

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

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

УПРАВЛЕНИЕ РЕСУРСАМИ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

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	6
5.1. Содержание дисциплины	6
5.2. Учебно-тематический план	9
5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....	10
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	13
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	13
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю	16
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	19
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....	19
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний...	19
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов.....	28
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	29
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	30
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	30
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем	30
11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения.....	31
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	31
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации	31
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	31

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	31
---	----

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.2.1.1 «Управление ресурсами гостиничного комплекса».

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: состав и показатели оценки ресурсов гостиничного комплекса; факторы, влияющие на формирование и развитие ресурсного потенциала. Уметь: проводить оценку управления ресурсами гостиничного комплекса.
		2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: методы, приемы управления ресурсами гостиничного комплекса. Уметь: принимать решения относительно управления ресурсами гостиничного комплекса.
ПКП-5	Способен применять методы прикладных исследований в целях качественного и эффективного управления материальными ресурсами и персоналом служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (или малого гостиничного предприятия в целом)	1. Демонстрирует знания принципов, методов и цифровых инструментов сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: экономические вопросы ресурсного обеспечения, способствующие комплексному развитию предприятия. Уметь: разрабатывать меры по повышению эффективности использования ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства на основе современных принципов, методов и технологий управления.
		2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного	Знать: теоретические основы управления ресурсным обеспечением гостиничного комплекса в современных условиях хозяйствования. Уметь: определять влияние ресурсного потенциала на деловую активность предприятий гостиничного хозяйства на рынке данного вида услуг

		комплекса.	
		3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Знать: Состояние ресурсов как основу построения прогноза и разработки стратегий гостиничного бизнеса, составления планов, принятия эффективных управленческих решений. Уметь: разрабатывать пути повышения эффективности использования ресурсов гостиничного предприятия.
		4. Демонстрирует навыки создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия / гостиничного комплекса.	Знать: Количественные и качественные характеристики ресурсов гостиничного комплекса. Уметь: вырабатывать направления совершенствования системы управления ресурсным потенциалом предприятий гостиничного хозяйства, на основе современных принципов и методов стратегического управления и информационных технологий способствующих повышению их конкурентоспособности и укреплению своих позиций на рынке

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.2.1.1 «Управление ресурсами гостиничного комплекса» относится к предпрофильному профессиональному циклу части, формируемой участниками образовательных отношений, 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 5 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	6 / 216	216
Контактная работа - Аудиторные занятия	84	84
Лекции	34	34
Семинары, практические занятия	50	50
Самостоятельная работа	132	132
Вид текущего контроля	Курсовой проект	Курсовой проект
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. Ресурсы гостиничного комплекса: понятие, виды и источники формирования

Классификация ресурсов гостиничного комплекса. Ресурсное обеспечение гостиничного комплекса. Факторы, влияющие на формирование и развитие ресурсного потенциала.

Экономические вопросы ресурсного обеспечения, способствующие комплексному развитию предприятия. Теоретические основы управления ресурсным обеспечением гостиничного комплекса в современных условиях хозяйствования. Количественные и качественные характеристики ресурсов гостиничного комплекса.

Состояние ресурсов как основа построения прогноза и разработки стратегий гостиничного бизнеса, составление планов, принятие эффективных управленческих решений.

Методические основы комплексного анализа и оценки эффективности использования ресурсов предприятий гостиничного бизнеса. Понятие «ресурсный потенциал» предприятия гостиничного хозяйства.

Выявление особенностей управления ресурсным потенциалом в условиях изменения внутренней и внешней среды предприятия гостиничного хозяйства.

Определение влияния ресурсного потенциала на деловую активность предприятий гостиничного хозяйства на рынке данного вида услуг.

Разработка комплекса мер по повышению эффективности использования ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства на основе современных принципов, методов и технологий управления. Направления совершенствования системы управления ресурсным потенциалом предприятий гостиничного хозяйства, на основе современных принципов и методов стратегического управления и информационных технологий способствующие повышению их конкурентоспособности и укреплению своих позиций на рынке.

Тема 2. Особенности управления ресурсами гостиничного комплекса

Функции управления. Принятие решений в организации. Планирование, координация, мотивация и контроль в организации.

Типы управления. Самостоятельное управление отелем. Стратегии развития международных и национальных гостиничных сетей. Проблемы развития сетевого гостиничного бизнеса.

Управление ресурсами с помощью стороннего оператора. Стратегии управления ресурсами гостиничной организации. Типы управляющих компаний. Их преимущества и недостатки.

Тема 3. Управление основными фондами гостиничного комплекса

Материально-техническая база как натурально-вещественная форма основных фондов и как составная часть экономического потенциала гостиничного комплекса. Структура основных средств гостиничного комплекса.

Цели и субъекты управления основными фондами. Формирование системы управления основными фондами предприятия. Подходы к управлению основными фондами в гостиничном хозяйстве. Разработка общих концептуальных подходов к формированию системы управления основными фондами гостиничного комплекса и разработка типовых модулей в рамках данных концептуальных подходов. Процесс формирования системы управления основными фондами гостиничного комплекса. Определение потребности в количественном и структурном составе основных фондов. Поиск источников финансирования инвестиций в основные фонды. Ликвидация старых объектов и инвестиции в новые объекты основных фондов. Этап создания объектов основных фондов и их эксплуатация. Определение сроков службы вводимых объектов основных фондов и методов начисления амортизации. Обеспечение необходимой загрузки основных фондов.

Аренда и лизинг как формы использования основных фондов. Механизмы управления номерным фондом. Основные службы управления номерным фондом и их функции. Показатели состояния и эффективности использования основных фондов. Принятие и реализация решений. Пути повышения эффективности использования основных фондов.

Тема 4. Управление оборотными средствами гостиничного комплекса.

Проблема эффективного использования оборотных средств. Рациональная организация оборотных средств. Особенности механизма управления оборотными средствами в гостиничном комплексе.

Принципы управления оборотными средствами гостиничного комплекса. Оборотные производственные фонды и фонды обращения гостиничного комплекса. Особенности структуры оборотных средств гостиничного комплекса. Задачи управления оборотными средствами. Учет и планирование оборотных средств. Нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Оценка оборотных средств. Нормативы оборотных средств. Факторы, влияющие на эффективность использования оборотных средств. Управление эффективностью использования оборотных средств. Меры, направленные на повышение эффективности использования оборотных средств.

Тема 5. Управление финансовыми ресурсами гостиничного предприятия.

Понятие и сущность финансовых ресурсов. Функции финансовых ресурсов. Планирование, организация и контроль за финансовыми ресурсами.

Источники формирования финансовых ресурсов.

Доходы от различных видов деятельности, устойчивые пассивы (уставный, добавочный, резервный капиталы, долгосрочные займы), целевые поступления, взносы работников.

Поступления от банков и кредитных организаций при проведении переназначения государственных поступлений: страховки, паевые взносы, субсидии и другие.

Ресурсы, мобилизованные в ходе функционирования фирмы на финансовом рынке: кредиты, продажа ценных бумаг (акции, облигации) и получение по ним процентов и дивидендов.

Тема 6. Управление трудовыми ресурсами гостиничного комплекса

Фундаментальные задачи системы управления трудовыми ресурсами предприятия. Уровни управления трудовыми ресурсами гостиничного комплекса. Этапы управления трудовыми ресурсами. Особенности системы управления трудовыми ресурсами гостиничного хозяйства. Поиск новых механизмов эффективного управления трудовыми ресурсами предприятия. Функции службы управления персоналом. Планирование трудовых ресурсов гостиничного комплекса.

Внедрение профстандартов в гостиничном предприятии. Повышение качества внутрифирменного обучения.

Система показателей движения и эффективности использования труда персонала гостиничного комплекса. Пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного комплекса. Программа удовлетворения потребности в персонале. Адаптация и обучение персонала. Мотивация и стимулирование трудовых ресурсов. Внутриорганизационная карьера работников. Основные мероприятия по планированию карьеры в организации. Корпоративная культура как мощный стратегический инструмент, позволяющий ориентировать все подразделения на общие цели.

Ресурсы организационной структуры системы управления.

Тема 7. Управление информационными ресурсами гостиничного комплекса

Организация информационного обеспечения. Методика управления информационными ресурсами в гостиничном комплексе. Очередность этапов в управлении информационными ресурсами. Постановка цели как этап управления информационными ресурсами гостиничного комплекса: цели управления, цели инновационного развития, цели развития персонала и др.

Выявление и отбор необходимых информационных ресурсов. Критерии оценки информационных ресурсов при их поиске. Организация доступа к информационным ресурсам: заключение контрактов, изучение документации по работе с ресурсами, освоение специалистами технологии работы с ресурсами. Применение информационных ресурсов: организация поиска, оценка информации, обоснование принимаемых решений. Анализ затрат на получение необходимой информации и оценка достигаемого эффекта.

Тема 8. Автоматизированные системы управления ресурсами гостиничного комплекса

Технологии, организация и современные тенденции цифровизации производственно-технологических процессов гостиничного предприятия. Сущность и применение MRP-системы. Оборудование и его учет его использования в ERP-системах. ERP-системы как управление материальными, трудовыми и производственными ресурсами.

Программное обеспечение для аналитической работы экономистов и бухгалтеров гостиничного комплекса. 1С Предприятие. 1С Общепит. 1С Бухгалтерия.

Понятие, сущность, виды PMS (Property Management System).

Тема 9. Организация и контроль качества производственно-технологических процессов гостиничного комплекса

Алгоритмы формирования стандартов операционных процедур гостиничного предприятия. Контроль качества операционных процедур гостиничного предприятия.

Стандартизация и сертификация в сфере услуг. Национальная система стандартизации. Мировой опыт стандартизации сертификации гостиничных предприятий.

5.2. Учебно-тематический план

№ п/ п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	
			Общая	Лекции	Семинары, практические занятия		
1.	Тема 1. Ресурсы гостиничного комплекса: понятие, виды и источники формирования	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
2.	Тема 8. Типы и совершенствование управления ресурсами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
3	Тема 2. Управление основными фондами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия, тестирование
4.	Тема 3. Управление оборотными средствами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
5.	Тема 4. Управление финансовыми ресурсами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
6.	Тема 5. Управление трудовыми ресурсами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
7.	Тема 6. Управление информационными ресурсами гостинич-	20	10	4	6	10	Практические задания, дис-

	ного комплекса						куссия
8.	Тема 7. Автоматизированные системы управления ресурсами гостиничного комплекса	20	10	4	6	10	Практические задания, дискуссия
9.	Тема 9. Организация и контроль качества производственно-технологических процессов гостиничного комплекса	14	4	2	2	10	Практические задания, дискуссия
10/	Курсовой проект	42	-	-	-	42	Курсовой проект
	В целом по дисциплине	216	84	34	50	132	
	Итого в %		39%	40%	60%	61%	

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. Ресурсы гостиничного комплекса: понятие, виды и источники формирования	Состав и структура ресурсов гостиничного комплекса. Задачи и проблемы теории и практики ресурсного обеспечения Принципы ресурсного обеспечения: принцип оптимизации ресурсоотдачи, принцип взаимозаменяемости ресурсов, принцип эффективности использования ресурсов, принцип оперативности административного регулирования, принцип информационной обеспеченности. Направления ресурсного обеспечения деятельности предприятия гостиничного хозяйства. Особенности и основные составляющие ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства, как основы выбора методов управления, определяемые спецификой сферы гостиничных услуг и сложившейся рыночной ситуации Полное и рациональное использование ресурсов. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №3, №4, №5, №6, №12, №13; раздел 9 №1.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий
Тема 2. Особенности управления ресурсами гостиничного комплекса	1.Преимущества и недостатки собственного управления и с привлечение сторонних организаций.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в

	2. Совершенствование управления гостиничным комплексом. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №7, №8, №12, №13; раздел 9 №1.	Интернете, разбор практических заданий
Тема 3. Управление основными фондами гостиничного комплекса	Характеристика управления основными фондами гостиничного комплекса. Нормативно-правовое регулирование управления основными фондами предприятия. Анализ основных фондов предприятия и принятие решений по повышению эффективности их использования. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №3, №4, №7, №8, №12, №13.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий, тестирование
Тема 4. Управление оборотными средствами гостиничного комплекса	Нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Обеспечение высокого качества инструментов, разработке критериев оценки, показателей и индикаторов для реализации управленческих задач Методологическое обеспечение и анализ оборотных средств. Оборотный капитал и оборотные активы. Планирование оборотных средств Принятие решений относительно управления оборотными средствами. Управление запасами гостиничного комплекса. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №5, №6, №7, №8, №12, №13; раздел 9 №1.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий
Тема 5. Управление финансовыми ресурсами гостиничного комплекса	Особенности управления финансовыми ресурсами Функции финансового менеджера. Инструменты финансового механизма гостиничного комплекса. Финансовый анализ. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №5, №6, №7, №8, №12, №13.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий
Тема 6. Управление трудовыми ресурсами гостиничного комплекса	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного комплекса Анализ трудовых ресурсов гостиничного предприятия. Планирование трудовых ресурсов: разработка плана удовлетворения будущих потребностей в людских ресурсах. Набор персонала: создание резерва потенциальных кандидатов по всем должностям.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий

	Отбор персонала: оценка кандидатов на рабочие места и отбор лучших из резерва, созданного в ходе набора. Определение заработной платы и льгот: Разработка структуры заработной платы и льгот в целях привлечения, найма и сохранения служащих. Профориентация и адаптация: введение нанятых работников в организацию и ее подразделения, развитие у работников понимания того, что ожидает от него организация и какой труд в ней получает заслуженную оценку. Обучение: разработка программ для обучения трудовым навыкам, требующимся для эффективного выполнения работы. Оценка трудовой деятельности: разработка методик оценки трудовой деятельности и доведения ее до работника. Повышение, понижение, перевод, увольнение: разработка методов перемещения работников на должности с большей или меньшей ответственностью, развития их профессионального опыта путем перемещения на другие должности или участки работы, а также процедур прекращения договора найма. Подготовка руководящих кадров, управление продвижением по службе: разработка программ, направленных на развитие способностей и повышение эффективности труда руководящих кадров. Линейная, функциональная, линейно-функциональная, дивизиональная структура управления предприятием. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №7, №8, №9, №10, №12, №13, №14; раздел 9 №1.	
Тема 7. Управление информационными ресурсами гостиничного комплекса	1. Внутренняя и внешняя информация информационных ресурсов. 2. Концепция управления информационными ресурсами. Процесс управления информационными ресурсами. 3. Контрольные мероприятия в управлении информационными ресурсами. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №7, №8, №12, №13; раздел 9 №1.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий
Тема 8. Автоматизированные системы управления ресурсами гостиницы	Оперативное управление производством в ресторане гостиницы. MRP – системы – управление по материалам	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в

ничного комплекса	ным ресурсам ERP-системы – управление материальными, трудовыми и производственными ресурсами. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №7, №8, №12, №13; раздел 9 №1.	Интернете, разбор практических заданий
Тема 9. Организация и контроль качества производственно-технологических процессов гостиничного комплекса	Организация и планирование деятельности службы приема и размещения. Система бизнес-процессов службы приема и размещения. Организация и технологии службы хаускипинга. Рекомендуемые источники: раздел 8: № 1, №2, №7, №8, №12, №13; раздел 9 №1.	Устный опрос, групповая дискуссия, работа в Интернете, разбор практических заданий

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 самостоятельных заданий и качество усвоения знаний.

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение	Формы внеаудиторной самостоятельной работы
Тема 1. Ресурсы гостиничного комплекса: понятие, виды и источники формирования	Особенности ресурсного потенциала гостиничного предприятия. Совершенствование управления ресурсным потенциалом гостиничного хозяйства. Обоснование критериев и показателей оценки ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства. Проведение аналитического обобщения применяемых на практике методов управления формированием ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства. Критерии оценки ресурсного потенциала предпри-	работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, подготовка курсового проекта

	ятий гостиничного хозяйства Показатели, характеризующие уровень и эффективность использования ресурсного потенциала, позволяющие получать более достоверные данные и на этой основе принимать верные решения в данной области управления Необходимость систематического учета, контроля и поддержания в оптимальных размерах и пропорциях соотношения темпов роста объемов деятельности с темпами наращивания основного и оборотного капитала, рабочей силы и других ресурсов.	
Тема 2. Особенности управления ресурсами гостиничного комплекса	Какой договор подписать с управляющей компанией: договор аренды и управления, договор управления. Преимущества собственного управления гостиничным комплексом.	Работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий.
Тема 3. Управление основными фондами гостиничного комплекса	1. Уникальные объекты гостиничной недвижимости: -необходимое оборудование и оснащение номерного фонда; -материально техническое снабжение 2. Материально-техническая база гостиничного комплекса	работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, подготовка к тестированию, подготовка курсового проекта
Тема 4. Управление оборотными средствами гостиничного комплекса	1. Сущность, состав, структура оборотных средств гостиницы. Факторы, определяющие их величину. 2. Показатели эффективности управления оборотными средствами. 3. Анализ оборотных средств гостиничного хозяйства. 4. Планирование потребности в оборотных средствах гостиничного хозяйства. 5. Механизм управления оборотными средствами как часть финансовой стратегии предприятия	работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, подготовка курсового проекта
Тема 5. Управление финансовыми ресурсами гостиничного комплекса	Особенности управления финансовыми ресурсами в гостиничном комплексе Особенности управления финансовыми ресурсами в ресторанах гостиничного комплекса.	конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным пор-

		талом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, , подготовка курсового проекта
Тема 6. Управление трудовыми ресурсами гостиничного комплекса	Гармонизация интересов работников и гостиничного предприятия. Количественная и качественная потребность в трудовых ресурсах. Процесс планирования потребности трудовых ресурсах гостиничного комплекса Маркетинг персонала. Оценка персонала. Программы мотивации и стимулирования трудовых ресурсов. Траектория движения человека в организации.	работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, , подготовка курсового проекта
Тема 7. Управление информационными ресурсами гостиничного комплекса	Риски при взаимодействии с поставщиками, партнерами. Принципы концепции управления информационными ресурсами. Эффективная организация информационной деятельности в гостиничном комплексе. Постановка целей; выявление информационных потребностей для решения задач компании; выявление ресурсов, удовлетворяющих информационным потребностям организации; отбор информационных ресурсов; применение информационных ресурсов; анализ затрат на получение необходимой информации.	работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, , подготовка курсового проекта
Тема 8. Автоматизированные системы управления ресурсами гостиничного комплекса	1.Преимущества использования ERP-систем. 2.MRP II в качестве концепции управления производственным предприятием, основанная на взаимосвязанном планировании производственных мощностей, потребности в материалах, финансах и кадрах.	Работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических заданий, , подготовка курсового проекта
Тема 9. Организация контроль качества производственно-технологических процессов гостиничного комплекса	Особенности управления качества гостиничных услуг	Работа с конспектом лекции; работа с электронной библиотечной системой; работа с Информационно-образовательным порталом (ИОП) Финуниверситета; подготовка к решению практических

		ских заданий, , подготовка курсового проекта
--	--	--

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

Примерные темы курсового проекта

1. Внедрение ERP-систем в гостиничный комплекс и оценка эффективности от внедрения мероприятий
2. Стратегия управления персоналом: алгоритм разработки
3. Разработка стратегии управления ресурсами гостиничного комплекса
4. Анализ и оценка выбранной стратегии управления гостиничным комплексом.
5. Разработка комплекса мероприятий, направленных на повышение эффективности использования основных фондов гостиничного комплекса
6. Разработать мероприятий, направленных на повышение эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного комплекса

Примерный перечень вопросов для промежуточного тестирования

1. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия – это ...
 - а. численный и профессионально-квалификационный состав работников;
 - б. рабочие, непосредственно обеспечивающие производство продукции;
 - в. общеобразовательная и профессиональная подготовка специалистов;
 - г. явочная численность персонала предприятия;
 - д. плановая численность работников.
2. Моральный износ основных средств определяется как:
 - а) потеря стоимости в результате снашивания оборудования;
 - б) устаревание оборудования;
 - в) потеря стоимости в результате НТП.
3. Первоначальная стоимость основных средств – это:
 - а) цена их приобретения, установки и монтажа;
 - б) цена оборудования по рыночным ценам на текущий момент времени;
 - в) цена оборудования по бухгалтерским документам на начало года.
4. Денежная (или стоимостная) оценка основных средств необходима:
 - а) для определения их общего объема, динамики, структуры;
 - б) величины стоимости, переносимой на стоимость готовой продукции/услуг;
 - в) для расчетов экономической эффективности капитальных вложений
5. В состав основных средств гостиничного комплекса можно отнести:
 - а) офисное помещение;
 - б) автопарк, используемый в турах;
 - в) труд экскурсовода.
6. Амортизация это:
 - а) перенесение стоимости средств труда на готовую продукцию;

- б) процесс накопления денежных средств, предназначенных для компенсации стоимости изношенного оборудования;
- в) а и б.

Примеры практических заданий

1. Провести исследование организационной структуры гостиничного комплекса, к какому типу она относится. Выявить взаимодействия отделов и подразделений, по каким вопросам. Предложить пути совершенствования организационной структуры предприятия.
2. Провести анализ динамики производительности труда работников гостиницы. Предложить меры по повышению эффективности их использования.

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 работа/эссе/расчетно-аналитическая работа/домашнее творческое задание/проектная работа	40 10
2.	Зачет/экзамен	60
	Итого:	100

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет $Оц = Кз \times Пз$ $5 \text{ баллов} = 34 \times 0,15$ 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	0	1	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 момента 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	1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и об-	Знать: состав и показатели оценки ресурсов гостиничного комплекса; факторы, влияющие на	Задание 1. Деятельность гостиницы характеризуется следующими данными:		
			Показатели	2024 год	2025 год

сферы гостеприимства и общественного питания	щественного питания.	формирование и развитие ресурсного потенциала. Уметь: проводить оценку управления ресурсами гостиничного комплекса.	<table><tr><td>Объём продаж (тыс. руб.)</td><td>50400</td><td>58700</td></tr><tr><td>Численность работников (чел.)</td><td>45</td><td>48</td></tr></table>	Объём продаж (тыс. руб.)	50400	58700	Численность работников (чел.)	45	48					
			Объём продаж (тыс. руб.)	50400	58700									
Численность работников (чел.)	45	48												
Определите, как изменилась выработка на одного работника на предприятии и темп роста производительности труда. Задание 2. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными: <table><tr><td>Показатели</td><td>2024 год</td><td>2025 год</td></tr><tr><td>Объём продаж (тыс.руб.)</td><td>78800</td><td>92500</td></tr><tr><td>Прибыль (тыс.руб.)</td><td>1170</td><td>1320</td></tr><tr><td>Среднегодовая сумма оборотных средств (тыс.руб.)</td><td>3680</td><td>3880</td></tr></table> Рассчитайте показатели эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобождённых или дополнительно привлечённых оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объёма продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных средств предприятия. Задание 3. На конец финансового года запасы ресторана равны 300 000 руб., а себестоимость реализованной продукции – 1020 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.			Показатели	2024 год	2025 год	Объём продаж (тыс.руб.)	78800	92500	Прибыль (тыс.руб.)	1170	1320	Среднегодовая сумма оборотных средств (тыс.руб.)	3680	3880
Показатели	2024 год	2025 год												
Объём продаж (тыс.руб.)	78800	92500												
Прибыль (тыс.руб.)	1170	1320												
Среднегодовая сумма оборотных средств (тыс.руб.)	3680	3880												
2. Использует основные методы и приемы планирования, организации,	Знать: методы, приемы управления ресурсами гостиничного	Задание 1. Гостиница реализовала услуги в отчетном квартале на 4000 тыс. руб. при средних остатках оборотных												

	координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	комплекса. Уметь: принимать решения относительно управления ресурсами гостиничного комплекса.	средств 1000 тыс. руб. Определите ускорение оборачиваемости оборотных средств, если объем реализованных услуг возрастает на 13% при неизменной сумме оборотных средств. Задание 2. Ресторан гостиницы рассматривает вопрос о приобретении оборудования. Первый вариант – лизинг за 16000 тыс. руб. с рассрочкой платежа в течение четырех лет. Второй вариант – покупка на заводе-изготовителе за 44800 тыс. руб. Ставка налога на прибыль равна 20%. Предоплата и остаточная стоимость оборудования равны нулю. Можно получить кредит в банке 18% годовых. Используется равномерное начисление износа. Определите, какой из вариантов является предпочтительным для ресторана. Задание 3. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными, тыс. руб. <table><tr><td>Показатель</td><td>2024 год</td><td>2025 год</td></tr><tr><td>Объём продаж</td><td>50280</td><td>50710</td></tr><tr><td>Прибыль</td><td>20035</td><td>20180</td></tr><tr><td>Среднегодовая стоимость основных средств</td><td>20820</td><td>20980</td></tr></table> Рассчитайте фондоотдачу, коэффициент и рентабельность использования основных средств. Выделите факторы, влияющие на повышение эффективности использования основных средств гостиничного предприятия.	Показатель	2024 год	2025 год	Объём продаж	50280	50710	Прибыль	20035	20180	Среднегодовая стоимость основных средств	20820	20980
Показатель	2024 год	2025 год													
Объём продаж	50280	50710													
Прибыль	20035	20180													
Среднегодовая стоимость основных средств	20820	20980													
ПКП-5. Способен применять методы прикладных исследований в целях качественного и	1. Демонстрирует знания принципов, методов и цифровых инструментов сбора, обработки и	Знать: экономические вопросы ресурсного обеспечения, способствующих ком-	Задание 1. Рассчитайте общую потребность в денежных средствах на ведение турбизнеса, если потребность в денежных средствах, необходимых для												

эффективного управления материальными ресурсами и персоналом служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (или малого гостиничного предприятия в целом)	анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	плексному развитию предприятия. Уметь: разрабатывать меры по повышению эффективности использования ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства на основе современных принципов, методов и технологий управления	оплаты наемных работников составляет 880 тыс. руб., в денежных средствах, необходимых для оплаты стоимости приобретенных сырья и материалов 1020 тыс. руб., в денежных расходах, связанных с приобретением и использованием средств труда 1725 тыс. руб., в денежных средствах, необходимых для оплаты приобретаемой информации 225 тыс. руб., в денежных средствах, необходимых для оплаты услуг сторонних организаций и лиц (строительные работы, транспортные услуги и др. 1328 тыс. руб. Задание 2. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными, тыс. руб. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th><th>2024 год</th><th>2025 год</th><th>Отклонение (+ -)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продаж</td><td>483,6</td><td>578,7</td><td>+ 95,1</td></tr> <tr> <td>Валовая прибыль</td><td>51,9</td><td>63,5</td><td>+ 11,6</td></tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных средств</td><td>31,9</td><td>31,2</td><td>- 0,7</td></tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость оборотных средств</td><td>93,2</td><td>218,1</td><td>+ 124,9</td></tr> </tbody> </table> На основе анализа общей рентабельности основных и оборотных средств за предыдущий и отчетный годы рассчитайте влияние на этот показатель стоимости основных средств, фондоотдачи, оборачиваемости оборотных средств и валовой прибыли.	Показатели	2024 год	2025 год	Отклонение (+ -)	Объем продаж	483,6	578,7	+ 95,1	Валовая прибыль	51,9	63,5	+ 11,6	Среднегодовая стоимость основных средств	31,9	31,2	- 0,7	Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	+ 124,9
Показатели	2024 год	2025 год	Отклонение (+ -)																				
Объем продаж	483,6	578,7	+ 95,1																				
Валовая прибыль	51,9	63,5	+ 11,6																				
Среднегодовая стоимость основных средств	31,9	31,2	- 0,7																				
Среднегодовая стоимость оборотных средств	93,2	218,1	+ 124,9																				

		Задание 3. Проанализируйте влияние трудовых факторов на объём продаж в гостиничном комплексе: <table><tr><th>Показатель</th><th>2024 год</th><th>2025 год</th><th>Изменения (+ -)</th></tr><tr><td>Объём продаж, тыс. руб.</td><td>2104</td><td>2205</td><td></td></tr><tr><td>Среднесписочная численность человек, чел.</td><td>230</td><td>200</td><td></td></tr><tr><td>среднегодовая выработка одного работника</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Отработанно чел. - дней в среднем одним работником</td><td>264</td><td>275</td><td></td></tr></table>	Показатель	2024 год	2025 год	Изменения (+ -)	Объём продаж, тыс. руб.	2104	2205		Среднесписочная численность человек, чел.	230	200		среднегодовая выработка одного работника				Отработанно чел. - дней в среднем одним работником	264	275	
Показатель	2024 год	2025 год	Изменения (+ -)																			
Объём продаж, тыс. руб.	2104	2205																				
Среднесписочная численность человек, чел.	230	200																				
среднегодовая выработка одного работника																						
Отработанно чел. - дней в среднем одним работником	264	275																				
2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: теоретические основы управления ресурсным обеспечением гостиничного комплекса в современных условиях хозяйствования. Уметь: определять влияние ресурсного потенциала на деловую активность предприятий гостиничного хозяйства на рынке данного вида услуг	Задание 1. Рассчитайте показатели оборачиваемости оборотных средств гостиницы, если объём реализации продукции и услуг в отчетном году составил 770480 тыс.руб. и увеличился по сравнению с прошлым годом на 62300 тыс., а среднегодовая стоимость оборотных средств составила 205440 тыс.руб. и снизилась на 90000 тыс. руб. по сравнению с предыдущим годом. Задание 2. Деятельность ресторана гостиницы характеризуется следующими данными: <table><tr><th>Показатель</th><th>Значение показателя</th></tr><tr><td>Запланированный объём продукции собственного производства (условные блюда)</td><td>2 700 000</td></tr><tr><td>Норма выработки</td><td>360</td></tr></table>	Показатель	Значение показателя	Запланированный объём продукции собственного производства (условные блюда)	2 700 000	Норма выработки	360														
Показатель	Значение показателя																					
Запланированный объём продукции собственного производства (условные блюда)	2 700 000																					
Норма выработки	360																					

		<table><tr><td>на одного работника в день (условные блюда)</td><td></td></tr><tr><td>Эффективный фонд рабочего времени (дней) при пятидневной рабочей недели</td><td>225</td></tr></table> Определите численность работников рабочих профессий (повара/официанты). Задание 3. Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными: <table><tr><td>Показатели</td><td>Единица измерения</td></tr><tr><td>Основные средства на конец года (тыс. руб.)</td><td>15000</td></tr><tr><td>Степень износа основных средств(%)</td><td>10</td></tr><tr><td>Введены новые основные средства (тыс. руб.)</td><td>700</td></tr></table> Определите коэффициенты: - обновления; - износа и годности средств на конец года.	на одного работника в день (условные блюда)		Эффективный фонд рабочего времени (дней) при пятидневной рабочей недели	225	Показатели	Единица измерения	Основные средства на конец года (тыс. руб.)	15000	Степень износа основных средств(%)	10	Введены новые основные средства (тыс. руб.)	700
на одного работника в день (условные блюда)														
Эффективный фонд рабочего времени (дней) при пятидневной рабочей недели	225													
Показатели	Единица измерения													
Основные средства на конец года (тыс. руб.)	15000													
Степень износа основных средств(%)	10													
Введены новые основные средства (тыс. руб.)	700													
3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Знать: Состояние ресурсов как основу построения прогноза и разработки стратегий гостиничного бизнеса, составления планов, принятия эффективных управленческих решений. Уметь: разрабатывать пути повышения эффективности использования ресурсов гостиничного предприятия.	Задание 1. Потребность гостиничного предприятия в расходных материалах (туалетное мыло) в отчётном году составила 58 300 (шт.). Определите эту потребность на следующий год, если коэффициент предоставляемых ночёвок составит 0,9 и коэффициент снижения норм расхода составит 0,95 от соответствующих показателей отчётного года. Задание 2. Деятельность гостиничного предприятия в текущем году характеризуется следующими показателями: <table><tr><td>Показатели</td><td>Ед. изм.</td></tr><tr><td>Планируемый объём</td><td>29</td></tr></table>	Показатели	Ед. изм.	Планируемый объём	29								
Показатели	Ед. изм.													
Планируемый объём	29													

			гостиничных услуг (ночёвки в номерах)	200
			Норма расхода туалетного мыла в день на номер (шт.)	2
			Остаток на начало года	900
			Нормативный запас на следующий год	1000
			Рассчитайте потребность в туалетном мыле на предстоящий год. Задание 3. Определите норму и сумму годовой амортизации автопарка гостиничного предприятия, если его первоначальная стоимость равна 15062 тыс. руб., а срок службы по техническому паспорту составляет 15 лет.	
	4. Демонстрирует навыки создания и ведения баз данных, мониторинга различных показателей в целях изучения удовлетворенности потребителей, обеспечения качества обслуживания и эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия / гостиничного комплекса.	Знать: количественные и качественные характеристики ресурсов гостиничного комплекса. Уметь: вырабатывать направления совершенствования системы управления ресурсным потенциалом предприятий гостиничного хозяйства, на основе современных принципов и методов стратегического управления и информационных технологий способствующие повышению их конкурентоспособности и укреплению своих позиций на рынке	Задание 1. Провести анализ количественных и качественных характеристик трудовых ресурсов гостиницы (по выбору студента). Выработать решения по повышению эффективности их использования. Задание 2. Провести анализ количественных и качественных характеристик оборотных активов гостиницы (по выбору студента). Выработать решения по повышению эффективности их использования. Задание 3. Провести анализ количественных и качественных характеристик основных фондов гостиницы (по выбору студента). Выработать решения по повышению эффективности их использования.	

1. Классификация ресурсов гостиничного комплекса. Ресурсное обеспечение гостиничного комплекса.
2. Факторы, влияющие на формирование и развитие ресурсного потенциала.
3. Экономические вопросы ресурсного обеспечения, способствующие комплексному развитию предприятия.
4. Теоретические основы управления ресурсным обеспечением гостиничного комплекса в современных условиях хозяйствования.
5. Количественные и качественные характеристики ресурсов гостиничного комплекса.
6. Состояние ресурсов как основа построения прогноза и разработки стратегий гостиничного бизнеса, составления планов, принятия эффективных управленческих решений.
7. Методические основы комплексного анализа и оценки эффективности использования ресурсов предприятий гостиничного бизнеса.
8. Понятие «ресурсный потенциал» предприятия гостиничного хозяйства. Выявление особенностей управления ресурсным потенциалом в условиях изменения внутренней и внешней среды предприятия гостиничного хозяйства.
9. Определение влияния ресурсного потенциала на деловую активность предприятий гостиничного хозяйства на рынке данного вида услуг.
10. Разработка комплекса мер по повышению эффективности использования ресурсного потенциала предприятий гостиничного хозяйства на основе современных принципов, методов и технологий управления.
11. Направления совершенствования системы управления ресурсным потенциалом предприятий гостиничного хозяйства, на основе современных принципов и методов стратегического управления и информационных технологий способствующие повышению их конкурентоспособности и укреплению своих позиций на рынке.
12. Материально-техническая база как натурально-вещественная форма основных фондов и как составная часть экономического потенциала гостиничного комплекса. Структура основных средств гостиничного комплекса.
13. Цели и субъекты управления основными фондами. Формирование системы управления основными фондами предприятия.
14. Подходы к управлению основными фондами в гостиничном хозяйстве.
15. Процесс формирования системы управления основными фондами гостиничного комплекса. Определение потребности в количественном и структурном составе основных фондов.
16. Поиск источников финансирования инвестиций в основные фонды. Ликвидация старых объектов и инвестиции в новые объекты основных фондов. Этап создания объектов основных фондов и их эксплуатация.
17. Определение сроков службы вводимых объектов основных фондов и методов начисления амортизации. Обеспечение необходимой загрузки основных фондов.

- 18.Аренда и лизинг как формы использования основных фондов. Механизмы управления номерным фондом. Основные службы управления номерным фондом и их функции.
- 19.Показатели состояния и эффективности использования основных фондов. Принятие и реализация решений.
- 20.Пути повышения эффективности использования основных фондов.
- 21.Проблема эффективного использования оборотных средств. Рациональная организация оборотных средств.
- 22.Особенности механизма управления оборотными средствами в гостиничном комплексе.
- 23.Принципы управления оборотными средствами гостиничного комплекса.
- 24.Оборотные производственные фонды и фонды обращения гостиничного комплекса.
- 25.Особенности структуры оборотных средств гостиничного комплекса. Задачи управления оборотными средствами. Учет и планирование оборотных средств.
- 26.Нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Оценка оборотных средств. Нормативы оборотных средств.
- 27.Факторы, влияющие на эффективность использования оборотных средств.
- 28.Управление эффективностью использования оборотных средств. Меры, направленные на повышение эффективности использования оборотных средств.
- 29.Фундаментальные задачи системы управления трудовыми ресурсами предприятия.
- 30.Уровни управления трудовыми ресурсами гостиничного комплекса.
- 31.Этапы управления трудовыми ресурсами. Особенности системы управления трудовыми ресурсами гостиничного хозяйства. Поиск новых механизмов эффективного управления трудовыми ресурсами предприятия.
- 32.Функции службы управления персоналом. Планирование трудовых ресурсов гостиничного комплекса.
- 33.Система показателей движения и эффективности использования труда персонала гостиничного комплекса.
- 34.Пути повышения эффективности использования трудовыми ресурсами гостиничного комплекса. Программа удовлетворения потребности в персонале.
- 35.Адаптация и обучение персонала. Мотивация и стимулирование трудовых ресурсов.
- 36.Внутриорганизационная карьера работников. Основные мероприятия по планированию карьеры в организации.
- 37.Корпоративная культура как мощный стратегический инструмент, позволяющий ориентировать все подразделения на общие цели.
- 38.Ресурсы организационной структуры системы управления.
- 39.Методика управления информационными ресурсами в гостиничном комплексе. Очередность этапов в управлении информационными ресурсами.

40. Постановка цели как этап управления информационными ресурсами гостиничного комплекса: цели управления, цели инновационного развития, цели развития персонала и др.
41. Выявление и отбор необходимых информационных ресурсов. Критерии оценки информационных ресурсов при их поиске.
42. Организация доступа к информационным ресурсам: заключение контрактов, изучение документации по работе с ресурсами, освоение специалистами технологии работы с ресурсами.
43. Применение информационных ресурсов: организация поиска, оценка информации, обоснование принимаемых решений.
44. Анализ затрат на получение необходимой информации и оценка достигаемого эффекта.
45. Управление финансовыми ресурсами предприятия.
46. Автоматизированные системы управления материальными, производственными и трудовыми ресурсами гостиничного комплекса.

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 «Управление ресурсами гостиничного комплекса»

Филиал Ярославский

Форма обучения очная

Семестр 5 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 образо-

вания 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. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. N 1853 г. Москва "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"
3. Положение по бухгалтерскому учету 6/2020 «Основные средства» от 17.09.2020 № 204н
4. Положение по бухгалтерскому учету 26/2020 «Капитальные вложения» от 17.09.2020 № 204н
5. Положение по бухгалтерскому учету 23/2011 «Отчет о движении денежных средств» от 02.02.2011 №11н

Основная литература:

7. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562141>.
8. Гостиничный менеджмент: учебник / Е. А. Дедусенко, Э. В. Тарасенко, Е. Л. Ильина, А. И. Кошелева: под ред. Л. А. Попова, Э. В.Тарасенко. — Москва: КноРус, 2022. — 250 с. — (Бакалавриат). — Авт. указаны на обороте тит. - Текст: непосредственный. - То же. - ЭБС BOOK.ru. - URL: <https://book.ru/book/941732>. — Текст: электронный.
9. Кошелева, А. И. Менеджмент качества гостиничных услуг: учебник / А. И. Кошелева, К. В. Левченко, О. А. Астафьева. — Москва: КноРус, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат и магистратура). — ISBN 978-5-406-09338-2. — Текст: непосредственный. - То же. - ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/943035>. — Текст: электронный.

Дополнительная литература:

10. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / А. А. Федулин, Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная [и др.] ; под ред. А. А. Федулина. — Москва: КноРус, 2022. — 405 с. — ISBN 978-5-406-06950-9. — ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/939986>. — Текст: электронный.
11. Новикова, И. В., Стратегическое управление трудовыми ресурсами : учебник / И. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11660-9. — URL: <https://book.ru/book/949374>. — Текст : электронный.
12. Ширинкина, Е. В. Управление трудовыми ресурсами: учебное пособие / Е. В. Ширинкина, Н. Ю. Кауфман. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с.

— (Бакалавриат). - ЭБС BOOK.ru. - URL: <https://book.ru/book/934356>. — Текст : электронный.

13. Совершенствование элементов системы управления трудовыми ресурсами организаций и предприятий в условиях существующих рынков труда : монография / М. А. Асеева, О. В. Глеба, Н. Г. Данилочкина [и др.]. — Москва : Русайнс, 2022. — 171 с. — ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/942718>. — Текст : электронный.

14. 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 курсового проекта по дисциплине «Управление ресурсами гостиничного комплекса» 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 «Управление ресурсами гостиничного комплекса» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая пере-

чень 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.