



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, О=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollredzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:52:45

Приложение № 5-13

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

**Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ОС от 31.08.2022**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

**г. Сергиев Посад
2022**

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы услуг и
художественных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1552 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016 г. (Регистрационный № 44974), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (регистрационный номер: 43.02.14 - 170717, дата регистрации в реестре: 17/07/2017)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Астахова Е.Д., преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03 – 05, 10, ПК 1.1 – 1.2, 2.1 – 2.2, 3.1 – 3.2, 4.1 – 4.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Дополнительные умения: <i>Определять формы управления организации в гостиничной отрасли.</i>	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Дополнительные знания: <i>Предпринимательство и его место в современной экономике, основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Сущность эксплуатационной программы гостиничного предприятия. Планирование эксплуатационной программы. Основные оперативные показатели в средствах размещения. Автоматизированную систему управления гостиницы.</i>
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного

ресурсах и персонале		потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	3.1.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК Планировать потребности службы бронирования и продаж материальных ресурсах и персонале.	4.1.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; планировать и прогнозировать продажи	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	1.2.	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения Управлять материально-производственными запасами Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;	Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия; Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы
ПК Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	2..2.	Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда. Методы и формы оплаты труда. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами.
ПК Организовывать деятельность	3.2.	Рассчитывать нормативы работы горничных; Выстраивать систему	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы

работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами	и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами
ПК 4.2 Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Применять методы максимизации доходов гостиницы;	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Методы управления доходами гостиницы;
ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность работников структурных подразделений для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы
ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность работников структурных подразделений гостиниц	Вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внебюджетных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц. Дополнительные умения: Применять систему нормативного регулирования бухгалтерского учета при организации и составления отчетности в гостинице,	- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; - виды отчетности по продажам - учет и порядок ведения кассовых операций; - формы безналичных расчетов; Дополнительные знания: - теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета; - порядок расчета основных учетных показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность организаций, включаемых в стандартные научно-технические отчеты.

	<i>при формировании учетной политики. Содержание и строение бухгалтерского баланса.</i>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Разработать план самообразования. определить перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия. Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста.	методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей	Специфику различных функциональных –смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях

	профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	технических работников и специалистов.
--	---	--

1.3 В рамках программы общепрофессиональной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды обслуживания	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ЛР 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
в том числе в форме практической подготовки:	36
Из них:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала	2		
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.			ОК 1 , ОК2, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.			ОК 1 , ОК2, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	2		
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе			ОК 1 , ОК2, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли			ОК 1 , ОК2, ОК9, ОК10, ОК11, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Формы управления организациями в гостиничной отрасли	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 3.	Содержание учебного материала	6		

Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	3.1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.			ОК1, ОК2, ОК3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3.2. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).			ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3.3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы			ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2	2	ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1-4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2	2	ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1-4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг. 2. Определение примерных тарифов на основные и дополнительные услуги, оказываемые отелями различных категорий г. Москвы На основе данных справочной литературы и сети Интернет:	2		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26

	3. нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;			
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала	8		
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия			ОК 1., ОК2, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Капитальные вложения и их эффективность			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26

	использования основных фондов: фондоотдачи, водоёмкости, фондовооружённости			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	4		
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1.Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Планирование фонда заработной платы.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3. Расчёт заработной платы	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Содержание учебного материала			

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	2		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	6		
	1.Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	6		
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией. Написание реферата.	1		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 9. Управление доходами от продаж в	Содержание учебного материала	4		
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26

гостиничном бизнесе	2. Технологии максимизации доходов			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной, учебной, методической и справочной документацией	1		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	10		
	1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2.Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта.			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса			
	2.Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация.			
	3.Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях			
	4.Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов.			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	1. Составление бухгалтерского баланса. Заполнение форм бухгалтерской отчетности.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2. Открытие счетов на основании баланса. Составление корреспонденции счетов.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	3. Отражение на счетах кассовых операций и операций по расчетному счету.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала			
	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	2		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Внереализационные доходы гостиниц			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	1.Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2.Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала			
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	2		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	2.Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.			ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 13-17, ЛР 22-24, ЛР 26
	ВСЕГО	106	36	
Консультации	Внешняя и внутренняя среда организации Организационные структуры управления SWOT-анализ Способы мотивации персонала Методы управления Маркетинговые стратегии, коммуникации	4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет экономики и бухгалтерского учета оснащенный:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники (печатные издания):

1. С.В.Соколова. Экономика и бухгалтерский учёт гостиничного предприятия. Учебник. М.: Академия, 2020.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Электронные учебники
2. Скобкин С.С. Учебное пособие «Экономика гостиничного, ресторанного и туристического предприятия. <http://institutiones.com/download/books/1981-ekonomika-gostinichnogo-restorannogo-i-turisticheskogo-predpriyatiya-skobkin.htm>
3. Чалдаева Л.А. Экономика предприятия. Курс в схемах
4. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. www.aup.ru
5. www.bookean.ru
6. ru.wikipedia.org
7. www.twirpx.com
8. www.institutiones.com
9. www.econpredr.narod.ru
10. <http://www.hotelmaster.ru>
11. <http://turgostinica.ru>
12. <http://tourlib.net>
13. <http://www.npark.ru>
14. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека – доступны электронные версии статей журналов
15. <http://www.vernikov.ru> Подборка аналитических материалов по вопросам

экономики, менеджмента и информационных технологий - статьи, книги, различные работы. 13.01.2012 г.

3.2.3 Дополнительные источники (печатные издания)

1. Планирование деятельности гостиничных предприятий Учебно- методическое пособие .<http://stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/08.pdf>
2. Управление доходами и финансовое планирование на гостиничном предприятии. Москва, 2010.
3. Методология оценки экономической эффективности гостиниц. Москва, 2011. <http://stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/07.pdf>
4. Конкурентоспособность гостиничных предприятий. Москва, 2011
5. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. <http://www.aup.ru>
6. Барчуков И.С. , Баумгартен Л.В. Башин Ю.Б. , Зайцев А.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов М.: КНОРУС 2012
7. Каурова О.В., А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. Бухгалтерский учет и анализ гостиничного предприятия. – М.: Издательство Кнорус, 2017. –264 с.
8. Кыштымова Е.А. «Бухгалтерский учет»/ сборник заданий, Москва ИНФРА- М, 2013 г.
- Носова , С.С. Основы экономики, учебник для студентов СПО -7-е изд., перераб-Москва: КноРус, 2014
9. Майкл Хеппел. Пятизвёздочный сервис Баланс Бизнес Букс. 2012.
10. Клаус Кобьёлл. «Мотивация в силе экшн. Восторг заразителен». Альпина Бизнес Букс Москва. 2012
12. Мусакин Алексей. Издательство Малый отель. С чего начать, как преуспеть:: Питер. 2007ю <http://depositfiles.com/gold/>
13. Журналы: “Отель”, “Пять звёзд”

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		Экспертная оценка сформированности компетенций
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	Наблюдение за верностью составления макета эксплуатационной программы	Ситуационная задача,
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос

Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Тематика практических занятий и лабораторных работ	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность гостиницы, коэффициент использования номерного фонда,
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Оценка потребности в оборотных средствах.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Планирование фонда заработной платы.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт заработной платы	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Определение цены по системе «Директ-костинг»	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт коэффициента заповняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Содержание бухгалтерской отчетности. Баланс. Структура и содержание бухгалтерского баланса	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций

Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций