

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

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ

Рабочая программа дисциплины

для студентов, обучающихся по направлению подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

Образовательная программа «Гостиничный бизнес»

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

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

Ярославль 2026

Содержание

1. Наименование дисциплины	4
2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий.....	6
5.1. Содержание дисциплины	6
5.2. Учебно-тематический план	8
5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....	9
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	10
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	10
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю	11
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	14
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....	14
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний.....	14
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов	20
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	20
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	22
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	22
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем.....	22
11.1. Комплект лицензионного программного обеспечения.....	22
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	22
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации	23
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	23

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	23
--	----

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.2.2.2.1.1 «Организация и управление ресторанным бизнесом».

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные с индикаторами достижения компетенции
ПКП-1	Способен осуществлять контроль деятельность 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: факторы внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: проводить сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.
		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.	Знать: разработки ключевых показателей эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI). Уметь: применять ключевые показатели эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI).
		3. Применяет техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса различных форм собственности.	Знать: техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов. Уметь: применять техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов.
		4. Владеет методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов. Уметь: применять методиками

		ничного предприятия/комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности.	стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов.
ПКП-4	Способен к взаимодействию с потребителями, партнерами, собственниками бизнеса, а также с другими заинтересованными сторонами, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, корпоративных стандартов сервиса, регламентов и протоколов обслуживания.	1. Демонстрирует навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления.	Знать: навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления. Уметь: применять навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления в сфере общественного питания.
		2. Владеет навыками разработки и внедрения корпоративных стандартов, регламентов и протоколов обслуживания в деятельность служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	Знать: основные способы разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: выбирать подходящий для ситуации способ обслуживания в деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.
		3. Демонстрирует навыки работы с профессиональным программным обеспечением и CRM-системами, в том числе в целях построения долгосрочных взаимоотношений с потребителями.	Знать: основные профессиональные программные обеспечения. Уметь: применять навыки работы с профессиональным программным обеспечением, в том числе в целях построения долгосрочных взаимоотношений с потребителями.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.2.2.2.1.1 «Организация и управление ресторанным бизнесом» относится к дисциплинам модуля «Ресторанный бизнес» цикла профиля (элективного) 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 6 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	3 / 108	108
Контактная работа - Аудиторные занятия	32	32
Лекции	10	10
Семинары, практические занятия	22	22
Самостоятельная работа	76	76
Вид текущего контроля	Контрольная работа	Контрольная работа
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет

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. Предмет и метод дисциплины «Организация и управление ресторанным бизнесом».

Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике. Рыночные отношения в сфере ресторанного бизнеса. Тенденции развития рынка ресторанных услуг.

Виды предприятий ресторанного бизнеса.

Роль и направления развития ресторанного бизнеса в индустрии гостеприимства. Нормативно-правовое обеспечение хозяйственной деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Правила и стандарты ресторанного обслуживания.

Тема 2. Способы организации и управления рестораном.

Основы организационной структуры ресторана.

Франчайзинг.

Концептуальные подходы к созданию предприятия ресторанного бизнеса и стратегия управления рестораном.

Организация и управление рестораном в гостинице.

Тема 3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.

Организация процесса бизнес-планирования. Концепция бизнеса. Описание компании, отрасли, услуг. Исследование и анализ рынка сбыта. Конкуренция и конкурентное преимущество. Выявление и оценка альтернатив. Масштаб и уровни бизнес-планирования. Система бизнес-планирования в крупных фирмах: корпоративный уровень и уровень отдельных подразделений (стратегических бизнес-единиц). Система бизнес-планирования в малых фирмах. Основные особенности проектирования бизнеса на различных стадиях развития малого (среднего) предприятия: начинающее, уцелевшее, стабильное, расширяющееся. Цикл бизнес планирования в малом (среднем) предприятии. Организация

системы бизнес-планирования. Техническое задание и календарный план (график работ) на разработку бизнес-плана. Заказчики и разработчики бизнес-планов. Использование возможностей компьютера при разработке бизнес-проекта. Презентация бизнес-плана.

Маркетинговый план. Анализ внешней бизнес-среды. Анализ внутренней среды. Описание стратегии деятельности компании (реализации проекта). Стратегия маркетинга. Товарная политика. Ценовая политика. Сбытовая политика. Коммуникативная политика.

Маркетинговый план, его структура и содержание. Определение спроса и возможностей рынка. Комплекс маркетинга. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Жизненный цикл услуги. Разработка прогноза продаж (оптимистического, пессимистического, ожидаемого и пр.)

Операционный (производственный) план. Технология планируемой деятельности (производства, оказания услуг и пр.). Контроль производственного процесса. Производственная программа. Производственные мощности и их развитие. Потребность в долгосрочных активах. Потребность в оборотных средствах.

Расчет затрат. Охрана окружающей среды.

Организационный план. Организационная структура проекта. Планирование потребности в персонале и заработной плате. Команда проекта. Календарное планирование. Правовое обеспечение деятельности предприятия.

Финансовый план. Источники информации для составления финансового плана. Планирование основных финансовых показателей. Назначение, структура и методика расчетов основных документов финансового планирования. Прогноз прибыли и убытков. Прогноз движения денежных средств. Прогнозный баланс. Выбор и обоснование объемов и источников финансирования. Формирование учетной политики. Составление и анализ прогнозного кэш-флоу.

Методические основы оценки эффективности инвестиций при разработке бизнес-плана. Инвестиционная привлекательность проекта. Простые методы оценки эффективности. Чистая текущая стоимость проекта. Индексы доходности инвестиций. Внутренняя норма доходности. Дисконтированный срок окупаемости. Повышение эффективности инвестиций при разработке бизнес-плана.

Оценка и анализ рисков в бизнес-планировании. Неопределенность и риск в бизнес-планировании. Методы оценки рисков. Минимизация рисков и защита от риска. Диверсификация рисков. Страхование рисков проекта.

Тема 4. Планирование в ресторанном бизнесе.

Управление запасами. Характеристики и показатели производственной мощности.

Расчет ожидаемой прибыли, от реализации бизнес-идеи. Выбор системы налогообложения.

Автоматизированные системы управления рестораном.

Тема 5. Система управления персоналом в ресторанном бизнесе.

Стили управления и связь с системой мотивации. Оперативное реагирование – тактика управления персоналом ресторана. Последовательность в

управлении – залог успешной реализации всех управленческих решений и поступательного развития коллектива.

Приемы управления, направленные на построение команды. Команда как результат использования методов и приемов эффективного управления. Постановка целей. Создание чувства причастности. Правила делегирования.

Принципы и методы планирования расходов на персонал ресторана. Нормативы расходов на персонал в рамках единичного ресторана и сетевой концепции. Анализ внешних и внутренних факторов при планировании. Стратегическое и оперативно-тактическое планирование. Горизонт планирования, шаг планирования.

Бюджет расходов на персонал. Определение статей расходов на персонал. Разработка проекта бюджета — наиболее часто применяемые направления расходов. Контроль исполнения бюджета

Формирование корпоративной культуры в ресторане. Повышение лояльности персонала ресторана.

Управление конфликтами и стрессами.

Тема 6. Оценка экономической эффективности ресторанного бизнеса.

Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса. Особенности оценки экономической эффективности, планирования развития ресторана в гостинице.

Автоматизированная экспертная система в хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

5.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успеваемости
		Всего	Контактная работа-Аудиторная работа			Самостоятельная работа	
			Общая, в т.ч.:	Лекции	Семинары, практические занятия		
1	Предмет и метод дисциплины «Организация и управление ресторанным бизнесом»	18	6	2	4	12	Устный опрос, разбор ситуационных задач
2	Способы организации и управления рестораном	18	6	2	4	12	Устный опрос, разбор ситуационных задач
3	Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе	18	6	2	4	12	Устный опрос, разбор ситуационных задач

4	Планирование в ресторанном бизнесе	18	6	2	4	12	Устный опрос, разбор ситуационных задач
5	Система управления персоналом в ресторанном бизнесе	17	5	1	4	12	Устный опрос, разбор ситуационных задач
6	Оценка экономической эффективности ресторанного бизнеса	19	3	1	2	16	Устный опрос, разбор ситуационных задач
	В целом по дисциплине	108	32	10	22	76	
	Итого в %	100%	30%	31%	69%	70%	

5.3. Содержание семинаров, практических занятий

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов для обсуждения на семинарах, практических занятиях, рекомендуемые источники из разделов 8,9 (указывается раздел и порядковый номер источника)	Формы проведения занятий
Тема 1. Предмет и метод дисциплины «Организация и управление ресторанным бизнесом»	Предмет и содержание курса «Организация и управление ресторанным бизнесом». Задачи ресторанного бизнеса в индустрии гостеприимства. Правила и стандарты ресторанного обслуживания. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 1-7, 10; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, групповой разбор ситуационных задач.
Тема 2. Способы организации и управления рестораном	Организационная структура ресторана. Системного подхода к управлению рестораном. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Организация и управление рестораном в гостинице. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 4,6,9,11,12, раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, работа с интернет-ресурсами, разбор ситуационных задач.
Тема 3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе	Бизнес-планирование в ресторанном бизнесе. Основные риски и инвестиции в ресторанном бизнес планировании. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 6, 8, 9, 11, 12, 15; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, работа с интернет-ресурсами, разбор ситуационных задач.
Тема 4. Планирование в ресторанном бизнесе	Разработка производственной программы и ее этапы в ресторанном бизнесе. Основные способы управления ресурсами, затратами в ресторанном бизнесе. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 6,9, 11, 12; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, групповой разбор ситуационных задач.

Тема 5. Система управления персоналом в ресторанном бизнесе	Подбор персонала в ресторанном бизнесе. Основные способы управления и мотивирования персонала в ресторанном бизнесе. Командообразование в ресторанном бизнесе. Разрешение конфликтов в коллективе ресторана. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 2-6, 8, 10, 14; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, групповой разбор ситуационных задач.
Тема 6. Оценка экономической эффективности ресторанного бизнеса	Прогнозирование в ресторанном бизнесе. Экономический смысл ключевых показателей доходности ресторанного бизнеса. Особенности оценки экономической эффективности, планирования развития и автоматизации управления рестораном в гостинице. Рекомендуемые источники: раздел 8, №№ 2-6, 8, 10, 14; раздел 9, №№ 1.	Устный опрос, групповой разбор ситуационных задач.

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. Предмет и метод дисциплины «Организация и управление ресторанным бизнесом»	Основные нормативно-правовые акты сферы ресторанного бизнеса. Значение ресторанного бизнеса для современной рыночной экономики.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы
Тема 2. Способы организации и управления рестораном	Основные стратегии управления ресторанным бизнесом. Концептуальные подходы к созданию ресторанного бизнеса.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Фи-

		нуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы
Тема 3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе	Организационный план как часть бизнес планирования в ресторанном бизнесе. Финансовый план как часть бизнес планирования в ресторанном бизнесе.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы
Тема 4. Планирование в ресторанном бизнесе	Автоматические системы управления в ресторанном бизнесе. Основные способы управления запасами, финансовыми потоками в ресторанном бизнесе.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы
Тема 5. Система управления персоналом в ресторанном бизнесе	Статьи бюджета расходов на персонал ресторана. Корпоративная культура на ресторанном предприятии.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы
Тема 6. Оценка экономической эффективности ресторанного бизнеса	Экономико-управленческие подходы к планированию развития ресторана. Роль АСУ в хозяйственной деятельности ресторана.	- работа с конспектом лекции; - работа с электронной библиотечной системой; - работа с информационно-образовательным порталом Финуниверситета; - подготовка к решению ситуационных задач. - подготовка и написание контрольной работы

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

Примеры заданий к контрольной работе:

Разработка бизнес проекта на тему:

1. Бизнес план кондитерской
2. Бизнес план ресторана национальной кухни
3. Бизнес план суши бара

4. Бизнес план Лаунж бара

Пример ситуационной задачи:

Кондитерская «Сладкие грёзы» открылась год назад в районе Л, предлагая авторские торты, пирожные, десерты и кофе. Заведение быстро завоевало популярность среди жителей района Л благодаря высокому качеству продукции, вкусным десертам и уютной атмосфере. Также кондитерская стала пользоваться популярностью среди знакомых владельца, т.е. сработало сарафанное радио. Однако, данное заведение имеет ряд проблем: отсутствие четкой системы анализа финансовых показателей, отсутствие четких стандартов производства, отсутствие системы продвижения и онлайн-присутствия.

Задание. Создайте эффективную систему управления кондитерской «Сладкие грёзы» и предложите стратегию развития заведения на ближайший год. Опишите возможности укрепления позитивного имиджа и удержания целевой аудитории заведения.

Критерии балльной оценки различных форм текущего контроля успеваемости

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом оценки работы в семестре (написание контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы, аудиторных и домашних заданий, подготовка докладов и участие в обсуждениях на практических занятиях), оценки итоговых знаний (по результатам зачета/экзамена) и в соответствии с критериями Финансового университета реализуется следующим образом:

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

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет $Оц = Kз \times Пз$ $5 \text{ баллов} = 34 \times 0,15$ Где Оц – сумма баллов; Кз – количество аудиторных занятий по дисциплине; Пз – количество баллов за занятие, посещаемое студентом
Активность при проведении аудиторных занятий	5	Доклад, презентация – 10 баллов Информационное сообщение – 1 баллов Участие в обсуждении – 2 балла Краткое выступление – 2 балл
Активность	1	Подготовка материалов и выступле-

при проведении внеаудиторной работы	0	ние на студенческих научных конференциях, в печатных изданиях, в том числе и Университета - 10 баллов
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя	0	1 Выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы – 10 баллов

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

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

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

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

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

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

Балльная система аттестации:

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

- студент, получивший от 86 до 100 баллов, считается аттестованным на «отлично» («зачтено»).

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

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

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

Студенты могут улучшить свою оценку по итогам работы в семестре за счет отработки пропущенных занятий или полученных неудовлетворительных оценок на семинарах. Вместе с тем, все отработки могут быть осуществлены в консультационные дни в период не более двух консультаций с момента получения оценки «неудовлетворительно» или пропуска занятий. Только в случае болезни студент может отрабатывать пропуски в более поздние сроки.

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

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

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

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

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

Примеры оценочных средств для проверки компетенций, формируемых дисциплиной

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотношенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задания
ПКП-1 Способен осуществлять контроль деятельность служб и отделов гостиничного	1. Демонстрирует знания ключевых показателей управленческого учета и оценки эффек-	Знать: факторы внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для планирования и организации деятель-	Задание 1. Роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике определяется: а) рационализацией использования свободного време-

предприятия/гостиничного комплекса, проводить оценку эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса, в том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности.	тивности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	ности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: проводить сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.	ни человека; б) удовлетворением потребность потребителей в пище, выполнением функций, связанные с процессами социализации в обществе, смягчают проблемы занятости населения, способствуют взаимопроникновению национальных культур; в) способствуют организации досуга Задание 2. Предметом экономического анализа является... а) изучение общеэкономической формации национальной экономики и отрасли. б) анализ хозяйственной деятельности предприятия. в) изучение производительных сил и производственных отношений г) хозяйственные процессы, конечные результаты, складывающиеся под воздействием внешних и внутренних факторов.
	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	Знать: разработки ключевых показателей эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI). Уметь: применять ключевые показатели эффективности деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса (KPI).	Задание 1. Баланс предприятия показывает: а) притоки и оттоки денежных средств б) активы и обязательства компании в конкретный момент времени в) финансовые результаты деятельности компании г) движение собственного капитала Задание 2. Основные средства предприятия - это: а) денежные средства, направляемые на финансирование основного вида деятельности предприятия б) денежная оценка основных фондов как материальных ценностей, имеющих длительный период функционирования в) денежная оценка оборот-

	контроля бизнес-процессов.		ных производственных фондов г) денежные средства, направляемые на финансирование производственных запасов
	3. Применяет техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса различных форм собственности.	Знать: техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов. Уметь: применять техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов.	Задание 1. Что не относится к кредиторской задолженности: а) задолженность компании перед бюджетом б) задолженность компании перед поставщиками в) задолженность покупателей и заказчиков перед компанией г) задолженность компании перед сторонними организациями по полученным авансам Задание 2. Финансовая устойчивость определяется: а) высокой рентабельностью основной деятельности б) оптимальным соотношением между собственными и заемными источниками финансирования в) наличием ликвидных активов г) отсутствием убытков
	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: методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов. Уметь: применять методиками стратегического и оперативного анализа и оценки эффективности деятельности служб и отделов.	Задание 1. Финансовый рычаг означает: а) увеличение доли собственного капитала б) прирост рентабельности собственного капитала при использовании заемных источников в) ускорение оборачиваемости текущих активов г) прирост денежных потоков Задание 2. Привлечение дополнительных заемных источников финансирования целесообразно, если ставка процентов за кредит ... рентабельности активов а) равна б) ниже

			в) выше г) больше или равна
ПКП-4 Способ к взаимодействию с потребителями, партнерами, собственниками бизнеса, а также с другими заинтересованными сторонами, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, корпоративных стандартов сервиса, регламентов и протоколов обслуживания.	1. Демонстрирует навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления.	Знать: навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления. Уметь: применять навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления в сфере общественного питания.	Задание 1. Факторы, влияющие на развитие ресторанного бизнеса: а) экономические, территориальные, административные, социальные б) экономические, природно-климатические условия, административные, социальные в) уровень развития предпринимательства, территориальные, административные, социальные Задание 2. К экономическим факторам, способствующим развитию ресторанного бизнеса относят: а) нормативно-правовая база, бюрократические барьеры, менталитет и традиции, природно-климатические условия; б) уровень развития предпринимательства, мода, стиль жизни и деловой этикет, туристский потенциал; защита прав собственности в) уровень развития предпринимательства, наличие спроса и конкуренции, уровень цен на недвижимость, инвестиционная среда, развитая инфраструктура, наличие транспортных коммуникаций
	2. Владеет навыками разработки и внедрения корпоративных стандартов, регламентов и протоколов обслуживания в деятельность служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного	Знать: основные способы разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса. Уметь: выбирать подходящий для ситуации способ обслуживания	Задание 1. Функции предприятия питания подразделяются на... а) внешние и внутренние; б) планирование, управление производством и персоналом, учёт, анализ, маркетинг; в) коммуникативная, культурно-познавательная, имиджевая Задание 2. К внешним функциям ресторана относят:

	о комплекса.	в деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	а) услуги питания, имиджевая, развлекательная, культурно-познавательная, коммуникативная; б) планирование, организация, управление производством и персоналом, учёт, анализ, маркетинг; в) планирование, организация, развлекательная, развлекательная.
	3. Демонстрирует навыки работы с профессиональным программным обеспечением и CRM-системами, в том числе в целях построения долгосрочных взаимоотношений с потребителями.	Знать: основные профессиональные программные обеспечения. Уметь: применять навыки работы с профессиональным программным обеспечением, в том числе в целях построения долгосрочных взаимоотношений с потребителями.	Задание 1. Управление производством ресторана включает: а) подбор сотрудников, приём, профессиональная ориентация и адаптация, обучение; б) составление плана-меню, производственной программы, расчёт потребности в продуктах, распределение сырья по цехам, организация работы персонала, уборка и дезинфекция помещений; в) маркетинг, управление персоналом, учёт и анализ. Задание 2. Учёт и анализ это: а) идентификация потребностей покупателей, разработка предложения на рынок услуг питания, установление цен, приемлемых для потребителей и обеспечивающих прибыль ресторана; б) работа по формированию спроса и стимулированию сбыта услуг; выбор наиболее выгодных и удобных путей доведения услуг до потребителя; в) совокупность методов формирования и обработки данных о деятельности предприятия, определение тенденций развития, выявление резервов повышения эффективности.

Примерный перечень вопросов к зачету в устной форме:

1. Ресторанный бизнес как часть в сферы услуг.
2. Развитие закономерностей функционирования рынка ресторанных услуг в современной России.
3. Современные тенденции развития рынка ресторанных услуг в индустрии гостеприимства.
4. Анализ состава и структуры затрат.
5. Анализ отклонений материальных затрат.
6. Методы контроля над затратами производства и сбыта.
7. Комплексная система управления затратами.
8. Анализ безубыточности
9. Управление запасами.
10. Характеристики и показатели производственной мощности.
11. Расчет ожидаемой прибыли, от реализации бизнес-идеи.
12. Выбор системы налогообложения.
13. Автоматизированные системы управления рестораном.
14. Должностные инструкции персонала ресторана.
15. Мотивация и стимулирование в ресторане.
16. Методы управления персоналом ресторана в гостинце.
17. Приемы управления, направленные на построение команды ресторана в гостинце.
19. Принципы и методы планирования расходов на персонал ресторана в гостинце.
20. Методы построения бюджет расходов на персонал.
21. Оценка ключевых показателей доходности ресторана при гостинце и сроков окупаемости: рентабельность общая, услуг, продаж; инвестиционного дохода.
22. Принципы сокращения сроков окупаемости бизнес-проекта ресторана при гостинце.
23. Прогнозирование перспектив развития ресторана при гостинце: ретроспективная оценка реализации бизнес-идеи, рыночный прогноз на основе конъюнктурной динамики.
24. Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса в индустрии гостеприимства.

Пример билета для сдачи зачета

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

Кафедра	<u>«Менеджмент и общегуманитарные науки»</u>	
Дисциплина	<u>«Организация и управление ресторанным бизнесом»</u>	
Филиал	<u>Ярославский</u>	Форма обучения <u>очная</u>
Семестр	<u>6 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»</u>	

БИЛЕТ ДЛЯ СДАЧИ ЗАЧЕТА № 1

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

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой
«Менеджмент и обще-
гуманитарные науки»

Фамилия И. О.

Дата xx.xx.20xx г.

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

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

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

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в посл. ред. ФЗ) // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

2. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

3. Федеральный закон от 4 мая 2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

5. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.) // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Об-

щие технические условия» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Консультант Плюс.

Основная литература:

8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624>.

9. Гареев, Р. Р. Организация работы службы питания гостиничных предприятий: учебное пособие / Р. Р. Гареев, А. Ф. Павлюченков. — М.: КноРус, 2022. — 220 с. — (Бакалавриат). — ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/942805>. — Текст: электронный.

10. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567581>.

Дополнительная литература:

11. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562517>.

12. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15737-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566230>.

13. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563740>.

14. Зуб, А. Т. Принятие управленческих решений : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06006-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560403>.

15. Бусов, В. И. Управленческие решения : учебник для вузов / В. И. Бусов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 201 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21649-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581866>.

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

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

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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