



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.3 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ
УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

для студентов, обучающихся по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация:
Специалист по гостеприимству

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

Сыктывкар, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования

код

наименование специальности

43.02.14

Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена среднего
профессионального образования)

Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Носова Анна Викторовна	первая	преподаватель
2	Гаевая Елена Витальевна	высшая	зав. отделением

[число]

[месяц]

[год]

Рекомендована

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 5 от «05» июня 2018 г.

Председатель совета

М.П. Герасимова

Содержание

	Содержание	3
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и примерное содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессионально переподготовке работников гостиничной индустрии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничное дело» и связана с ОП 03, 04, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования для формирования экономической грамотности специалиста индустрии гостеприимства.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование»

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания 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;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств

номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	гостиницы и других средств размещения;	размещения;
ПК 4.1. 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 1.2. Организовывать деятельность сотрудников 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 2.2. Организовывать деятельность сотрудников 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 видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами
ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	3.2. Рассчитывать нормативы работы горничных; 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 видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами
ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и	4.2. Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд

продаж материальных ресурсах персонале	в и	номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Применять методы максимизации доходов гостиницы;	гостиницы; принципы ценообразования и подходы к ценообразованию Методы управления доходами гостиницы;
ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого 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 сотрудников структурных подразделений гостиниц		вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внерезидентных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	- 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;
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	в и	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово- экономических отношениях с коллегами и клиентами.	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно- экономических вопросов. Причины

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.	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 языке.	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 профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	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 технических работников и специалистов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

всего часов в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося часов,
самостоятельной работы обучающегося часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
	в том числе:	
2.1	лабораторные работы	
2.2	практические занятия	30
2.3	контрольные работы	*
2.4	курсовая работа (проект)	*
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
	в том числе:	
3.1	самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	*
3.2	реферат	*
3.3	графическая работа	*
3.4	внеаудиторная самостоятельная работа	20
3.5		*
	Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>
	Итого	*

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		ОК 1 ,ОК2,
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		ОК 1 ,ОК2,
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	4	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		ОК 1 ,ОК2,
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		ОК 1,ОК2,ОК9,ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	6	
	3.1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		ОК1,ОК2, ОК3
	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,ПК 1.1- 4.3

	3.3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		ОК1,ОК2, ОК3,ОК9,ОК11,ПК 1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда		ОК1,ОК2, ОК3, ПК1.1- 4.3
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.		ОК1,ОК2, ОК3, ПК1.1- 4.3
	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: 3. нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;	4	ОК1,ОК2, ОК3,ОК4, ОК9,ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала		
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		ОК 1.,ОК2,
	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,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	6	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	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,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	Капитальные вложения и их эффективность		ОК 1.,ОК2,ОК3,

			ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	3. Оценка потребности в оборотных средствах.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала		
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	4	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1.Планирование фонда рабочего времени и численности персонала		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Планирование фонда заработной платы.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	3. Расчёт заработной платы		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала		
	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	4	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	6	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	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,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2.Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 8.Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	4	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2.Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 9. Управление	Содержание учебного материала	2	

доходами от продаж в гостиничном бизнесе часов36	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2. Технологии максимизации доходов		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		
	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	6	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3
3. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10,ОК 11, ПК1.1- 4.3	
Тема 11. Бухгалтерский и	Содержание учебного материала		

налоговый учет доходов гостиниц	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	8	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Внереализационные доходы гостиниц		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
2. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала		
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	4	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Всего		105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Кабинет менеджмента и экономики организации; компьютеры, мультимедиа проектор, экран

3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Оборудование учебного кабинета	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+
	кафедра	+

Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Технические средства обучения (средства ИКТ)	
	Мультимедийный компьютер	+
	Мультимедиа проектор	+
	Экран (на штативе или навесной)	+

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебник	15	Носова С.С. Основы экономики. 2016	гриф
Учебное пособие	ЭБС	Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия. 2016	
Учебное пособие	ЭБС	Грицай М.Л. Экономика гостиничного предприятия. 2014	
Учебник	ЭБС	Смелик Р.Г. Бухгалтерский учет. 2015	
Практическое пособие	ЭБС	Уткина С.А. Бухгалтерский и налоговый учет в гостиничном бизнесе. 2013	
Учебное пособие	ЭБС	Черевичко Т.В. Экономика туризма. 2016	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос

издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
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. Строение 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	