

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

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «ЯРХОТЭЛ»



Е. А. Пустовая

« 28 » августа 2026 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



В. А. Кваша

« 28 » августа 2026 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМИ И
РЕСТОРАННЫМИ ОБЪЕКТАМИ**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль: «Гостиничный бизнес»

Автор: А. М. Сальников

*Одобрено на заседании кафедры «Менеджмент и общегуманитарные науки»
Ярославского филиала Финуниверситета (протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль, 2026

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами» имеет порядковый номер Б.1.1.3.8 в структуре основной образовательной программы по направлению бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес» для очной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами усвоения образовательной программы

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

		международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	менеджменте сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: проводить мониторинг и аудит системы управления и деятельности предприятия индустрии гостеприимства для повышения уровня конкурентоспособности.
--	--	---	--

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

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

4. Нормативно-правовые документы, определяющие процедуру оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации студентов

Процедура оценивания результатов текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся регулируется соответствующими локальными нормативными актами Финансового университета и филиала, регламентирующими порядок организации и проведения контроля уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций у обучающихся.

5. Примеры оценочных средств для проверки сформированности компетенций

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задание
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы	1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы целеполагания в управлении подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: на практике ставить задачи перед подразделениями	Задание Коэффициенты рентабельности инвестиций (капитала): а) коэффициент отдачи на общие активы; б) коэффициент рентабельность на вложенный капитал; в) коэффициент отдачи на

гостеприимства и общественного питания		организаций сферы гостеприимства и общественного питания и распределять обязанности между отдельными сотрудниками.	акционерный капитал; г) коэффициент дохода от основной деятельности Задание Гостиница предоставила ночевок: в январе 1 000 — ноч./ном., в феврале — 900 ноч./ном., в марте — 800 ноч./ном. Цена 1-го номера составляет 1 500 руб. Себестоимость 1-го номера составляла: в январе — 1 000 руб., в феврале — 900 руб., в марте — 800 руб. Сравните рентабельность продукции, выпущенной за 3 месяца.
	2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: методы и приемы планирования и организации процессов управления и их взаимодействие в сфере гостеприимства и общественного питания; Уметь: анализировать управленческие процессы в гостиницах и ресторанах; выявлять проблемные сферы; разрабатывать предложения по улучшению; рассчитывать эффективность предложенных мероприятий.	Задание Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными (2023/2024 год): - Объём продаж, руб. — 500 000/600 000 - Балансовая прибыль, руб.— 70 000/80 000 - Среднегодовая стоимость основных фондов, руб.— 35 000/34 000 - Среднегодовая стоимость оборотных средств, руб.— 120 000/125 000 Рассчитайте рентабельность основных фондов и оборотных средств, фондоотдачу и оборачиваемость оборотных средств за предыдущий и отчётный годы. Задание Исходные данные: На конец финансового года гостиницы: внеоборотные активы равны 1 000 000 руб., оборотные активы равны 400 000 руб., краткосрочные обязательства равны 300 000 руб. В течение отчетного финансового года объем

			продаж составил 3 000 000 руб. и чистая прибыль равна 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов и коэффициент рентабельности чистых активов.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1.Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: основные принципы качественного оказания услуг, критерии эффективности операционных стратегий менеджмента в гостиничном бизнесе. Уметь: оценивать количественные и качественные характеристики обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства.	Задание Основные пути улучшения платежеспособности на предприятиях, имеющих неустойчивое финансовое состояние, включают: а) увеличение собственного капитала (раздела III баланса); б) снижение внеоборотных активов (за счет продажи или сдачи в аренду неиспользуемых основных средств); в) сокращение величины запасов до оптимального уровня; г) увеличение дебиторской задолженности. Задание Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными (2023/2024 год): - Объём продаж, руб. — 700 000/500 000 - Балансовая прибыль, руб.— 70 000/80 000 - Среднегодовая стоимость основных фондов, руб.— 35 000/34 000 - Среднегодовая стоимость оборотных средств, руб.— 110 000/120 000 Рассчитайте рентабельность основных фондов и оборотных средств, фондоотдачу и оборачиваемость оборотных средств за предыдущий и отчётный годы.
	2. Обеспечивает,	Знать: отечественные и	Задание

	требуемое отечественными и международным и стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	международные стандарты в менеджменте сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: проводить мониторинг и аудит системы управления и деятельности предприятия индустрии гостеприимства для повышения уровня конкурентоспособности	Финансовые ресурсы туристского предприятия можно разделить на следующие основные группы: А. собственные ресурсы; заемные ресурсы; привлеченные ресурсы; Б. собственные ресурсы; уставный капитал; привлеченные ресурсы; В. собственные ресурсы; заемные ресурсы; кредиты банков; Г. полученные авансы; заемные ресурсы; привлеченные ресурсы. Задание: На конец 2024 года гостиницы: внеоборотные активы равны 1 000 000 руб., оборотные активы равны 400 000 руб., краткосрочные обязательства равны 300 000 руб. В течение отчетного финансового года объем продаж составил 3 000 000 руб. и чистая прибыль равна 300 000 руб. Определите коэффициент оборачиваемости активов и коэффициент рентабельности чистых активов.
--	---	---	---

6. Материалы для промежуточной аттестации

6.1 Примерный перечень вопросов для зачета

1. Классификация основных фондов по группировочным признакам в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Цикл движения оборотного капитала в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Классификация оборотных средств по группировочным признакам в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Классификация затрат в сфере гостеприимства и общественного питания.
5. Финансовая устойчивость предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Затраты и анализ себестоимости продукции и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
7. Зарубежный опыт учёта затрат.
8. Определение цены по системе «директ-костинг».

9. Ценообразование и ценовые стратегии на предприятиях индустрии гостеприимства.
10. Сезонность в структуре затрат и ценообразовании на предприятиях индустрии гостеприимства.
11. Виды рентабельности и методы расчета рентабельности.
12. Экономика и управление: важность для гостиничного обслуживания.
13. Правовая база создания гостиничного предприятия
14. Правовая база управления гостиничным предприятием
15. Предпринимательство и экономические показатели.
16. Гостиничное предприятие и бизнес в индустрии гостеприимства: формы предприятий и бизнеса на разных уровнях управления.
17. Переоценка основных средств и индексный метод определения полной восстановительной стоимости основных средств
18. Метод прямой оценки полной восстановительной стоимости основных средств
19. Цикл движения оборотного капитала и оборотные средства предприятия.
20. Стадии, которые совершают оборотные средства в период одного производственного цикла.
21. Классификация состава оборотных средств.
22. Определение потребности в предметах труда
23. Определение норматива оборотных средств по производственным запасам
24. Основные виды запасов на предприятии.

6.2. Пример экзаменационного билета/билета для сдачи зачета

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

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»
 Дисциплина «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами»
 Филиал Ярославский Форма обучения очная
 Семестр 3 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

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

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой
«Менеджмент и
общегуманитарные
науки»

Фамилия И. О.

Дата xx.xx.20xx г.

7. Формы внеаудиторной самостоятельной работы студентов, предусмотренные учебным планом

7.1 Перечень типовых тем для выполнения курсовой работы

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

7.2. Рекомендуемые источники информации:

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996г. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в посл. ред. ФЗ)
2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 года N 1852 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта»
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. N 1853 г. Москва "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

Основная литература:

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

6. Ковальчук, А. П., Планирование инвестиционной деятельности в индустрии гостеприимства : учебное пособие / А. П. Ковальчук, А. В. Романюк, Л. А. Попов, К. А. Милорадов. — Москва : Русайнс, 2026. — 152 с. — ISBN 978-5-466-10963-4. — URL: <https://book.ru/book/961063>. — Текст : электронный.
7. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. — Москва : Форум : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-745-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2102722>. — Режим доступа: по подписке.
8. Киседобрев, В. П. Менеджмент в туризме : учебник / В.П. Киседобрев, О.Н. Кострюкова, А.В. Киседобрев ; под ред. проф. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 152 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1630190>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

9. Гладилин, В. А., Организация и менеджмент в туризме : учебно-практическое пособие / В. А. Гладилин. — Москва : Русайнс, 2024. — 119 с. — ISBN 978-5-466-05640-2. — URL: <https://book.ru/book/953068>. — Текст : электронный.
10. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В. М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24346. - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872351>. — Режим доступа: по подписке.
11. Зайцева, Н. А. Практикум по менеджменту туризма. Ситуации и тесты : учебное пособие / Н. А. Зайцева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум, 2019. - 168 с. - ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991953>. — Текст : электронный.
12. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892>. — Режим доступа: по подписке.