

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО
ПРЕДПРИЯТИЯ**

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной 1.3. программы	
1.4. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	11
3.1.	11
3.2.	11
3.2.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2.2. Информационное обеспечение реализации программы Печатные издания Электронные издания и ресурсы	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного дела.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы разработки бизнес - идей и бизнес-плана. Структура плана для решения задач Порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес -идей

	<p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>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,</p>	<p>Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия .</p> <p>Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях</p>

	регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	технических работников и специалистов.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	Методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	Методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы питания в

		материальных ресурсах и персонале;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	Методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;	Структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий

	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4	5
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала			6	
	1	Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Основные понятия: отрасль, предприятие.	Д 1. Стр. 4-7	1	1
	2	Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	Д1. Стр. 4-7	1	
	3	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги.	Д 1. Стр. 7-10	1	1
	4	Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.	Д 1. Стр. 10-17	1	
	5	Воздействие экономических факторов в сфере гостиничного сервиса. Гостиничное предприятие и экономический оборот.	Д 1. Стр. 17-19	1	1
	6	Рынок гостиничных услуг — понятие и разновидности	конспект	1	
Тема 2. Экономические основы организации	Содержание учебного материала			2	
	7	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы.	Д 1. Стр. 17-19	1	1

предприятий отрасли гостеприимства	8	Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в гостиничной отрасли	Д 1. Стр. 17-19	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	9	Соотношение спроса и предложения. Точка рыночного равновесия.	Составление графика	1	1
	10	Составление графика спроса и предложения.	спроса и предложени я	1	
Тема 3. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия	Содержание учебного материала			8	
	11	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	Д 1. Стр. 19-21	1	1
	12	Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	Д 1. Стр. 21-25	1	
	13	Структура доходов.	Д 1. Стр. 26-30	1	1
	14	Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).	Д 1. Стр. 44	1	
	15	Предпринимательская и производственная функции гостиничного предприятия.	Д 1. Стр. 44-47	1	1

	16	Юридические и правовые формы предприятий.	Д 1. Стр. 47-49	1	
	17	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы.	Д 1. Стр. 47-49	1	1
	18	Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	конспект	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			4	
	19	Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Д 6. Стр. 12-14	1	1
	20	Расчет коэффициента использования номерного фонда	Рассчитать объем услуг	1	
	21	Расчёт объёма реализации основных услуг.	Рассчитать объем услуг	1	1
	22	Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Рассчитать объем услуг	1	
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала			10	
	23	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия.	О 1. стр. 118-121	1	1
	24	Основные средства гостиничного предприятия: структура и классификация.	О 1. стр. 121-124	1	

	25	Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия.	О 1. стр. 124-130	1	1
	26	Износ и амортизация основных средств. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг имущества.	О 1. стр. 131-139	1	
	27	Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств.	О 1. стр. 139-150	1	1
	28	Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Капитальные вложения и их эффективность.	О 1. стр. 150-154	1	
	29	Показатели эффективности использования оборотных средств.	О 1. стр. 150-154	1	1
	30	Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия.	О 1. стр. 38-42	1	1
	31	Учёт деловой репутации гостиничного предприятия.	О 1. стр. 38-42	1	
	32	Оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	О 1. стр. 38-42	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	33	Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	О 1. стр. 76-78	1	1

	34	Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	О 1. стр. 78-82	1	
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала			4	
	35	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость, их характеристика.	конспект	1	1
	36	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда. Методика расчета. Предельная производительность труда.	О 1. стр. 80-82	1	
	37	Планирование численности работников предприятия. Расчет бюджета рабочего времени.	О 1. стр. 82-85	1	1
	38	Планирование фонда оплаты труда. Планирование социального развитие предприятия.	О 1. стр. 82-85	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			4	
	39	Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	О 1. стр. 77-80	1	1
	40	Планирование численности персонала	О 1. стр. 80-85	1	
	41	Планирование фонда заработной платы.	О 1. стр. 85-89	1	1

	42	Расчёт заработной платы.	О 1. стр. 89-91	1	
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.		Содержание учебного материала		4	
	43	Структура расходов (издержек)	О 1. стр. 104-111	1	1
	44	Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	О 1. стр. 104-111	1	
	45	Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками.	О 1. стр. 62-70	1	1
	46	Факторы, влияющие на формирование издержек.	О 1. стр. 62-70	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	47	Расчет стоимости проживания гостя в гостинице	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
	48	Расчет стоимости проживания гостя в гостинице	М/У к выполн. практ. раб.	1	
Тема 7. Цены и ценовая политика предприятий гостиничной индустрии		Содержание учебного материала		6	
	49	Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии.	конспект	1	1

	50	Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Виды тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	конспект	1	
	51	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии.	О 1. стр. 86-91	1	1
	52	Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	О 1. стр. 89-91	1	
	53	Особенности ценообразования в туристской фирме.	О 1. стр. 89-91	1	1
	54	Особенности ценообразования в туристской фирме.	О 1. стр. 89-91	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	55	Определение цены по системе «Директ-костинг»	М/У к выполн. практ. раб.	2	1
	56	Определение цены по системе «Директ-костинг»	М/У к выполн. практ. раб.	1	
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии		Содержание учебного материала		6	
	57	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии.	Д 3. стр. 150	1	1
	58	Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль».	Д 3. стр. 153	1	

59	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия.	Д.3 стр. 155 гл.7	1	1	
60	Безубыточность работы гостиничного предприятия. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.	Д.3 стр. 198-203	1		
61	Механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.	Д.3 стр. 198-203	1	1	
62	Рентабельность предприятия и производства услуг.	Д.3 стр. 198-203	1		
Тематика практических занятий и лабораторных работ			4		
63	Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	М/У к выполн. практ. раб.	1	1	
64	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы.	М/У к выполн. практ. раб.	1		
65	Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг.	М/У к выполн. практ. раб.	1	1	
66	Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг.	М/У к выполн. практ. раб.	1		

Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала			4	
	67	Стратегии управления доходами гостиницы.	Д.3 стр. 210-219	1	1
	68	Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг.	Д.3 стр. 219-223	1	
	69	Технологии максимизации доходов. Финансовая устойчивость предприятия.	Д.3 стр. 219-223	1	1
	70	Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия, ликвидный денежный поток.	Д.3 стр. 227-229	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	71	Диагностика банкротства предприятия	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
	72	Диагностика банкротства предприятия	М/У к выполн. практ. раб.	1	
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала			6	
	73	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	О 1. стр. 6-8	1	1
	74	Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов.	О 1. стр. 26-28	1	

75	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации.	О 1. стр. 26-30	1	1
76	Формы первичного учёта.	О 1. §7.1; §7.3 197-200	1	
77	Учет и порядок ведения кассовых операций.	О 1. §7.1; §7.3 197-200	1	1
78	Формы безналичных расчетов.	О 1. §7.1; §7.3 197-200	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ			4	
79	Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса.	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
80	Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	М/У к выполн. практ. раб.	1	
81	Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
82	Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	М/У к выполн. практ. раб.	1	1

Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала			6	
	83	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг.	О 1. стр. 89-91	1	1
	84	Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	О 1. стр. 89-91	1	
	85	Внереализационные доходы гостиниц.	О 1. стр. 89-91	1	1
	86	Учет операций в общественном питании.	О 1. стр. 89-91	1	1
	87	Первичные учетные документы в общественном питании.	О 1. стр. 89-91	1	
	88	Первичные учетные документы в общественном питании.	О 1. стр. 89-91	1	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	89	Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
	90	Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	М/У к выполн. практ. раб.	1	

Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала			2	
	91	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	О 1. стр. 89-91	1	1
	92	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	О 1. стр. 89-91	1	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
	93	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	М/У к выполн. практ. раб.	1	1
	94	Расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	М/У к выполн. практ. раб.	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				-	
Всего				98	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Менеджмента и управления персоналом», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, учебными местами (по числу обучающихся),
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные издания):

1. Бородин В. А. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : учебник для вузов / В. А. Бородин. – 3-е изд. – М. ЮНИТИ-ДАНА, 2018. – 528 с. .- Текст: непосредственный
2. Иванилова С. В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. – 213 с. – Текст: непосредственный
3. Иванилова С. В. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – Текст: непосредственный.
4. Козлова Е. И. Экономика труда. Ч. 1 : учебное пособие / Е. И. Козлова, О. В. Титова. – Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. – 81 с. – Текст: непосредственный

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Моисеенко Д. Д. Экономика фирмы [Электронный ресурс] : (краткий курс лекций) / Д. Д. Моисеенко, Н. С. Узунова. – Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. – 90 с. – Текст: непосредственный
2. Тюрина А. Д. Экономика [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. Д. Тюрина, С. А. Шилина. – Саратов : Научная книга, 2019. – 316 с. – Текст: непосредственный

Интернет источники (электронные издания)

1. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk>
2. Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
3. http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php
4. Мельников М.М.
5. <http://www.mybiz.ru/>
6. Свой бизнес/электронный журнал.
7. <http://institutiones.com/download/books/1981-ekonomika-gostinichnogo-restorannogo-i-turisticheskogo-predpriyatiya-skobkin.htm>
8. Скобкин С.С. Учебное пособие «Экономика гостиничного, ресторанного и туристического предприятия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Экспертная оценка сформированности компетенций
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	Устный опрос
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Устный опрос
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	Ситуационная задача,
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	Устный опрос
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	Устный опрос
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	Устный опрос
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Устный опрос
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Устный опрос
Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Устный опрос
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	Устный опрос
Тематика практических занятий и лабораторных работ	Устный опрос
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность гостиницы, коэффициент

	использования номерного фонда,
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	Экспертная оценка умения рассчитывать
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	Экспертная оценка умения рассчитывать
Оценка потребности в оборотных средствах.	Экспертная оценка умения рассчитывать
Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	Экспертная оценка сформированности компетенций
Планирование фонда заработной платы.	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт заработной платы	Экспертная оценка умения рассчитывать
Определение цены по системе «Директ-костинг»	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	Экспертная оценка умения рассчитывать
Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	Экспертная оценка сформированности компетенций
Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	Экспертная оценка сформированности компетенций

Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	Экспертная оценка сформированности компетенций