

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

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ

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

Автор: И. О. Фамилия

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

Ярославль, 2026

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Организация и управление ресторанным бизнесом» имеет порядковый номер Б.1.2.2.2.1.1 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
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/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.
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	Знать: основные профессиональные программные обеспечения. Уметь: применять навыки работы с профессиональным программным обеспечением, в том числе в целях построения долгосрочным взаимоотношений

		потребителями.	с потребителями.
--	--	----------------	------------------

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 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

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 задания
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	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.	Задание 1. Роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике определяется: а) рационализацией использования свободного времени человека; б) удовлетворением потребности потребителей в пище, выполнением функций, связанные с процессами социализации в обществе, смягчают проблемы занятости населения, способствуют взаимопроникновению национальных культур; в) способствуют организации досуга

том числе на основе международных стандартов управленческой отчетности.			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 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).	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 оборотных производственных фондов г) денежные средства, направляемые на финансирование производственных запасов
	3. Применяет техники количественного, факторного и	Знать: техники количественного, факторного и системного анализа	Задание 1. Что не относится к кредиторской задолженности: а) задолженность компании

	системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса различных форм собственности.	ключевых показателей эффективности работы служб и отделов. Уметь: применять техники количественного, факторного и системного анализа ключевых показателей эффективности работы служб и отделов.	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 Способен к взаимодействию с потребителями,	1. Демонстрирует навыки построения эффективных коммуникаций с	Знать: навыки построения эффективных коммуникаций с потребителями,	Задание 1. Факторы, влияющие на развитие ресторанного бизнеса: а) экономические, территориальные,

партнерами, собственниками бизнеса, а также с другими заинтересованными сторонами, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, корпоративных стандартов сервиса, регламентов и протоколов обслуживания.	потребителями, партнерами и собственниками бизнеса, а также другими заинтересованными сторонами в целях достижения целей стратегического и оперативного управления.	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.	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 относятся: 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 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	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 относятся: а) услуги питания,

		деятельности служб и отделов гостиничного предприятия/гостиничного комплекса.	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.
--	--	--	--

6. Материалы для промежуточной аттестации

6.1 Примерный перечень вопросов для зачета

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: ре-троспективная оценка реализации бизнес-идеи, рыночный прогноз на основе конъюнктурной динамики.
24. Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса в индустрии гостеприимства.

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 «Организация и управление ресторанным бизнесом»

Филиал Ярославский Форма обучения очная

Семестр 6 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

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

Фамилия И. О.

«Менеджмент и
общегуманитарные
науки»

Дата xx.xx.20xx г.

7. Формы внеаудиторной самостоятельной работы студентов, предусмотренные учебным планом

7.1 Выполнение формы текущего контроля

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

7.2. Рекомендуемые источники информации:

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. Общие 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>.