

ООО «Академия»  
Частное учреждение – профессиональная образовательная организация  
«Краснодарский техникум управления, информатизации и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский**  
**учет гостиничного предприятия**  
Наименование специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 **ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК.1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК.2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК.3.1. Планировать потребности 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.

ПК.1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК.2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК.3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

ПК.4.2 Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и

продаж в материальных ресурсах и персонале

ПК.1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

ПК.2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ПК.3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ПК.4.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;

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;

выстраивать систему стимулирования работников службы питания;

рассчитывать нормативы работы горничных;

выстраивать систему стимулирования работников службы питания;

*рассчитывать заработную плату в различных системах оплаты труда;*

ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;

применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;

применять методы максимизации доходов гостиницы;

анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы;

применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы;

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;

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;

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;

применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности;

владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей;

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;

находить и использовать необходимую экономическую и бухгалтерскую информацию;

рассчитывать заработную плату в различных системах оплаты труда;

вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внебюджетных доходов;

рассчитывать показатели затрат, прибыли и рентабельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;

методы и формы оплаты труда; 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;

принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда  
принципы управления материально-производственными запасами

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;

методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы;

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;

методику экономического самообразования; содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия; показатели профессионального и личного развития;

нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов; причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения;

специфику различных функциональных смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере; средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансового содержания;

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;

организацию производственного и технологического процессов в гостинице;

материально-технические, трудовые, и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;

аренду и лизинг, нематериальные активы;

виды капитальных вложений и инвестиций;

основные технико-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия.

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	Определять потребности службы приема и размещения в	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных

службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	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.	Рассчитывать нормативы	Принципы планирования

<p>Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>работы горничных; выстраивать систему стимулирования работников службы питания; <i>рассчитывать заработную плату в различных системах оплаты труда;</i> управлять материально-производственными запасами</p>	<p>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>ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы <i>Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы</i></p>	<p>Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>
<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность сотрудников структурных подразделений</p>	<p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от</p>	<p>основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;</p>



<p>гостиниц</p>	<p>услуг по проживанию, <i>отражать выручку от внереализационных доходов.</i>          Отражать операции по бронированию номеров          Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>	<p>виды отчетности по продажам; учет и порядок ведения кассовых операций;          формы безналичных расчетов.</p>
<p>ОК 03.          Планировать и реализовывать собст-венное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>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.</p>	<p>методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия; показатели профессионального и личного развития</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>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.</p>	<p>Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов; причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p>
<p>ОК 05.          Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности.          Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей</p>	<p>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</p>

контекста.		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.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего – **120** часов, в том числе нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем – **120** часов, включая: 36 часов практических занятий.

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета.

## 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>	152
	36
В том числе:	
теоретическое обучение	94
практические занятия	46
самостоятельная аудиторная работа	
промежуточная аттестация в	

## 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/ практ. подгот.	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		ОК.01, ОК.02
	2. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		ОК.01, ОК.02
<b>Тема 2.</b> Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	2	ОК.01, ОК.02
	2. Формы управления организациями в гостиничной отрасли	2	ОК.01, ОК.02, ОК.09, ОК.10, ОК.11
<b>Тема 3.</b> Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03
	2. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		
	3. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг)).	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3

	3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3
	Факторы формирования эксплуатационной программы.	2	
	4. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4/4</b>	
	<b>Практическая работа № 1.</b> Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 2.</b> Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ПК1.1- 4.3
	<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>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
<b>Тема 4</b> Экономические ресурсы предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	2	ОК.01, ОК.02
	2.Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт	2	

	потребности в основных средствах		
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	2	
	4.Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическая работа № 3.</b> Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 4.</b> Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	2/2	
	<b>Практическая работа № 5.</b> Оценка потребности в оборотных средствах.	2/2	
<b>Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	2	ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа № 6.</b> Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 7.</b> Планирование фонда заработной платы.	2	ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 8.</b> Расчёт заработной платы	2/2	
	<b>Практическая работа № 8.</b> Расчёт заработной платы	2/2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Расчет заработной платы в различных системах оплаты труда	<b>2/2</b>	
<b>Тема 6.</b> Издержки гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2	
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	2	
<b>Тема 7.</b> Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	2. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Виды тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	2	
	3. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии.	2	
	4. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическая работа № 9.</b> Определение цены по системе «Директ-костинг»	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 10.</b> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2/2	
	<b>Практическая работа № 10.</b> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2/2	
<b>Тема 8.</b> Показатели эффективности функционирования предприятий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3

гостиничной индустрии	Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	2	
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическая работа № 11.</b> Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 12.</b> Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2/2	
	<b>Практическая работа № 12.</b> Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2/2	
<b>Тема 9.</b> Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	2. Технологии максимизации доходов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Разработка предложений по максимизации доходов гостиницы	<b>2</b>	
<b>Тема 10.</b> Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК1.1- 4.3
	2. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	2	
	3. Учётная политика гостиницы и правила документооборота.	2	
	4. Методы учёта доходов	2	
	5. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	2	
	6. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8/4</b>	
	<b>Практическая работа № 13.</b> Содержание бухгалтерской отчетности. Баланс.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.09, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	<b>Практическая работа № 14.</b> Строение и содержание бухгалтерского баланса	2	
	<b>Практическая работа № 15.</b> Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	2/2	
	<b>Практическая работа № 16.</b> Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	2/2	
<b>Тема 11.</b> Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3
	Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	2	
	2. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	3. Внереализационные доходы гостиниц	2	
	4. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6/2</b>	
	<b>Практическая работа № 17.</b> Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2/2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3
<b>Практическая работа № 18.</b> Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2		
	<b>Практическая работа № 18.</b> Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2	
<b>Тема 12.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	



Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.09, ОК.11, ПК1.1-4.3
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2/2</b>	
	<b>Практическая работа № 19.</b> Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
<b>Всего</b>		<b>140</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины **ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия** должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

учебных кабинетов «Экономики и предпринимательства» и «Бухгалтерского учёта

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе

##### **Нормативные источники:**

- 1.Федеральный закон от 06.12.2011N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете».
- 2.Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н (ред. 26.03.2007).
- 3.Приказ Минфина РФ от 06.07.1999 N 43н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99)».
- 4.План счетов бухгалтерского учета (Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению» (в ред. Приказов Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н, от 18.09.2006 N 115н)) и Инструкция по его применению.

##### **Учебники и учебные пособия:**

1. Малых Н.И. Экономика гостиничного предприятия. Учебное пособие. Инфра-М, Форум. 2013 г.
2. Гомола, Александр Иванович. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для СПО социально-экономического профиля. -4-е изд., стер. Москва: Академия, 2013. -336 с

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.consultant.ru>
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org>

4. <http://www.buhgalteria.ru/article/n53491>

**Основные источники:**

1. Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. Экономика гостиничного предприятия. Гриф УМО МО РФ Издательство: ДРОФА (2015 г.) ISBN: 978-5-91134-745-1, 320 стр.

2. А.Н. Лазарев, Н.А. Зайцева, С.В. Огнеа, Е.Н. Егорова, Экономика гостиничного предприятия КНОРУС. Москва.2016г.

3. Бабаев Ю.А., Петров А.М. Теория бухгалтерского учёта: учебник/ под ред. Ю.А. Бабаева. – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Проспект, 2013. – 240 с.

4. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета : учебник. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 334 с.

5. Н.А. Бреславцева, В.В. Карощенко, Н.В. Михайлова, Н.А. Рябоконт «Основы бухгалтерского учета и аудита в сферах сервиса и туризма»/ учебник, Ростов-на Дону «Феникс», 2014г.

6. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для СПО / Т. В. Воронченко. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 276 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03199-7. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9219EBCB-114F-45FF-A6F5-48FC1E951709#page/1>

7. Шадрина, Г. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для СПО / Г. В. Шадрина, Л. И. Егорова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 429 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02782-2. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3490386E-E0DA-4DA4-9894-BC88D3694D85#page/1>

8. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01145-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/FCF15000-78EF-4815-9819-8E041DAC1B3B#page/1>

9. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие для СПО / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 244 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8995-3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/B4ED590E-B874-43A2-B649-2EAD278F8022#page/1>

10. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для СПО / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под ред. И. М. Дмитриевой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 423 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02594-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3641536B-A29A-4727-B7FF-B4A3C9909909#page/1>

11. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Электронные учебники
2. Скобкин С.С. Учебное пособие «Экономика гостиничного, ресторанного и туристического предприятия». <http://institutiones.com/download/books/1981-ekonomika-gostinichnogo-restorannogo-i-turisticheskogo-predpriyatiya-skobkin.htm>
3. Чалдаева Л.А. Экономика предприятия. Курс в схемах
4. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. [www.aup.ru](http://www.aup.ru)
5. [www.bookean.ru](http://www.bookean.ru)
6. [ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)
7. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)
8. [www.institutiones.com](http://www.institutiones.com)
9. [www.econpredr.narod.ru](http://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.

### **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Планирование деятельности гостиничных предприятий Учебно-методическое пособие .<http://stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/08.pdf>
2. Управление доходами и финансовое планирование на гостиничном предприятии. Москва, 2010.
3. Методология оценки экономической эффективности гостиниц. Москва, 2011. <http://stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/07.pdf>
4. Конкурентоспособность гостиничных предприятий. Москва, 2011
5. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. <http://www.aup.ru>
6. Барчуков И.С. , Баумгартен Л.В. Башин Ю.Б. , Зайцев А.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов М.: КНОРУС 2012
7. Каурова О.В., А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. Бухгалтерский учет и анализ гостиничного предприятия. – М.: Издательство КноРус, 2017. –264 с.
8. Кыштымова Е.А. «Бухгалтерский учет»/ сборник заданий, Москва ИНФРА- М, 2013 г. Носова , С.С. Основы экономики, учебник для студентов СПО -7-е изд., перераб-Москва: КноРус, 2014
9. Майкл Хеппел. Пятизвездочный сервис Баланс Бизнес Букс. 2012.

10.Клаус Кобьёлл. «Мотивация в силе экшн. Восторг заразителен». Альпина Бизнес Букс Москва.2012

12. Мусакин Алексей.Издательство Малый отель. С чего начать, как преуспеть.: Питер. 2007ю <http://depositfiles.com/gold/>

13. Журналы: «Отель», «Пять звёзд»

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины. Квалификация педагогических работников 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 направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **3.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная дисциплина изучается параллельно с другими учебными дисциплинами.

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

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

Контроль освоения обучающимися программы дисциплины осуществляется путем текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется преподавателем на учебных занятиях в формах устного и письменного опроса; при проведении практических занятий; по результатам выполнения обучающимися индивидуальных практикоориентированных заданий, проектов, исследований.

Формы и периодичность текущего контроля отражаются в календарно-тематическом плане, а контрольно-измерительные материалы и критерии оценки результатов входят в состав контрольно-оценочных средств по

дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Перечень знаний, умений осваиваемых в рамках дисциплины</b>		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	Ответы на	Устный опрос

предприятиях гостиничной индустрии	вопросы на знание и понимание	
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	Оценка	Экспертная оценка

основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	результатов	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 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	Оценка результатов	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции –	Оценка	Экспертная оценка



основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	результатов	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