

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. Х.М. БЕРБЕКОВА»
КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ЭКОНОМИКИ**

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа информационных
технологий и экономики
 / З.Х. Этueva/
« 31 » 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена
43.02.14 Гостиничное дело**

Среднее профессиональное образование

**Квалификация выпускника
Специалист по гостеприимству**

Очная форма обучения

Нальчик, 2021 год

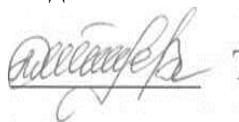
Рабочая программа учебной дисциплины **«Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»** разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1552, учебного плана по программе подготовки специалистов среднего звена Гостиничное дело.

Составитель: Кудяева А.А., преподаватель

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании ЦК Учета, экономики и гостиничного дела

Протокол № 1 от «31» августа 2021 года.

Председатель ЦК



Текуева М.Т..

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного дела, при освоении профессии горничная в рамках специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело при наличии основного общего, среднего (полного) общего и профессионального образования. Опыт работы не требуется.

Учебная дисциплина ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК1.3-4.3, ПК 1.2-4.2.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие 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;	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 приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	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.	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	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 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 сотрудников 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 сотрудников структурных подразделений гостиниц	Вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, 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;	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 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.

1.4. Количество часов освоения рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 145 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 145 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	145
в том числе:	
теоретическое обучение	109
лабораторные работы	-
практические занятия	36
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. 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	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	Содержание учебного материала	4	ОК1, ОК2	1,2
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	2		
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.	2		
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	6		1,2
	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы.	2	ОК1, ОК2,	
	Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе.	2		
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли.	2	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ОК11	
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	14		1,2
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования.	2	ОК1, ОК2, ОК3	
	Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	2		
	Бюджет и его значение в деятельности предприятия.	2		
	Структура доходов. Основные факторы, определяющие доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги, стоимость номера, питания, дополнительных услуг).	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК1.1- 4.3	
	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.	2		
	В том числе практических занятий:	4		1,2,3
	Практические занятия № 1 Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда.	2	ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1- 4.3	
	№ 2 Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2		
	Тема 4. Экономические ресурсы предприятия	Содержание учебного материала	20	
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия.		2	ОК1, ОК2,	
Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах.		2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	
Физический и моральный износ основных фондов гостиничного предприятия. Амортизация основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг.		2		

	Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	2		
	Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.	2		
	Рубежный контроль 1 (1 семестр)			
	Капитальные вложения и их эффективность. Проблемы обновления материально-технической базы. Ресурсы и технологии.	2		
	Сущность инвестиций и их значение для развития гостиничного предприятия. Источники и структура капитальных вложений. Классификация инвестиционной деятельности гостиничного предприятия.	2		
	В том числе практических занятий:	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 3 Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2		
	№ 4 Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости.	2		
	№ 5 Оценка потребности в оборотных средствах.	2		
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.	2		
	Производительность труда и заработная плата в гостиничном предприятии.	2		
	Показатели использования трудовых ресурсов в гостинице.	2		
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.	2		
	В том числе практических занятий:	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 6 Планирование фонда рабочего времени и численности персонала.	2		
	№ 7 Планирование фонда заработной платы. Расчёт заработной платы.	2		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2		
	Калькуляция себестоимости продукции/услуг. Методы учета затрат.	2		
	Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек.	2		
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	11	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	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.	3		
	Рубежный контроль 2 (1 семестр)			

	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли.	2		
	Дифференциация цен. Определение цены по системе «Директ-Костинг». Особенности ценообразования для различных сегментов рынка в гостиничном бизнесе.	2		
	В том числе практических занятий:	4	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 8 Определение цены по системе «Директ-костинг».	2		
	№ 9 Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице.	2		
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	12	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса.	2		
	Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия.	2		
	Безубыточность работы гостиничного предприятия. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.	2		
	Рычаги (левередж): операционный (производственный), финансовый и сопряженный.	2		
	В том числе практических занятий:	4	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 10 Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы.	2		
	№ 11 Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыли с гостя, нормы прибыли номерного фонда, нормы прибыли ресторанов и баров, нормы прибыли дополнительных услуг.	2		
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	6	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг.	2		
	Технологии максимизации доходов.	2		
	В том числе практических занятий:	2	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практическое занятие № 12 Расчет доходности гостиничного предприятия	2		
Тема 10. Бизнес-план гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	4	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Цели и назначение бизнес плана.	2		
	Структура бизнес-плана.	2		
Тема 11. Экономика качества гостиничного продукта	Содержание учебного материала	6	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1- 4.3	
	Экономическое содержание качества гостиничного продукта. Классификация и оценка затрат на качество в гостиничном бизнесе.	2		
	Методы анализа и учет затрат на качество.	2		
	Управление экономикой качества.	2		

Тема 12. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	22	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии.	2		
	Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	2		
	Рубежный контроль 1 (2 семестр)			
	Учётная политика гостиницы и правила документооборота.	2		
	Методы учёта доходов.	2		
	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации.	2		
	Формы первичного учёта.	2		
	Учет и порядок ведения кассовых операций.	2		
	Формы безналичных расчетов.	2		
	В том числе практических занятий:	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 13 Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса.	2		
	№ 14 Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация.	2		
	№ 15 Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях.	2		
Тема 13. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала	16	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг.	2		
	Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	2		
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете.	2		
	Внереализационные доходы гостиниц.	2		
	Учёт операций в общественном питании.	2		
	Первичные учётные документы в общественном питании.	2		
	В том числе практических занятий:	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практические занятия № 16 Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2		
	№ 17 Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2		
Тема 14. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала	6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии.	2		
	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	2		
	В том числе практических занятий:	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3	1,2,3
	Практическое занятие № 18 Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений.	2		
	Рубежный контроль 2 (2 семестр)			

	Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего часов	145		

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «Экономики и предпринимательства» и «Бухгалтерского учёта».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине Экономика и бухгалтерский

учет гостиничного предприятия.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Агеева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08720-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452529>

2. Скобкин, С.С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С.С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456146>

Дополнительные источники:

1. Вандина, О.Г. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие / О.Г. Вандина. — Армавир: Армавирский государственный педагогический университет, 2019. — 122 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85913.html>

2. Гахова, М.А. Бухгалтерский учет: учебное пособие / М.А. Гахова. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 311 с. — ISBN 978-5-4486-0782-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83806.html>

3. Каурова, О.В. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия: учебное пособие / О.В. Каурова, А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. — М.: КНОРУС, 2017. — 264 с.

4. Иванилова, С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / Иванилова С.В.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/77010.html>

5. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 244 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8995-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452361>

6. Журналы: “Отель”, “Пять звезд” и т.д.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.consultant.ru>
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org>
4. <http://www.buhgalteria.ru/article/n53491>
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.

3.3. Организация образовательного процесса

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данной дисциплины (при наличии соответствующих межпредметных связей):

ОП.03. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности;

МДК 01.01 Организация деятельности службы приема и размещения;

МДК 02.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

МДК 03.01 Организация продаж гостиничного продукта.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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. 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	Экспертная оценка сформированности компетенций