимства в материальных ресурсах и оборудовании. 2. Основные группы показателей использования основных фондов. 3. Физический износ основных фондов. 4. Моральный износ основных фондов. 5. Амортизация основных фондов.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач;
Тема 3. Структура затрат и ценообразование на предприятиях индустрии гостеприимства.	1. Стратегии дифференцированного ценообразования. 2. Стратегии конкурентного ценообразования. 3. Стратегии ассортиментного ценообразования. 4. Гибкие методы ценообразования на предприятиях гостеприимства	работа с учебной литературой; ответы на контрольные вопросы; - анализ полученных результатов
Тема 4. Анализ прибыли и безубыточности на предприятиях индустрии гостеприимства	1. Мультипликативный метод расчета прибыли. 2. Механизм налогообложения прибыли на предприятиях гостеприимства. 3. Алгоритм корректировки валовой прибыли.	работа с учебной литературой; ответы на контрольные вопросы; - анализ полученных результатов
Тема 5. Финансовая модель и аудит деятельности предприятия индустрии гостеприимства	1. Юнит-экономика гостиничного предприятия 2. Аналитическая модель определения банкротства – «Модель Альтмана». 3. Модель определения банкротства на основе снижения стоимости акций	работа с конспектом лекции; составление плана и тезисов ответов на контрольные вопросы;

6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю

Примерные темы курсовой работы:

1. Роль туризма на макроэкономическом уровне и показатели оценки эффективности деятельности туризма на макроуровне.
2. Роль туризма на микроэкономическом уровне и показатели оценки эффективности деятельности туризма на микроуровне.

3. Классификация основных фондов предприятия индустрии гостеприимства по группировочным признакам и направления денежного учета основных средств
4. Финансовое планирование гостиничного предприятия.
5. Производительность труда: показатели эффективности
6. Предпринимательская среда и стадии предпринимательской деятельности.
7. Основные направления ценовой политики в сфере гостеприимства и общественного питания.
8. Методы планирования прибыли в сфере гостеприимства и общественного питания.
9. Основные источники получения информации для экономического
10. анализа в сфере гостеприимства и общественного питания.
11. Финансовая устойчивость гостиничного предприятия.
12. Финансовая модель гостиничного предприятия и основные этапы ее построения.
13. Юнит-экономика гостиничного предприятия: отечественный и зарубежный опыт.
14. Анализ и управление дебиторской задолженностью на гостиничном предприятии.
15. Кредиторская задолженность: исследование и управление на гостиничном предприятии.
16. Методы определения потребности в оборотных средствах и их совершенствование в сфере гостеприимства и общественного питания
17. Совершенствование процесса управления кадрами (персоналом) на предприятии и определение текучести кадров в сфере гостеприимства и общественного питания.
18. Основные пути улучшения платежеспособности на предприятиях в сфере гостеприимства и общественного питания.
19. Экономическая деятельность на предприятиях в сфере гостеприимства и общественного питания и экономические агенты
20. Исследование факторов сезонности в структуре затрат и ценообразовании на предприятиях индустрии гостеприимства.
21. Исследование зарубежного опыта учёта затрат на предприятиях индустрии гостеприимства.
22. Направления снижения затрат и повышения эффективности на предприятиях индустрии гостеприимства.
23. Направления повышения рентабельности на предприятиях индустрии гостеприимства.

Критерии балльной оценки различных форм текущего контроля успеваемости

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом оценки работы в семестре (написание контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы, аудиторных и домашних заданий, подготовка докладов и участие в

обсуждениях на практических занятиях), оценки итоговых знаний (по результатам зачета/экзамена) и в соответствии с критериями Финансового университета реализуется следующим образом:

№п /п	Вид отчетности	Баллы
1.	Работа в семестре, в том числе контрольная рабо- та/эссе/расчетно-аналитическая рабо- та/домашнее творческое зада- ние/проектная работа	40 10
2.	Зачет/экзамен	60
	Итого:	100

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет $Оц = Кз \times Пз$ 5 баллов = $34 \times 0,15$ Где Оц – сумма баллов; Кз – количество аудиторных занятий по дисциплине; Пз – количество баллов за занятие, посещаемое студентом
Активность при проведении аудиторных занятий	5	Доклад, презентация – 10 баллов Информационное сообщение – 1 баллов Участие в обсуждении – 2 балла Краткое выступление – 2 балл
Активность при проведении внеаудиторной работы	10	Подготовка материалов и выступление на студенческих научных конференциях, в печатных изданиях, в том числе и Университета - 10 баллов
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя	10	Выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы – 10 баллов

С целью стимулирования систематической подготовки студентов к практическим и семинарским занятиям по дисциплине в течение семестра вводится комплексный подход к оценке, получаемой студентами по итогам изучения дисциплины. На основании положения о системе оценки знаний студентов в Финансовом университете действует 100-балльная система оценки знаний. Это означает, что оценка, получаемая по итогам письменной экзаменационной работы, состоит из двух частей: текущего контроля студентов в семестре — максимальная оценка 40 баллов и результатов промежуточной аттестации — максимальная оценка 60 баллов.

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и консультирования студентов, по результатам выполнения самостоятельных работ. Основными формами текущего контроля знаний являются:

- решение тестов, индивидуальных заданий и их обсуждение с точки зрения умения формулировать выводы, вносить рекомендации и принимать адекватные управленческие решения;
- выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы и обсуждение результатов.

Вторая составляющая оценивает ответ на зачете или экзамене и не может превышать 60 баллов.

40 баллов, полученные студентом в течение семестра, должны означать самую высокую характеристику его работы. Такой балл получают студенты, которые на практических занятиях систематически показывают высокие результаты при опросах, проявляют активность при обсуждении изучаемых проблем, в полном объеме выполняют учебную программу, не имеют пропусков.

Максимальная оценка ответа на зачете/экзамене оценивается в 60 баллов. Каждый вопрос в билете имеет свою долю в общей оценке в зависимости от сложности. Например, первый теоретический вопрос максимально оценивается в 15 баллов, второй теоретический вопрос оценивается в 15 баллов, третье задание по формированию умения применять теоретические знания для анализа реальности – 30 баллов.

Балльная система аттестации:

- студент, получивший от 50 до 100 баллов, считается аттестованным, получивший от 0 до 49 баллов - не аттестованным;
- студент, получивший от 50 до 69 баллов, считается аттестованным на «удовлетворительно» («зачтено»);
- студент, получивший от 70 до 85 баллов, считается аттестованным на «хорошо» («зачтено»);
- студент, получивший от 86 до 100 баллов, считается аттестованным на «отлично» («зачтено»).

Таким образом, если студент по итогам работы в семестре набирает 21 балл, а по итогам экзамена— 60 баллов, то общая сумма 81 балл соответствует окончательной оценке 4 «хорошо».

Если студент подошел к экзамену с оценкой 0 баллов, то при безупречном качестве сдачи экзамена он может получить итоговую оценку по данной дисциплине только 60 баллов, что соответствует оценке «удовлетворительно».

О данном подходе к оценке знаний студентов преподаватель информирует студентов на первом семинарском (практическом) занятии. На последнем семинарском занятии студентам сообщается оценка, которую они получают по итогам работы в семестре.

Студенты могут улучшить свою оценку по итогам работы в семестре за счет отработки пропущенных занятий или полученных неудовлетворительных оценок на семинарах. Вместе с тем, все отработки могут быть осуществлены в консультационные дни в период не более двух консультаций с момен-

та получения оценки «неудовлетворительно» или пропуска занятий. Только в случае болезни студент может отрабатывать пропуски в более поздние сроки.

Отработка пропусков, имевших место по причине работы студентов во время занятий, не допускается.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы

Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине содержится в разделе «2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине».

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний

Примеры оценочных средств для проверки компетенций, формируемых дисциплиной

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотношенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы целеполагания в управлении подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: на практике ставить задачи перед подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания и распределять обязанности между отдельными сотрудниками.	Задание Коэффициенты рентабельности инвестиций (капитала): а) коэффициент отдачи на общие активы; б) коэффициент рентабельности на вложенный капитал; в) коэффициент отдачи на акционерный капитал; г) коэффициент дохода от основной деятельности Задание Гостиница предоставила номеров: в январе 1 000 — ноч./ном., в феврале — 900 ноч./ном., в марте — 800 ноч./ном. Цена 1-го номера составляет 1 500 руб. Себестоимость 1-го номера составляла: в январе — 1 000 руб., в феврале — 900 руб., в марте — 800 руб. Сравните рентабельность продукции, выпущенной за 3 месяца.

	2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: методы и приемы планирования и организации процессов управления и их взаимодействие в сфере гостеприимства и общественного питания; Уметь: анализировать управленческие процессы в гостиницах и ресторанах; выявлять проблемные сферы; разрабатывать предложения по улучшению; рассчитывать эффективность предложенных мероприятий.	Задание Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными (2023/2024 год): - Объем продаж, руб. — 500 000/600 000 - Балансовая прибыль, руб.— 70 000/80 000 - Среднегодовая стоимость основных фондов, руб.— 35 000/34 000 - Среднегодовая стоимость оборотных средств, руб.— 120 000/125 000 Рассчитайте рентабельность основных фондов и оборотных средств, фондоотдачу и оборачиваемость оборотных средств за предыдущий и отчетный годы. Задание Исходные данные: На конец финансового года гостиницы: внеоборотные активы равны 1 000 000 руб., оборотные активы равны 400 000 руб., краткосрочные обязательства равны 300 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж составил 3 000 000 руб. и чистая прибыль равна 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов и коэффициент рентабельности чистых активов.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1.Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: основные принципы качественного оказания услуг, критерии эффективности операционных стратегий менеджмента в гостиничном бизнесе. Уметь: оценивать количественные и качественные характеристики обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства.	Задание Основные пути улучшения платежеспособности на предприятиях, имеющих неустойчивое финансовое состояние, включают: а) увеличение собственного капитала (раздела III баланса); б) снижение внеоборотных активов (за счет продажи или сдачи в аренду неиспользуемых основных средств); в) сокращение величины за-

			пасов до оптимального уровня; г) увеличение дебиторской задолженности. Задание Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными (2023/2024 год): - Объём продаж, руб. — 700 000/500 000 - Балансовая прибыль, руб.— 70 000/80 000 - Среднегодовая стоимость основных фондов, руб.— 35 000/34 000 - Среднегодовая стоимость оборотных средств, руб.— 110 000/120 000 Рассчитайте рентабельность основных фондов и оборотных средств, фондоотдачу и оборачиваемость оборотных средств за предыдущий и отчётный годы.
	2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	Знать: отечественные и международные стандарты в менеджменте сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: проводить мониторинг и аудит системы управления и деятельности предприятия индустрии гостеприимства для повышения уровня конкурентоспособности	Задание Финансовые ресурсы туристского предприятия можно разделить на следующие основные группы: А. собственные ресурсы; заемные ресурсы; привлеченные ресурсы; Б. собственные ресурсы; уставный капитал; привлеченные ресурсы; В. собственные ресурсы; заемные ресурсы; кредиты банков; Г. полученные авансы; заемные ресурсы; привлеченные ресурсы. Задание: На конец 2024 года гостиницы: внеоборотные активы равны 1 000 000 руб., оборотные активы равны 400 000 руб., краткосрочные обязательства равны 300 000 руб. В течение отчетного

			финансового года объем продаж составил 3 000 000 руб. и чистая прибыль равна 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов и коэффициент рентабельности чистых активов.
--	--	--	---

Примерный перечень вопросов для подготовки к сдаче экзамена

1. Классификация основных фондов по группировочным признакам в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Цикл движения оборотного капитала в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Классификация оборотных средств по группировочным признакам в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Классификация затрат в сфере гостеприимства и общественного питания.
5. Финансовая устойчивость предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Затраты и анализ себестоимости продукции и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
7. Зарубежный опыт учёта затрат.
8. Определение цены по системе «директ-костинг».
9. Ценообразование и ценовые стратегии на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 10.Сезонность в структуре затрат и ценообразовании на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 11.Виды рентабельности и методы расчета рентабельности.
- 12.Экономика и управление: важность для гостиничного обслуживания.
- 13.Правовая база создания гостиничного предприятия
- 14.Правовая база управления гостиничным предприятием
- 15.Предпринимательство и экономические показатели.
- 16.Гостиничное предприятие и бизнес в индустрии гостеприимства: формы предприятий и бизнеса на разных уровнях управления.
- 17.Переоценка основных средств и индексный метод определения полной восстановительной стоимости основных средств
- 18.Метод прямой оценки полной восстановительной стоимости основных средств
- 19.Цикл движения оборотного капитала и оборотные средства предприятия.
- 20.Стадии, которые совершают оборотные средства в период одного производственного цикла.
- 21.Классификация состава оборотных средств.
- 22.Определение потребности в предметах труда
- 23.Определение норматива оборотных средств по производственным запасам
- 24.Основные виды запасов на предприятии.

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования

«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Ярославский филиал Финуниверситета)

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

Дисциплина «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами»

Филиал Ярославский Форма обучения очная

Семестр 3 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

№ п/п	Вопросы билета	Максимальный балл
1	Теоретический вопрос 1.	15 баллов
2	Теоретический вопрос 2.	15 баллов
3	Практико-ориентированное задание.	30 баллов

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой
«Менеджмент и общегу-
манитарные науки»

Фамилия И. О.

Дата xx.xx.20xx г.

7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов

Приказ от 01 октября 2024 года №2187/о «Об утверждении Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в Финансовом университете», размещенный по ссылке: https://www.fa.ru/upload/iblock/845/yqw4vi0gi21glvu9775bfm4rz6p19b0z/Prikaz_-_2187_o-ot-01.10.2024.pdf

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996г. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в посл. ред. ФЗ)
2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 года N 1852 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта»

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. N 1853 г. Москва "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

Основная литература:

5. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / А.Н. Лазарев, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Е.Н. Егорова ; под ред А.Н. Лазарева. — Москва : КноРус, 2019. — 304 с. — (Бакалавриат). — ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/932298>. — Текст : электронный.

6. Ковальчук, А. П., Планирование инвестиционной деятельности в индустрии гостеприимства : учебное пособие / А. П. Ковальчук, А. В. Романюк, Л. А. Попов, К. А. Милорадов. — Москва : Русайнс, 2026. — 152 с. — ISBN 978-5-466-10963-4. — URL: <https://book.ru/book/961063>. — Текст : электронный.

7. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. — Москва : Форум : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-745-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2102722>. — Режим доступа: по подписке.

8. Киседобрев, В. П. Менеджмент в туризме : учебник / В.П. Киседобрев, О.Н. Кострюкова, А.В. Киседобрев ; под ред. проф. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 152 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1630190>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

9. Гладилин, В. А., Организация и менеджмент в туризме : учебно-практическое пособие / В. А. Гладилин. — Москва : Русайнс, 2024. — 119 с. — ISBN 978-5-466-05640-2. — URL: <https://book.ru/book/953068>. — Текст : электронный.

10. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В. М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24346. - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872351>. — Режим доступа: по подписке.

11. Зайцева, Н. А. Практикум по менеджменту туризма. Ситуации и тесты : учебное пособие / Н. А. Зайцева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум, 2019. - 168 с. - ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991953>. — Текст : электронный.

12. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892>. — Режим доступа: по подписке.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. URL: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовой портал «Гарант».
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru
<https://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Электронная библиотека Финансового университета (ЭБ)
<https://library.fa.ru/>
4. Библиотечно-информационный комплекс Финуниверситета (электронная библиотека, ресурсы на русском языке):
http://www.library.fa.ru/res_mainres.asp?cat=rus

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Наименование методических материалов для обучающихся	Год утверждения	Местонахождение материала (ссылка на сайт филиала)
Сальников А. М. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof
Сальников А. М. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем

11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows, Microsoft Office.
2. Антивирус Kaspersky.

11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант»
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
3. Система комплексного раскрытия информации «СКРИН» -
<http://www.skrin.ru/>

11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации

Не используются

11.4. Доступ к электронным библиотечным системам

При освоении дисциплины каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне ее.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащённая оборудованием и техническими средствами обучения

Специализированная мебель:

Стол студенческий двухместный— 12 шт

Стулья студенческие— 24 шт

Стол (учительский) – 2 шт.

Стул (учительский) — 1 шт.

Доска (меловая) — 1 шт.

Трибуна напольная – 1 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенным компьютером - 1 шт.

Подключение к сети «Интернет» и обеспечение доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Помещение для самостоятельной работы

Читальный зал библиотеки

Специализированная мебель:

Стол студенческий одноместный— 10 шт.

Стулья – 10 шт.

Кресла – 7 шт.

Стол большой – 1 шт.

Диван – 1 шт.

Кресла мягкие – 7 шт.

Пуфы – 6 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенными колонками - 1 шт.

Компьютер ученика — 11 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки России (утверждены 08.04.2014 № АК-44/05вн) в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.