

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

**Ярославский филиал Финуниверситета**

**Кафедра «Экономика и финансы»**

**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

**ГОСТИНИЧНЫЕ ФИНАНСЫ, БЮДЖЕТИРОВАНИЕ И УЧЕТ**

**Рабочая программа дисциплины**  
для студентов, обучающихся по направлению подготовки  
43.03.03. «Гостиничное дело»,  
ОП «Гостиничный бизнес»,  
Профиль: «Гостиничный бизнес»

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

*Одобрено кафедрой «Экономика и финансы» (протокол № 10 от 26.05.2026)*

**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 .....                                                                                                                                                | 9  |
| 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся .....                                          | 9  |
| 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий.....                                                         | 9  |
| 5.1. Содержание дисциплины .....                                                                                                                                                                               | 9  |
| 5.2. Учебно-тематический план .....                                                                                                                                                                            | 14 |
| 5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....                                                                                                                                                           | 15 |
| 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....                                                                                                         | 20 |
| 6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы .....                                                                                     | 20 |
| 6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю .....                                                                                                                                  | 22 |
| 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....                                                                                                              | 27 |
| 7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....                                                                                              | 27 |
| 7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний.....                                                                           | 27 |
| 7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов .....                                                                       | 35 |
| 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....                                                                                                            | 35 |
| 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины .....                                                                                             | 37 |
| 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....                                                                                                                                          | 37 |
| 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 38 |
| 11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения.....                                                                                                                                                     | 38 |
| 11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы .....                                                                                                                       | 38 |
| 11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации .....                                                                                                                              | 38 |
| 11.4. Доступ к электронным библиотечным системам .....                                                                                                                                                         | 38 |

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине ..... | 38 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## 1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.2.2.1.4 «Гостиничные финансы, бюджетирование и учет».

## 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), соотношенные с индикаторами достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКП-1           | Способен осуществлять контроль деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса, проводить оценку эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности. | 1. Демонстрирует знания ключевых показателей управленческого учета и оценки эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.                                                                                                                         | Знать: основы управленческого учета на базе стандартов USALI и основ бюджетирования в гостиничной сфере; корпоративную структуру, культуру и стандарты сервиса для корректной и эффективной работы служб и отделов; способы оценки эффективности работы служб и отделов исходя из стратегических и операционных целей предприятия.<br>Уметь: оценивать экономическую эффективность функционирования отделов и служб гостиничного предприятия, используя специфические показатели и коэффициенты текущей деятельности предприятия. |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2. Демонстрирует навыки работы ключевых показателей эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI), организации и контроля деятельности сотрудников служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса с применением эффективных | Знать: специфику организационной структуры гостиничной организации и планирования работы структурных подразделений и персонала; бизнес-процессы гостиничного предприятия и основы взаимодействия служб и отделов в организации дан-                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | форм и методов контроля бизнес-процессов.                                                                                                                                                                                      | ных бизнес-процессов.<br>Уметь: применять знания о функционировании гостиничного предприятия для разработки ключевых показателей эффективности работы служб и отделов (KPI), контроля и стимулирования персонала в повседневных бизнес-процессах и выполнении планов.                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | 3. Применяет техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса различных форм собственности.                  | Знать: способы количественного, факторного и системного анализа оценки эффективности моделей организации бизнес-единиц в индустрии гостеприимства на основе международных стандартов управленческого учета и бюджетирования.<br>Уметь: использовать навыки анализа и оценку гостиничного предприятия и его бизнес-единиц в процессе разработки эффективных бизнес-идей и моделей для в индустрии гостеприимства, в том числе в соответствии с принципами международных стандартов управленческой отчетности. |
|  | 4. Владеет методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности. | Знать: методы и техники стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности работы предприятия в целом и его бизнес-подразделений на основе стандартов международной отчетности.<br>Уметь: применять навыки стратегического и оперативного анализа и оценки для координации и контроля работы                                                                                                                                                                                                      |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | служб и отделов гостиничного предприятия для повышения уровня сервиса и эффективной координации работы всех подразделений 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: методы работы в глобальных информационных сетях; принципы и методы исследования факторов внешней и внутренней среды, анализа и прогнозирования и планирования деятельности как гостиничного предприятия в целом, так и отдельных служб и отделов; методов оценки полученных результатов; инструменты оценки результативности деятельности гостиницы.<br>Уметь: применять навыки исследования и анализа деятельности гостиничного предприятия, обработки и интерпретации полученных результатов; применять навыки экономического анализа состояния, управления и обеспечения гостиничного предприятия материальными и трудовыми ресурсами; оценивать перспективу развития предприятия с использованием цифровой среды и инструментов. |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                      | 2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса                                                                                                                     | Знать: методы разработки направления развития гостиницы и подготовки необходимой для их реализации документации по оценке деятельности менедж-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | плекса.                                                                                                                                                                                                                                                                   | мента всех уровней и служб, а также уровня подготовки и навыков персонала.<br>Уметь: использовать методы и инструменты управления персоналом с учетом специфики индустрии гостеприимства; внедрять необходимую программу подготовки менеджеров и персонала, программу тренингов.                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | 3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.                                                                                      | Знать: стратегические и тактические методы анализа и оценки с помощью экономических показателей и коэффициентов определять эффективность работы служб и отделов и предприятия в целом, их потребности в материальных и трудовых ресурсах; методы PEST и SWOT анализов.<br>Уметь: применять методы анализа и исследований внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, его служб и отделов, проблемы и тенденции в их деятельности, давать экономическую оценку их деятельности с учетом обеспеченности ресурсами. |
|  | 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: места и роли экономических показателей коэффициентов в управлении гостиничным предприятием с учетом влияние методов оценки качества продукта и обслуживания на эффективность работы служб и отделов и предприятия в целом; инструменты создания                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|       |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        | и ведения баз данных, в том числе технологии «big data».<br>Уметь: применять методы анализа и исследований внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, анализа проблем и тенденций в их деятельности, техники работы с отзывами потребителей, давать экономическую оценку деятельности отделов и служб с учетом определения уровня качества сервиса гостиничного предприятия. |
| ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | 1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | Знать: методы и способы оценки производственно-экономические показателей экономической деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.<br>Уметь: проводить анализ экономической эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе системы показателей и коэффициентов.                                              |
|       |                                                                                                                                                          | 2. Принимает экономически обоснованные решения.                                                                                        | Знать: специфику деятельности, управления и планирования индустрии гостеприимства; стратегии развития гостиничной индустрии и предприятий отрасли.<br>Уметь: применять знания о специфике индустрии гостеприимства для разработки и принятия обоснованных и эффективных управленческих решений.                                                                                        |
|       |                                                                                                                                                          | 3. Обеспечивает экономиче-                                                                                                             | Знать: способы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | скую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | эффективности моделей организаций и бизнес-единиц в индустрии гостеприимства и общественного питания.<br>Уметь: использовать анализ и оценку туристского потенциала организации в процессе разработки эффективных бизнес-идей и моделей развития предприятий гостеприимства и общественного питания. |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.2.2.1.4 «Гостиничные финансы, бюджетирование и учет» относится к дисциплинам профиля «Гостиничный бизнес» профиля и цикла профиля (элективного) 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 7 (в часах) |
|----------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Общая трудоёмкость дисциплины          | 5 / 180                 | 180                 |
| Контактная работа - Аудиторные занятия | 68                      | 68                  |
| Лекции                                 | 34                      | 16                  |
| Семинары, практические занятия         | 34                      | 34                  |
| Самостоятельная работа                 | 112                     | 112                 |
| Вид текущего контроля                  | Эссе                    | Эссе                |
| 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. Финансовый учет и его роль в информационной системе организации.*

Сущность, цели и задачи финансового учёта. Принципы финансового учёта. Пользователи информации финансового учёта. Требования к информации и её составу в системе финансового учёта. Регулирование финансового

учёта в РФ. Глобализация финансового учёта на основе международных стандартов финансовой отчётности. Применение единого стандарта отчётности в сфере гостиничного бизнеса (USALI) для финансового и управленческого учёта. Основные подходы к учёту активов и отражению информации об активах в финансовой отчётности. Обязательства в системе финансового учёта организации: сущность и экономические характеристики. Капитал организации: сущность, содержание и состав. Концепции капитала в финансовом учёте. Особенности учёта капитала. Доходы и расходы как элементы учётной информации о финансовых результатах деятельности организации. Сущность и основные экономические характеристики доходов и расходов в системе финансового учёта. Состав доходов и расходов. Отчет о прибылях и убытках гостиницы (P&L). Сущность и назначение учётной политики в системе финансового учёта. Принципы формирования учётной политики. Факторы, оказывающие влияние на формирование учётной политики. Сущность и назначение финансовой отчётности в рыночной экономике. Роль финансовой отчётности в информационной системе организации. Пользователи финансовой отчётности. Нормативное регулирование финансовой отчётности в РФ.

#### *Тема 2. Содержание финансов организаций в современных условиях.*

Понятие финансов организаций и их место в финансовой системе общества. Роль финансов организаций в экономике страны. Государственное регулирование финансов организаций. Роль и значение финансов в деятельности организаций. Объекты финансов организаций: финансовые ресурсы, капитал, денежные потоки. Финансовая отчетность и ее основные формы в организации. Принципы функционирования финансов организаций и их содержание: коммерческий расчет, оперативно-хозяйственная самостоятельность, ответственность за конечные результаты производственно-финансовой деятельности, плановость. Основные направления финансовой работы в организации: финансовое планирование и прогнозирование, финансовый анализ, оперативная финансовая работа. Понятие источников финансирования деятельности организаций и их классификация: собственные, заемные и привлеченные средства. Формы привлечения финансовых ресурсов: эмиссия акций, эмиссия облигаций, вклады участников в уставный капитал организации, банковские кредиты, коммерческое кредитование, лизинг и другие. Особенности управления финансами в гостиничной индустрии.

#### *Тема 3. Формирование и использование внеоборотный и оборотных активов организаций.*

Состав внеоборотных активов организации: основные средства, нематериальные активы, незавершенное строительство, финансовые вложения. Основные фонды и основные средства. Характеристика нематериальных активов организации. Экономическое содержание оборотных активов и оборотного капитала организаций. Состав оборотных активов: запасы, дебиторская задолженность, денежные средства, финансовые вложения. Классификация оборотных активов: по степени ликвидности, по характеру участия в обороте, по возможности планирования (нормируемые и ненормируемые). Источники форми-

рования оборотного капитала организации: собственные, заемные, привлеченные. Расчет чистого оборотного капитала организации. Финансовые показатели эффективности использования оборотного капитала. Показатели оборачиваемости: коэффициенты оборачиваемости, длительность оборота. Производственный, операционный и финансовый циклы. Пути ускорения оборачиваемости оборотного капитала. Внедрение автоматизированной системы управления оборотными активами.

#### *Тема 4. Расходы и доходы организаций.*

Понятие затрат и расходов организации, их отличия. Группировка затрат в бухгалтерском учете: затраты, включаемые в себестоимость продукции, управленческие, коммерческие и прочие расходы. Классификация затрат: по экономическим элементам, по статьям калькуляции, по зависимости от изменения объема производства, по способу отнесения на себестоимость и др. Понятие себестоимости продукции: состав, виды, показатели. Смета затрат на производство и реализацию продукции: цель, значение и порядок ее разработки. Задачи финансовой службы организации в обеспечении контроля за затратами на производство и реализацию продукции. Основные резервы снижения себестоимости продукции. Расчет влияния различных факторов на изменение себестоимости продукции: производительности труда, повышения эффективности использования основных производственных фондов, рационального расходования материальных ресурсов и др. Понятие и виды расходов организации в соответствии с ПБУ 10/99 «Расходы организации». Состав расходов организации для расчета налога на прибыль организаций (по Налоговому Кодексу РФ). Понятие выручки и доходов организации. Виды доходов. Группировка доходов в бухгалтерском учете: доходы от реализации продукции, прочие доходы (по ПБУ 9/99 «Доходы организации»). Роль и значение выручки от реализации продукции (работ, услуг) как главного источника финансовых ресурсов организаций. Методы учета выручки от реализации: метод начислений и кассовый метод. Основные факторы, влияющие на размер выручки от реализации: производственные, финансовые, коммерческие. Планирование выручки от реализации продукции. Порядок распределения выручки от реализации продукции в организации. Доходы организации, учитываемые при расчете налога на прибыль организаций (по Налоговому Кодексу РФ). Понятие цены, состав ее элементов и структура. Характеристика системы цен и их классификация. Ценовая политики организации - стратегия и тактика. Основные методы ценообразования. Использование программного обеспечения в процессе ценообразования в организации. Особенности учета расходов и доходов организации в гостиничной индустрии.

#### *Тема 5. Формирование и использование прибыли организаций.*

Экономическое содержание прибыли организации. Прибыль как источник формирования финансовых ресурсов организации. Виды прибыли и порядок их формирования в организациях: валовая прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, чистая прибыль, EBIT, EBITDA. Использование информационных технологий и современных программных продуктов в про-

цессе управления финансовым результатом (прибылью) организации. Определение налогооблагаемой прибыли организации (по Налоговому Кодексу РФ). Порядок использования чистой прибыли организации: фондовый, бес- фондовый, направление прибыли на выплату дивидендов и рефинансирование. Система показателей рентабельности и порядок их расчета. Рентабельность продаж. Рентабельность производства. Рентабельность продукции. Рентабельность активов. Рентабельность собственного капитала. Рентабельность инвестированного капитала. Операционный анализ (CVP) взаимосвязи между изменениями объема производства, продаж, затрат и чистой прибыли (анализ безубыточности). Расчет точки безубыточности (порога рентабельности), операционного рычага, запаса финансовой прочности. Анализ чувствительности прибыли к изменению объема продаж - расчет силы воздействия операционного рычага. Особенности формирования прибыли и учета прибыли (убытка) организации гостиничной индустрии.

*Тема 6. Финансовое планирование и прогнозирование в организации.*

Содержание финансового планирования в организации. Роль финансового планирования в деятельности организации, его цели и задачи. Принципы финансового планирования. Виды финансовых планов: оперативные, текущие, долгосрочные. Методы финансового планирования. Текущие финансовые планы организации: план доходов и расходов, план денежных потоков, планируемый бухгалтерский баланс. Цель и порядок их разработки. Основы планирования. Виды планирования по срокам, назначению, детализации: оперативные планы; административные планы; стратегические планы. Роль финансового планирования в современной системе финансового менеджмента. Цели и задачи финансового планирования. Принципы организации процесса финансового планирования. Финансовый план как раздел бизнес-плана, его содержание. Инвестиционное планирование как инструмент реализации инвестиционной деятельности организации. Оперативные финансовые планы организаций: кассовый план, платежный календарь, налоговый календарь. Цель и порядок их разработки. Бюджетирование как технология финансового планирования. Характеристика системы бюджетов организации. Порядок их разработки, исполнения и контроля. Центры финансовой ответственности - понятие, их значение в организации. Финансовые бюджеты организации - цель и методы разработки в организации. Характеристика функциональных бюджетов организации. Цели и порядок их разработки. Автоматизация процесса финансового планирования и бюджетирования в организации. Характеристика основных программных продуктов. Методы контроля над выполнением финансовых планов и бюджетов в организации, использование автоматизированных систем. Особенности финансового планирования и бюджетирования в гостиничной индустрии.

*Тема 7. Сущность, содержание, и назначение бюджетирования и управленческого учета.*

Предмет и задачи. Сущность и содержание бюджетирования. Понятие бюджета. Виды и типы бюджетов. Стратегическое, тактическое и оперативное бюджетирование. Классическое и скользящее бюджетирование. Понятие си-

системы бюджетного управления. Сметное планирование (бюджетирование): бюджет; функции бюджета; виды бюджетов (генеральные и частные, гибкие и статические). Управленческий учет в мировой и отечественной практике. Управленческий учет как средство обеспечения информацией внутренних пользователей бухгалтерской информации, как средство обеспечения планирования, контроля, и управления на гостиничном предприятии. Значение управленческого учета в современной предпринимательской деятельности. Сравнительная характеристика финансового и управленческого учета. План счетов бухгалтерского и управленческого учета в гостеприимстве. Роль финансового работника и менеджера высшего звена в принятии управленческих решений. Организационная структура системы финансового планирования: плановые службы и их взаимодействие с другими управленческими подразделениями; структура планово-финансовой службы; распределение полномочий и ответственности. Источники информации для финансового планирования: виды, назначение, особенности сбора и обработки информации. Периодичность сбора информации для целей финансового планирования. Основные требования к информационным источникам. Понятие финансовой структуры организации. Виды центров финансовой ответственности (ЦФО). Реформирование финансовой структуры организации в зависимости от потребностей системы бюджетирования. Особенности управленческого учета и бюджетирования в гостиничной индустрии (USALI).

*Тема 8. Особенности бюджетирования и управленческого учета в гостиничной индустрии. Бюджетный контроль.*

Разработка генерального (главного) бюджета: составные части, их цели и назначение. Оперативный (годовой) бюджет и его составляющие, порядок построения. Финансовый бюджет и его составляющие: порядок построения, взаимосвязь между оперативным и финансовым бюджетом. Сущность бюджетного процесса в гостинице. Бюджетный регламент: понятие, составные элементы, порядок разработки. Структура системы бюджетирования. Система норм и нормативов как обязательный элемент системы бюджетирования. Типовой алгоритм составления бюджета. Автоматизация бюджетного процесса и функционирование системы бюджетного управления. Прогноз объема продаж и бюджет продаж. Операционные бюджеты: особенности разработки. Бюджет товарных запасов. Бюджеты затрат. Бюджет себестоимости. Финансовые бюджеты: особенности разработки. Инвестиционный бюджет. Бюджеты расчетов с контрагентами. Соотношение финансовых бюджетов и платежного календаря. Мастер-бюджет: особенности разработки. План прибыли. План движения денежных средств. Прогнозный баланс. Финансово-экономическое обоснование управленческих решений на основе данных мастер-бюджета. Факторы технологии и организации производства, влияющие на формирование гостиничных услуг и продуктов. Виды гостиничных услуг и их влияние на формирование структуры центров затрат в гостиничной деятельности. Планирование доходов в гостиничном бизнесе. Центры доходов. Планирование затрат. Центры затрат. Особенности статей доходов и затрат в гостиничном бизнесе (номерной фонд,

ресторан, клуб здоровья, прочие услуги). Накладные расходы и расходы учредителя. Программирование: существующие программы учета выручки; программы бухгалтерского и управленческого учета, используемые в гостиничных предприятиях, программы учета запасов и списания материальных затрат в номерном фонде и ресторанах. Организация мониторинга исполнения финансового плана. Основные и дублирующие системы контроля. Контроль и анализ исполнения бюджетов: нулевой уровень анализа на основе статического бюджета; построение и использование гибких бюджетов. Возможности использования скользящего (гибкого) бюджетирования для целей контроля. Маржинальный доход. Точка безубыточности подразделений и предприятия в целом. Процесс принятия управленческих решений в гостиничном бизнесе: определение целей и задач; поиск альтернативных вариантов решений; контроль и регулирование. Отклонения: понятие, виды, подходы к анализу, роль в системе контроля исполнения финансового плана. Учет отклонений расходов в управленческом учете и анализ абсолютных и относительных отклонений в выполнении бюджетов гостиничных предприятий. Применение маржинального подхода; решение о прекращении деятельности неприбыльного сегмента; решение купить гостиничную услугу или производить самим; инновации и модернизации гостиничных предприятий.

## 5.2. Учебно-тематический план

| №<br>п/п | Наименование те-<br>мы дисциплины                                                                          | Трудоемкость в часах |                   |        |                                             |                                  | Формы текуще-<br>го контроля                                                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|--------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                                                                            | Всего<br>часов       | Аудиторная работа |        |                                             | Самостоя-<br>тельная ра-<br>бота |                                                                                                                          |
|          |                                                                                                            |                      | Общая             | Лекции | Семинары,<br>практиче-<br>ские заня-<br>тия |                                  |                                                                                                                          |
| 1        | ТЕМА 1. Финан-<br>совый учет и его<br>роль в информа-<br>ционной системе<br>организации                    | 22                   | 8                 | 4      | 4                                           | 14                               | Устный опрос,<br>дискуссия раз-<br>бор ситуацион-<br>ных и типовых<br>задач, решение<br>кейсов, обсуж-<br>дение докладов |
| 2        | ТЕМА 2. Содер-<br>жание финансов<br>организаций со-<br>временных усло-<br>виях                             | 22                   | 8                 | 4      | 4                                           | 14                               | Устный опрос,<br>дискуссия раз-<br>бор ситуацион-<br>ных и типовых<br>задач, решение<br>кейсов, обсуж-<br>дение докладов |
| 3        | ТЕМА 3. Форми-<br>рование и исполь-<br>зование внеобо-<br>ротный и оборот-<br>ных активов орга-<br>низаций | 22                   | 8                 | 4      | 4                                           | 14                               | Устный опрос,<br>дискуссия раз-<br>бор ситуацион-<br>ных и типовых<br>задач, решение<br>кейсов, обсуж-<br>дение докладов |

|   |                                                                                                        |      |     |     |     |     |                                                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Тема 4. Расходы и доходы организаций                                                                   | 22   | 8   | 4   | 4   | 14  | Устный опрос, дискуссия разбор ситуационных и типовых задач, решение кейсов, обсуждение докладов |
| 5 | ТЕМА 5. Формирование и использование прибыли организаций                                               | 22   | 8   | 4   | 4   | 14  | Устный опрос, дискуссия разбор ситуационных и типовых задач, решение кейсов, обсуждение докладов |
| 6 | ТЕМА 6. Финансовое планирование и прогнозирование в организации                                        | 22   | 8   | 4   | 4   | 14  | Устный опрос, дискуссия разбор ситуационных и типовых задач, решение кейсов, обсуждение докладов |
| 7 | ТЕМА 7 Сущность, содержание, и назначение бюджетирования и управленческого учета                       | 22   | 8   | 4   | 4   | 14  | Устный опрос, дискуссия разбор ситуационных и типовых задач, решение кейсов, обсуждение докладов |
| 8 | ТЕМА 8. Особенности бюджетирования и управленческого учета в гостиничной индустрии. бюджетный контроль | 26   | 12  | 6   | 6   | 14  | Устный опрос, дискуссия разбор ситуационных и типовых задач, решение кейсов, обсуждение докладов |
|   | В целом по дисциплине                                                                                  | 180  | 68  | 34  | 34  | 112 |                                                                                                  |
|   | Итого в %                                                                                              | 100% | 38% | 50% | 50% | 62% |                                                                                                  |

### 5.3. Содержание семинаров, практических занятий

| Наименование тем (разделов) дисциплины                                  | Перечень вопросов для обсуждения на семинарских, практических занятиях, рекомендуемые источники                                                                                                              | Формы проведения семинарских занятий                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 1. Финансовый учет и его роль в информационной системе организаций | Назовите принципы финансового учёта.<br>Раскройте требования к информации и её составу в системе финансового учёта.<br>В чем сущность и назначение учётной политики предприятия в системе финансового учёта. | Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | <p>Раскройте роль финансовой отчётности в информационной системе организации. Пользователи финансовой отчетности.</p> <p>Нормативное регулирование финансовой отчетности в РФ</p> <p>В чем суть применения единого стандарта отчётности в сфере гостиничного бизнеса (USALI) для финансового и управленческого учёта.</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Тема 2. Содержание финансов организаций в современных условиях                    | <p>Раскройте понятие финансов организаций и их место в финансовой системе общества.</p> <p>Определите роль финансов организаций в экономике страны.</p> <p>В чем основные направления финансовой работы в организации? Финансовое планирование и прогнозирование, финансовый анализ, оперативная финансовая работа.</p> <p>Найдите источники финансирования деятельности организаций и их классификация: собственные, заемные и привлеченные средства.</p> <p>Определите особенности управления финансами в гостиничной индустрии.</p> <p>Назовите формы финансовой отчетности в гостиничной организации</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p>                                                                             | Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами |
| Тема 3. Формирование и использование внеоборотных и оборотных активов организаций | <p>Раскройте экономическое содержание оборотных активов и оборотного капитала организаций.</p> <p>Определите состав внеоборотных активов организации: основные средства, нематериальные активы, незавершенное строительство, финансовые вложения.</p> <p>Назовите состав оборотных активов: запасы, дебиторская задолженность, денежные средства, финансовые вложения.</p> <p>Как определяются источники формирования оборотного капитала организации? Что такое собственные, заемные, привлеченные оборотные средства?</p> <p>Назовите финансовые показатели эффективности использования оборотного капитала.</p> <p>Расчет чистого оборотного капитала организации.</p> <p>Каковы принципы внедрения автоматизированной системы управления оборотными активами</p> | Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Тема 4. Расходы и доходы организаций                     | <p>Раскройте понятие затрат и расходов организации, назовите в чем их отличия.</p> <p>В чем суть группировки затрат в бухгалтерском учете: затраты, включаемые в себестоимость продукции, управленческие, коммерческие и прочие расходы.</p> <p>Дайте определение себестоимости продукции: состав, виды, показатели.</p> <p>Обоснуйте задачи финансовой службы организации в обеспечении контроля за затратами на производство и реализацию продукции. Понятие и виды расходов организации в соответствии с ПБУ 10/99 «Расходы организации».</p> <p>Назовите состав расходов организации для расчета налога на прибыль организаций (по Налоговому Кодексу РФ).</p> <p>Понятие цены, состав ее элементов и структура</p> <p>Характеристика системы цен и их классификация в гостиничном бизнесе.</p> <p>Дайте определение выручки и доходов организации. Виды доходов. Группировка доходов в бухгалтерском учете: доходы от реализации продукции, прочие доходы (по ПБУ 9/99 «Доходы организации»).</p> <p>Назовите основные факторы, влияющие на размер выручки от реализации. Доходы организации, учитываемые при расчете налога на прибыль организаций (по Налоговому Кодексу РФ).</p> <p>Сформулируйте особенности учета расходов и доходов организации в гостиничной индустрии.</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p> | Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами |
| Тема 5. Формирование и использование прибыли организаций | <p>В чем заключается экономическое содержание прибыли организации? Прибыль как источник формирования финансовых ресурсов организации.</p> <p>Назовите виды прибыли и порядок их формирования в организациях: валовая прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, чистая прибыль, EBIT, EBITDA.</p> <p>Определение налогооблагаемой прибыли организации (по Налоговому Кодексу РФ).</p> <p>Назовите порядок использования чистой прибыли организации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | <p>Операционный анализ (CVP) взаимосвязи между изменениями объема производства, продаж, затрат и чистой прибыли (анализ безубыточности).</p> <p>Приведите расчеты точки безубыточности (порога рентабельности), операционного рычага, запаса финансовой прочности.</p> <p>Особенности формирования прибыли и учета прибыли (убытка) организации гостиничной индустрии.</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                  |
| Тема 6. Финансовое планирование и прогнозирование в организации                  | <p>В чем заключается содержание и роль финансового планирования в организации. финансового планирования в деятельности организации, его цели и задачи. Виды финансовых планов: оперативные, текущие, долгосрочные.</p> <p>Назовите методы финансового планирования Принципы организации процесса финансового планирования.</p> <p>Определите роль финансового планирования в современной системе финансового менеджмента.</p> <p>Оперативные финансовые планы организаций: кассовый план, платежный календарь, налоговый календарь. Определите цель и порядок их разработки.</p> <p>Бюджетирование как технология финансового планирования. Дайте характеристику системы бюджетов организации.</p> <p>Как происходит автоматизация процесса финансового планирования и бюджетирования в гостиничной организации? Характеристика основных программных продуктов.</p> <p>Особенности финансового планирования и бюджетирования в гостиничной индустрии.</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p> | <p>Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами</p> |
| Тема 7 Сущность, содержание, и назначение бюджетирования и управленческого учета | <p>Определите сущность и содержание бюджетирования. Классическое и скользящее бюджетирование.</p> <p>В чем суть понятия системы бюджетного управления?</p> <p>Управленческий учет в мировой и отечественной практике. В чем значение управленческого учета в современной предпринимательской деятельности?</p> <p>Приведите примеры сравнительных характеристик финансового и управленческого</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами</p> |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               | <p>учета.</p> <p>Дайте определение финансовой структуры организации. Виды центров финансовой ответственности (ЦФО).</p> <p>Каким образом происходит реформирование финансовой структуры гостиничной организации в зависимости от потребностей системы бюджетирования.</p> <p>В чем особенности управленческого учета и бюджетирования в гостиничной индустрии (USALI)?</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                  |
| <p>Тема 8. Особенности бюджетирования и управленческого учета в гостиничной индустрии. Бюджетный контроль</p> | <p>Определите, что такое оперативный (годовой) бюджет и его составляющие, порядок построения.</p> <p>В чем сущность бюджетного процесса в гостинице? Структура системы бюджетирования. Типовой алгоритм составления бюджета.</p> <p>Назовите принципы автоматизация бюджетного процесса и функционирования системы бюджетного управления.</p> <p>Что такое финансовые бюджеты? В чем особенности их разработки,</p> <p>Планирование доходов в гостиничном бизнесе. Центры доходов. Планирование затрат. Центры затрат. Назовите особенности статей доходов и затрат в гостиничном бизнесе (номерной фонд, ресторан, клуб здоровья, прочие услуги). Накладные расходы и расходы учредителя.</p> <p>Сущность программного обеспечения в гостеприимстве: существующие программы учета выручки; программы бухгалтерского и управленческого учета, используемые в гостиничных предприятиях, программы учета запасов и списания материальных затрат в номерном фонде и ресторанах.</p> <p>В чем заключается контроль и анализ исполнения бюджетов?</p> <p>В чем заключается процесс принятия управленческих решений в гостиничном бизнесе?</p> <p>Назовите принципы учета и анализа отклонений в выполнении бюджета гостиничного предприятия.</p> <p>Рекомендуемые источники: раздел 8: 7, 8, 9, 10, 11, 12, раздел 9: 1.</p> | <p>Устный опрос, доклады с презентацией, групповой разбор ситуационных задач, кейсов, дискуссия, работа с интернет-ресурсами</p> |

## 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. Финансовый учет и его роль в информационной системе организации           | Роль финансового учета в деятельности гостиничного предприятия<br>Финансовая отчетность гостиницы.                                                                                                 | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам бизнес-планирования. Подготовка к выполнению и написанию эссе                                                 |
| Тема 2. Содержание финансов организаций в современных условиях                    | Понятие финансовой структуры предприятия – центры финансовой ответственности (ЦФО)<br>Роль финансового планирования в управлении гостиничным предприятием<br>Алгоритм разработки годового бюджета. | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написанию эссе. |
| Тема 3. Формирование и использование внеоборотных и оборотных активов организаций | Оборачиваемость активов гостиничного предприятия.<br>Эффективность использования основных фондов гостиничного предприятия                                                                          | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по                                                                                                                                     |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                        | теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе.                                                                                                                                                       |
| Тема 4. Расходы и доходы организаций                                             | Система норм и нормативов в системе бюджетирования.<br>Автоматизация финансового и управленческого учета. Мировая практика                                                                             | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе. |
| Тема 5. Формирование и использование прибыли организаций                         | Что такое валовая прибыль и чистая прибыль гостиничной организации?<br>Отчет о прибылях и убытках гостиничной организации.                                                                             | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе. |
| Тема 6. Финансовое планирование и прогнозирование в организации                  | Типы бюджетов.<br>Особенности отличия стратегических и операционных бюджетов.<br>Бюджетное управление – основные принципы.                                                                             | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе. |
| Тема 7 Сущность, содержание, и назначение бюджетирования и управленческого учета | Проблемы взаимодействия (согласования) финансового и управленческого учета.<br>Функция годового бюджета гостиничного предприятия.<br>Роль финансового работника в разработке контрольных цифр бюджета. | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подго-                                                                                                                                                     |

|                                                                                                      |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |                                                                                                                                    | товка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе.                                                                                                                                     |
| Тема 8. Особенности бюджетирования управленческого учета в гостиничной индустрии. Бюджетный контроль | Центры доходов и центры издержек в гостиницах. Виды гостиничных услуг и алгоритм планирования доходов и расходов по каждой из них. | Работа с учебной и справочной литературой, нормативно-правовыми актами, публикациями в периодических изданиях и сети Интернет. Подготовка докладов по теоретическим основам финансового учета и управленческого учета и финансового управления. Подготовка к выполнению и написание эссе. |

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

### Перечень типовых тем для подготовки эссе:

1. Зависимость гостиничного бизнеса от факторов внешней среды
2. Факторы, влияющие на инвестиционную политику предприятия
3. Прогнозирование как фактор минимизации рисков на туристском предприятии
4. Бюджетирование как составная часть финансового планирования туристского (гостиничного) производства
5. Финансовое планирование на туристском (гостиничном) предприятии
6. Бизнес-планирование как основа стратегии создания/развития гостиничного предприятия (на примере)
7. Система аналитических показателей, используемых при планировании деятельности гостиницы (на примере)
8. Финансовый и бухгалтерский учет, базовые определения, нормативная база системы учета для индустрии гостеприимства и туризма.
9. Варианты стратегии ценообразования в гостиничном бизнесе. Факторы, влияющие на ценообразование (на примере).
10. Определение основных показателей финансово-хозяйственной деятельности гостиниц: процент загрузки номерного фонда (Occupancy rate), средняя фактическая стоимость номера (Average Achieved Room Rate - AARR), средняя дневная цена (Average Daily Rate- ADR), доход на номер от проживания (Revenue per Available Room per Day – RevPAR), валовая операционная прибыль на один номер (Gross operating profit per available room – GOPPAR) как индикатор финансового потенциала гостиницы.

11. Определение объемных показателей ресторана: проходимость и средний чек, товарооборот, выручка и операционная прибыль по видам услуг на квадратный метр / единицу оборудования / единицу персонала / точку, коэффициент корреляции и др.
12. Определение объемных показателей в гостиничном бизнесе, валовый доход, прочие доходы, издержки обращения, прибыль и рентабельность.
13. Операционный цикл и его составляющие в гостиничном хозяйстве.
14. Варианты классификации и группировки затрат в гостиничном бизнесе: по местам возникновения (подразделения по работе с клиентами, вспомогательные и обслуживающие подразделения), видам услуг, видам затрат и статьям калькуляции.
15. Специфика формирования (калькулирования) себестоимости услуг, в гостиничном и ресторанном бизнесе, факторы, влияющие на себестоимость.
16. Маржинальный подход и расчет точки безубыточности, эффект операционного рычага.
17. Требования к информации и источники информации, особенности сопоставления информации, план-фактный анализ и корректировка гостиничных планов (на примере).
18. Бюджет отеля: структура, состав форматов, основные показатели, последовательность составления бюджетов.
19. Показатели, используемые для расчета доходов и затрат по видам операционных бюджетов.
20. Детализация бюджета доходов и расходов по видам услуг и центрам ответственности.

#### **Типовые контрольные задания (тесты):**

1. Бюджет гостиничного предприятия это
  - а) стратегический план;
  - б) операционный план
2. Управленческий учет это
  - а) учет хозяйственных операций
  - б) учет выполнения бюджета
  - в) учет аналитических счетов
3. Контрольная функция бюджета нужна:
  - а) для мониторинга фактического выполнения бюджета
  - б) для принятия управленческих решения
  - в) для мониторинга и принятия управленческих решений

#### **Примеры ситуационных задач для текущего контроля знаний :**

Задание 1. Гостиница Националь в Самаре планирует в текущем году получить выручку от продажи номерного фонда на следующих условиях:

Загрузка номерного фонда: зима – 45%, весна – 55%, лето – 85%, осень – 65%. Цена номера от стойки (Public Rate) – 8000 руб. зимой, +10% весной, 30% летом, +15% осенью.

Скидки туристическим агентствам -20%.

Скидки корпоративным агентам – 15%.

Скидки групповым гостям -25%.

Рассчитайте выручку номерного фонда, если в гостинице 170 номеров, а распределение по сегментам: 25% выручки – продажи от стойки, 25% туристические агентства, 40% -корпоративные клиенты, 10% -групповые гости.

Задание 2. Рассчитать точку безубыточности по двум отделам и в целом по отелю.

| Отдел            | Выручка                                   | Постоянные затраты | Переменные затраты   |
|------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Номерной фонд    | 10000000 при продаже 1000 номеров в месяц | 1500000            | 3000 рублей на номер |
| Бары и рестораны | 80% от выручки номерного фонда            | 50% от выручки     | 30% от выручки       |

### Примеры кейсов:

Встреча нового собственника с действующей управляющей командой отеля прошла в дружественной обстановке. Наёмный директор отеля заверил предпринимателя в том, что он готов работать под его началом и сделать всё, чтобы бизнес отеля стал еще более прибыльным. Доклад директора был красочным и говорил о том, что бизнес гостиницы ожидают радужные перспективы. Первым делом директор отеля предложил предпринимателю вложиться в расширение бизнеса для увеличения объемов продаж существующих услуг. По словам директора отеля, бизнесу в этом году необходимы дополнительные средства на рекламу, в сумме 15.000.000 рублей. Из доклада директора следовало, что в его стратегии развития гостиницы:

- Ассортимент услуг остаётся прежним.
- Структура затрат принципиальных изменений не претерпит.
- Вложенные деньги пойдут на повышение узнаваемости отеля с целью привлечения дополнительных клиентов (реклама, продвижение).
- Капитальные вложения не планируются.
- Привлечение заёмных средств не предусматривается.

Директор сообщил, что сейчас его сотрудниками дорабатывается план маркетинга. Он пообещал предпринимателю рост чистой прибыли предприятия на 30% по итогам 2014 год. Прогнозный прирост выручки, по его мнению, вследствие расширения бизнеса в 2014 году составит 15%.

Согласитесь ли вы как предприниматель на просьбу директора выделить на его программу развития 15.000.000 рублей, и почему?

Ответ (единственный):

Вариант А) Да, потому что улучшится финансовая устойчивость бизнеса. Благодаря дополнительным инвестициям она станет абсолютно устойчивая.

Вариант Б) Да, потому что срок окупаемости этих вложений меньше трёх лет.

Вариант В) Да, потому что верю своему директору.

Вариант Г) Да, так как рентабельность дополнительных инвестиций будет больше ставки рефинансирования (8,25%).

Вариант Д) Нет, так как ухудшится финансовая устойчивость и приведет бизнес к кризисному состоянию.

Вариант Е) Нет, так как прогнозы директора по прибыли и выручке нереальны.

### **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<br>/п | Вид отчетности                                                                                                                       | Баллы      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.       | Работа в семестре,<br>в том числе контрольная работа/эссе/расчетно-аналитическая работа/домашнее творческое задание/проектная работа | 40<br>10   |
| 2.       | Зачет/экзамен                                                                                                                        | 60         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                        | <b>100</b> |

| Критерий оценки                                                | Баллы | Методика оценки                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Посещение аудиторных занятий                                   | 5     | Математический расчет<br>$Оц = Кз \times Пз$<br>5 баллов = $34 \times 0,15$<br>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<br>Информационное сообщение – 1 баллов<br>Участие в обсуждении – 2 балла<br>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 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                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКП-1 Способен осуществлять контроль деятельность служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплек- | 1. Демонстрирует знания ключевых показателей управленческого учета и оценки эффективности деятельности служб и отде- | Знать: основы управленческого учета на базе стандартов USALI и основ бюджетирования в гостиничной сфере; корпоративную структуру, культуру и стандарты сервиса для корпоративной и эффективной | Задание 1. Построение организационной системы управления гостиничной организацией зависит от организационно-правовой формы, формата, вида, размера номерного фонда, технологии обслуживания, формы собственности и др. Приведите пример построения оргструктуры гостиничного предприятия в |

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>са, проводить оценку эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности.</p> | <p>лов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>работы служб и отделов; способы оценки эффективности работы служб и отделов исходя из стратегических и операционных целей предприятия.<br/>Уметь: оценивать экономическую эффективность функционирования отделов и служб гостиничного предприятия, используя специфические показатели и коэффициенты текущей деятельности предприятия.</p>                                                                                                                                                                   | <p>Екатеринбурге, включающего гостиницу на 100 номеров, ресторана, лобби-бара, конференц-помещений на 500 м2 и СПА комплекса с бассейном и различными процедурами. Построив структуру, опишите на примере взаимодействие отделов и служб на основе одного из бизнес-процессов гостиничного предприятия. Запишите структуру центров финансовой ответственности (ЦФО) по USALI для составления бюджета предприятия.<br/>Задание 2. Вас назначили ответственным за разработку операционного плана отдела в международной сетевой компании. Какие финансовые инструменты вы будете использовать в своих расчетах?</p>                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                   | <p>2. Демонстрирует навыки разработки ключевых показателей эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI), организации и контроля деятельности сотрудников служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса с применением эффективных форм и методов контроля бизнес-процессов.</p> | <p>Знать: специфику организационной структуры гостиничной организации и планирования работы структурных подразделений и персонала; бизнес-процессы гостиничного предприятия и основы взаимодействия служб и отделов в организации данных бизнес-процессов.<br/>Уметь: применять знания о функционировании гостиничного предприятия для разработки ключевых показателей эффективности работы служб и отделов (KPI), контроля и стимулирования персонала в повседневных бизнес-процессах и выполнении планов.</p> | <p>Задание 1. На основе открытых данных на сайтах гостиничных сетей необходимо провести оценку:<br/>1. Показателей, характеризующих организацию процесса управления: производительность, экономичность, гибкость, надёжность.<br/>2. Показателей, характеризующих рациональность организационной структуры и её технико-организационный уровень: коэффициент звенности, коэффициент дублирования, степень централизации, коэффициент эффективности, коэффициент уровня управляемости, коэффициент территориальной концентрации.<br/>3. Потребность предприятия в целом и отдельных подразделений в денежных и материальных ресурсах для обеспечения хозяйственной деятельности.</p> |
|                                                                                                                                                                                                   | <p>3. Применяет техники количественного, факторного и системного</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Знать: способы количественного, факторного и системного анализа оценки эффективности моделей организации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Задание 1. Ваша гостиничная компания разрабатывает прогноз развития гостиничного предприятия на квартал вперед. Какие мероприятия в этом плане могут оказаться</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса различных форм собственности.</p> | <p>бизнес-единиц в индустрии гостеприимства на основе международных стандартов управленческого учета и бюджетирования.</p> <p>Уметь: использовать навыки анализа и оценки гостиничного предприятия и его бизнес-единиц в процессе разработки эффективных бизнес-идей и моделей для в индустрии гостеприимства, в том числе в соответствии с принципами международных стандартов управленческой отчетности.</p> | <p>наиболее эффективными: увеличение цен, рост доходов, контроль себестоимости, квартальные прогнозы? Каким образом должны взаимодействовать руководители бизнес-единиц для координации работы?</p> <p>Задание 2. Высококласный отель «Астория» в Санкт-Петербурге, относящийся к высшему сегменту пятизвездочных отелей, может считать своим конкурентом первого уровня другой высококласный отель – «ГрандОтель Европа». Отели активно конкурируют по уровню предоставляемых услуг, в том числе и дополнительных (наличие дворцовых, пакет включенных бесплатных услуг для проживающих в номерах категории «люкс»). В период любого экономического кризиса или турбулентный период в экономике играет большую роль конкуренция второго уровня. Корпоративный рынок стал рассматривать предложения от отелей «Ренессанс», «Кемпински Мойка 22» категории «пять звезд» – бизнес или же от отелей категории «четыре звезды» – «Марриотт Кортярд», «Сокос». К третьему уровню конкуренции можно отнести предложения по аренде элитной недвижимости на короткий срок и предложения от загородных правительственных резиденций по проживанию. К дальним уровням конкуренции в борьбе «Астории» за деньги клиентов относится развитие системы скоростных поездов «Сапсан», включающее комфортную перевозку пассажиров первым классом и сокращающее бизнеспоездку в Санкт-Петербург из Москвы до одного дня (без ночевки в отеле).</p> <p>Разработайте модель нескольких уровней конкуренции за потребителя гостиничной услуги для гостиничного рынка Москвы или любого другого крупного города РФ.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>4. Владеет методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности.</p>                                                                | <p>Знать: методы и техники стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности работы предприятия в целом и его бизнес-подразделений на основе стандартов международной отчетности.</p> <p>Уметь: применять навыки стратегического и оперативного анализа и оценки для координации и контроля работы служб и отделов гостиничного предприятия для повышения уровня сервиса и эффективной координации работы всех подразделений гостиничного комплекса.</p>                                                                                                                                                                                        | <p>Задание 1. Вас назначили ответственным за управлением тренингами в международной гостинице. Какие нормы расходов по отделам и службам вы заложите в план тренингов? На три года и на год. Как согласуете их с HR? С финансовым контролером?</p> <p>Задание 2. В гостиничной компании разрабатывает проект Положения о премировании для менеджмента и линейного персонала. С учетом международной специфики отеля. Какие показатели доходности, прибыльности вы заложите в KPI? Как они будут отличаться по отделам?</p> |
| <p>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)</p> | <p>1. Демонстрирует знания принципов, методов и цифровых инструментов сбора, обработки и анализа информации факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.</p> | <p>Знать: методы работы в глобальных информационных сетях; принципы и методы исследования факторов внешней и внутренней среды, анализа и прогнозирования и планировании деятельности как гостиничного предприятия в целом, так и отдельных служб и отделов; методов оценки полученных результатов; инструменты оценки результативности деятельности гостиницы.</p> <p>Уметь: применять навыки исследования и анализа деятельности гостиничного предприятия, обработки и интерпретации полученных результатов; применять навыки экономического анализа состояния, управления и обеспечения гостиничного предприятия материальными и трудовыми ресурсами;</p> | <p>Задание 1. Какой уровень менеджмента вовлечен в процесс разработки плана финансовой и инвестиционной деятельности гостиничной сети?</p> <p>Задание 2. Вас назначили ответственным за подготовку плана продаж открывающейся гостиницы в международной гостиничной компании. Данные какого раздела инвестиционного бизнес-плана Вы будете использовать?</p>                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | оценивать перспективу развития предприятия с использованием цифровой среды и инструментов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 2. Демонстрирует знания методов прикладных исследований для проведения комплексной диагностики деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.         | Знать: методы разработки направления развития гостиницы и подготовки необходимой для их реализации документации по оценке деятельности менеджмента всех уровней и служб, а также уровня подготовки и навыков персонала.<br>Уметь: использовать методы и инструменты управления персоналом с учетом специфики индустрии гостеприимства; внедрять необходимую программу подготовки менеджеров и персонала, программу тренингов.                                                                                              | Задание 1. Вас назначили ответственным за подготовку плана тренингов открываемой гостиницы в международной гостиничной компании. Данные какого документа Вы будете использовать?<br>Задание 2. Какой уровень менеджмента вовлечен в процесс разработки годового плана (бюджета) деятельности гостиничной сети? Какие показатели и коэффициенты для планирования и контроля над деятельностью отделов и служб вы включите в план? Какие методы анализа выполнения плана примените в дальнейшем? |  |
| 3. Владеет стратегическими и тактическими методами анализа и оценки потребности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале. | Знать: стратегические и тактические методы анализа и оценки с помощью экономических показателей и коэффициентов определять эффективность работы служб и отделов и предприятия в целом, их потребности в материальных и трудовых ресурсах; методы PESTI и SWOT анализов.<br>Уметь: применять методы анализа и исследований внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, его служб и отделов, проблемы и тенденции в их деятельности, давать экономическую оценку их деятельности с учетом обеспеченности ресурсами. | Задание 1. Расскажите, как вы будете планировать месячные закупки баров и ресторанов гостиничного комплекса на год? Три года? Квартал? Исходя из каких показателей гостиничной деятельности?<br>Задание 2. Проведите анализ гостиницы 5 звезд методом SWOT. Какие управленческие решения будут направлены на каждый из разделов анализа?                                                                                                                                                       |  |

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                | <p>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.</p> | <p>Знать: места и роли экономических показателей коэффициентов в управлении гостиничным предприятием с учетом влияния методов оценки качества продукта и обслуживания на эффективность работы служб и отделов и предприятия в целом; инструменты создания и ведения баз данных, в том числе технологии «big data».</p> <p>Уметь: применять методы анализа и исследований внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, анализа проблем и тенденций в их деятельности, техники работы с отзывами потребителей, давать экономическую оценку деятельности отделов и служб с учетом определения уровня качества сервиса гостиничного предприятия.</p> | <p>Задание 1. В соответствии с Международными гостиничными правилами общая численность обслуживающего персонала, обеспечивающая гарантии непрерывного обеспечения сервисных услуг в гостиничных предприятиях в объеме не менее 6 человек на 10 номеров характерна для гостиниц:</p> <p>а. категории «пять звезд»<br/>б. категории «четыре звезды»<br/>в. категории «три звезды»<br/>г. категории «две звезды»</p> <p>Задание 2. Кто вместе с финансовым контролером отвечает за эффективное выполнение показателей годового плана гостиничного предприятия?</p> <p>а) генеральный директор<br/>б) начальник отдела продаж<br/>в) начальники отделов и служб<br/>г) все вместе</p> |
| ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | <p>1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>                                                                                                                                     | <p>Знать: методы и способы оценки производственно-экономические показатели экономической деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: проводить анализ экономической эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе системы показателей и коэффициентов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Задание 1. Рентабельность продаж в гостиничном бизнесе:</p> <p>а) отношение объема Валовой операционной прибыли к объему Продаж<br/>б) отношение объема прибыли учредителей к объему Продаж<br/>в) отношение объема чистой прибыли к объему Продаж</p> <p>Задание 2. На какой фазе необходимо начинать управление рисками проекта?</p> <p>а) начальная фаза;<br/>б) основная фаза;<br/>в) завершающая фаза;<br/>г) фаза гарантийных обязательств.</p>                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                | <p>2. Принимает экономически обоснованные решения.</p>                                                                                                                                                                                                                            | <p>Знать: специфику деятельности, управления и планирования индустрии гостеприимства; стратегии развития гос-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Задание 1. Какие внутренние и внешние риски существуют при внедрении инноваций в гостиничный продукт? Как отнесутся разные стейкхолдеры к той или иной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | <p>тиничной индустрии и предприятий отрасли.</p> <p>Уметь: применять знания о специфике индустрии гостеприимства для разработки и принятия обоснованных и эффективных управленческих решений.</p>                                                                                                                                     | <p>инновации?</p> <p>Задание 2. Вас назначили ответственным за разработку операционного плана отдела в международной сетевой компании. Какие финансовые инструменты вы будете использовать в своих расчетах?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <p>Знать: способы оценки эффективности моделей организаций и бизнес-единиц в индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: использовать анализ и оценку туристского потенциала организации в процессе разработки эффективных бизнес-идей и моделей развития предприятий гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>Задание 1. Какие аспекты стратегического менеджмента будут затронуты при разработке финансовых планов? Какие аспекты операционного?</p> <p>Задание 2. Владелец гостиницы категории «3 звезды» в центре Волгограда принял решение присоединиться к одной из международных сетей. Он решил заключить Международный Договор Управления на бренд «Holiday Inn». Помогите владельцу провести переговоры с сетью. Какие моменты должен владелец принять во внимание при ведении переговоров. На какие пункты договора обратить особое внимание. Как должен обсуждаться пункт договора о вознаграждениях сети? Какие сроки договора и возможности его расторжения? Дайте развернутые предложения по ведению переговоров</p> |

### **Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену:**

1. Анализ гостиничной отрасли, её движущих сил, ключевых факторов успеха. Анализ конкурентных сил в гостиничном бизнесе (по Портеру).
2. Гостиничный продукт, его структура и особенности.
3. Основные концепции и понятия экономики гостиничной индустрии.
4. Показатели, характеризующие экономическое состояние гостиничного комплекса.
5. Формирование и распределение прибыли на гостиничных предприятиях
6. Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия гостиничной индустрии.
7. Показатели рентабельности предприятия гостиничной индустрии.
8. Характеристика основных разделов бизнес-плана в гостиничной индустрии.
9. Классификация затрат гостиничного предприятия. Смета затрат. Калькуляция себестоимости.

10. Доход предприятия, его сущность и значение. Виды доходов гостиничного предприятия.
11. Экономическая природа и источники образования прибыли.
12. Порог рентабельности: сущность и методика его определения. Запас финансовой прочности предприятия.
13. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности гостиниц.
14. Специфические показатели экономической эффективности деятельности компаний в гостиничном и ресторанном бизнесе.
15. Программные продукты для гостиничного бизнеса.
16. Программные продукты для финансового менеджмента в гостиничном бизнесе.
17. Управленческий учет в информационной системе бухгалтерского учета.
18. Роль бухгалтера-аналитика в бюджетном процессе.
19. Характеристика информации, предоставляемой бухгалтерским управленческим учетом.
20. Проблемы взаимодействия (согласования) финансового и управленческого учета.
21. Точка безубыточности. Маржинальный доход. Порог рентабельности, запас финансовой прочности.
22. Управление бюджетным процессом на предприятии.
23. Порядок составления и принятия бюджета.
24. Операционные бюджеты: бюджет продаж; бюджеты производства,
25. ресурсов, запасов и затрат; бюджеты накладных затрат.
26. Построение системы гибкого (скользящего) бюджетирования.
27. Контроль исполнения бюджета - функции и задачи.
28. Анализ отклонений и формирования гибких смет.
29. Организационная структура системы финансового планирования и бюджетирования.
30. Центры возникновения затрат. Центры ответственности. Центры рентабельности.
31. Источники информации для финансового планирования
32. Понятие бюджетного управления.
33. Бюджетный регламент – составные элементы и порядок разработки.
34. Финансовое обоснование управленческих решений.
35. Планирование доходов бюджета
36. Расходная часть бюджета – нормы расходов, прямые расходы и косвенные.
37. Автоматизация бюджетного процесса – плюсы и минусы.
38. Безубыточность подразделений гостиничного предприятия – как сформулировать?
39. Участие менеджмента гостиничного предприятия в разработке бюджета и контроле за ходом его выполнения.
40. Особенности гостиничных технологий и их влияние на составление бюджета.

41. Учет отклонений в выполнении бюджетных показателей и его влияние на принятие управленческих решений.

### Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение  
высшего образования  
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»  
(Ярославский филиал Финуниверситета)

Кафедра «Экономика и финансы»  
Дисциплина «Гостиничные финансы, бюджетирование и учет»  
Филиал Ярославский Форма обучения очная  
Семестр 7 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  
«Экономика и финансы»

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](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 ред. 03.05.2012г. № 47 – ФЗ с последними изменениями от 18 марта 2023 года)

2. Федеральный закон от 05 февраля 2007 года № 12-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. №132-ФЗ

3. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»

4. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 года N 1852 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта»

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

6. Федеральный закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»

#### **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, 2023. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513379>.

8. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563339>.

9. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20740-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558670>.

#### **Дополнительная литература :**

10. Лукасевич, И. Я. Финансовый менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. Я. Лукасевич. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 680 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16271-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568502>.

11. Лукасевич, И. Я. Финансовый менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. Я. Лукасевич. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 680 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16271-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568502>.

12. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563337>.

13. 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.

14. Каурова, О. В. Бухгалтерский учет предприятия туристской индустрии : учебник / О. В. Каурова, А. Н. Малолетко, О. В. Шинкарева. — Москва : КноРус, 2020. — 251 с. — (Бакалавриат и специалитет). — 2-е изд., перераб. и доп. - ЭБС BOOK.ru. - URL: <https://book.ru/book/933511>. — Текст : электронный.

15. Касьянова, С. А. Бухгалтерский учет в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме : учебник / С.А. Касьянова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 215 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1171922. - ISBN 978-5-16-020793-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2193098>. — 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](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 эссе по дисциплине «Гостиничные финансы, бюджетирование и учет» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»    | 2025            | <a href="https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof">https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof</a> |
| Сальников А. М. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Гостиничные финансы, бюджетирование и учет» 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.