

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Балахнинский технический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП. 04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**

Балахна  
2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 номерного фонда 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 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж 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; 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	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения	Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Тарифные планы и тарифную политику

<p>приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Управлять материально-производственными запасами Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;</p>	<p>гостиничного предприятия; Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;  Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами</p>	<p>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</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>Рассчитывать нормативы работы горничных; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами</p>	<p>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</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>	<p>Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>
<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность сотрудников структурных</p>	<p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота,</p>	<p>- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и</p>

подразделений гостиниц	вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	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 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 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.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела	ЛР 13
<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при</b></p>	

наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	<b>ЛР 14</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>192</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	152
в том числе:	
теоретическое обучение	116
практические занятия	36
<b>Самостоятельная работа</b>	28
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Отраслевые особенности сферы гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		ОК 1 , ОК2, ЛР 01-14
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		ОК 1 , ОК2, ЛР 01-14
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
<b>Тема 2.</b> Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		ОК 1 , ОК2, ЛР 01-14
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		ОК 1 , ОК2, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 01-14
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
<b>Тема 3.</b> Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		ОК1, ОК2, ОК3 ЛР 01-14
	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 01-14
	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	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда		ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1-4.3. ЛР 01-14
2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации		ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1-	

	дополнительных услуг.		<b>4.3, ЛР 01-14</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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;	<b>6</b>	<b>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3, ЛР 01-14</b>
<b>Тема 4</b> Экономические ресурсы предприятия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3, ЛР 01-14</b>
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		
	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		
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.		
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		
	5. Капитальные вложения и их эффективность		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.		<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3 ЛР 01-14</b>
	2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости		
	3. Оценка потребности в оборотных средствах.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 5.</b> Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3</b>
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия		
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

	1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала		
	2. Планирование фонда заработной платы.		
	3. Расчёт заработной платы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 6.</b> Издержки гостиничного предприятия	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	<b>8</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14</b>
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 7.</b> Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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	<b>10</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14</b>
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»		<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3</b>
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>		
<b>Тема 8.</b> Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	<b>8</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3, ЛР 01-14</b>
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы		
2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли			

	дополнительных услуг		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 9.</b> Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3, ЛР 01-14</b>
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		
	2. Технологии максимизации доходов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 10.</b> Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14</b>
	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		
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. 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			
<b>Тема 11.</b> Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14</b>
	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.		
	2. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		
	3. Внереализационные доходы гостиниц		
	4. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

	1. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.		
	2. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.		
<b>Тема 12.</b> Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14</b>
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии		
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>		
<b>Всего:</b>		<b>192</b>	
<b>Промежуточная аттестация: Экзамен</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предусмотрено наличие учебного кабинета «Экономики и бухгалтерский учет гостиничного предприятия».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Рабочее место преподавателя, парты ученические стулья ученические, доска учебная, шкафы для хранения раздаточного дидактического материала, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран, персональные компьютерами для обучающихся с выходом в сеть интернет со специализированным программным обеспечением, принтер, сканер.

#### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. – 334 с.

2. Шадрина, Г. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Шадрина, Л. И. Егорова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

Каурова, О.В., Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия: учебное пособие / О.В. Каурова, А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. — Москва: КноРус, 2021. — 259 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	ОК, ПК, ЛР	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14		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	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14	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
В том числе 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:		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14	Оценка результатов

фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости			
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	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт коэффициента заполняемости 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	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3 ЛР 01-14	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его		Оценка результатов	Экспертная оценка сформированно

структурных подразделениях			сти 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