

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

*О.В. Лашук* /О.В. Лашук/

16 февраля 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.4 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО  
ПРЕДПРИЯТИЯ**

цикла профессиональной подготовки цикла  
основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

ОДОБРЕНА  
Педагогическим Советом  
Протокол №4 от 16 февраля 2021г.  
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Елисеева Ирина Владимировна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.4 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа входит в инвариативную и вариативную часть профессионального цикла.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

### Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь:**

- произвести расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда;
- произвести расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг;
- произвести расчёт среднегодовой стоимости основных средств. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств;
- произвести расчет показателей использования основных средств предприятий гостиничной отрасли, показателей эффективности использования основных средств: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости;
- произвести оценку потребности в оборотных средствах;
- произвести планирование фонда рабочего времени и численности персонала, заработной платы;
- произвести определение цены по системе «Директ-костинг»;
- произвести расчёт стоимости проживания гостя в гостинице;
- произвести расчёт чистой прибыли и рентабельности, оценку эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы;
- произвести расчёт коэффициента заполнения гостиницы, прибыли с гостя, норму прибыли номерного фонда, норму прибыли ресторанов и баров, норму прибыли дополнительных услуг;
- проверять наличие в первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;
- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по учету активов организации;
- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по учету источников активов организации;
- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней;
- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды;

- отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации;

- определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период;
- закрывать бухгалтерские регистры и заполнять формы бухгалтерской отчетности.

В результате освоения дисциплины студент **должен знать:**

- отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли;

- основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;

- понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы;

- производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия;

- структуру трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда;

- структуру расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек;

- цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии;

- показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии;

- управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе;

- теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета;

- содержание бухгалтерской отчетности. Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса;

- корреспонденцию счетов. Бухгалтерские проводки, их классификацию;

- порядок оценки и калькуляции, основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях;

- бухгалтерский учет имущества и источников его формирования;

- учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров;

- бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц;

- бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц;

- отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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 языках.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

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

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

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

#### Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь:**

- применять методы экономического анализа;
- применять элементы метода бухгалтерского учета на практике;

В результате освоения дисциплины студент **должен знать:**

- методы экономического анализа;
- элементы метода бухгалтерского учета.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента - 105 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 102 часа.

В том числе **вариативной части** учебных циклов ППСЗ – **3 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	51
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	3

## 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		
<b>Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в гостиничной отрасли		
<b>Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг). Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	4	2,3
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.		
<b>Тема 4. Экономические ресурсы предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия. Основные средства гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах		



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.</p> <p>Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.</p> <p>Капитальные вложения и их эффективность</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.</p> <p>2. Показатели использования основных средств предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости</p> <p>3. Оценка потребности в оборотных средствах.</p>	3	2,3
<b>Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала</p> <p>2. Планирование фонда заработной платы.</p> <p>3. Расчёт заработной платы</p>	2	1
<b>Тема 6. Издержки гостиничного предприятия</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Расчёт состава и структуры затрат на производство.</p> <p>2. Расчёт себестоимости единицы продукции</p>	2	2,3
<b>Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного</p>	6	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>гостиничной индустрии</b>	предприятия. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		
	<b>Практические занятия</b>	2	2,3
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг». Расчёт и установление цены на гостиничные услуги		
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице		
<b>Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	<b>Практические занятия</b>	2	2,3
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы		
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг		
<b>Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг. Технологии максимизации доходов		
	<b>Практические занятия</b>	2	2,3
	1. Прогноз доходности. 2. Прогноз продаж		
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>		Л-34 ПЗ-17	
<b>Итого за семестр</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>доходов</p> <p>Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчетной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта.</p> <p>Понятие предмета бухгалтерского учёта. Классификация средств по видам и сфера размещения и по источникам формирования.</p> <p>Общая характеристика метода бухгалтерского учёта. Бухгалтерский баланс. Счета, двойная запись. Документация. Инвентаризация. Калькуляция. Бухгалтерская отчетность.</p> <p>Характеристика плана счетов бухгалтерского учета, как нормативно- правового документа для бухгалтерского учета.</p> <p>Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Активные, пассивные и активно-пассивные счета. Открытие счетов бухгалтерского учета. Обороты и сальдо. Двойная запись. Обобщение данных текущего учета.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	8	2,3
	1. Произвести группировку хозяйственных средств по составу и размещению (составление бухгалтерского баланса).		
	2. Откройте счета бухгалтерского учета (на схемах счетов общепринятой формы, дайте название счета, по данным баланса отразите начальные остатки); отразите на счетах операции способом двойной записи; подсчитайте обороты и конечные остатки; по данным конечных остатков составьте баланс		
	3. Тестирование		
<b>Тема 11. Бухгалтерский учет имущества гостиницы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	1
	<p>Учет поступления, амортизации и выбытия нематериальных активов.</p> <p>Учет поступления, амортизации и выбытия основных средств.</p> <p>Учет финансовых вложений.</p> <p>Учет материально-производственных запасов.</p> <p>Учет денежных средств</p> <p>Учет расчетов.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	10	2,3
	1. Решение ситуационных задач		
	2. Заполнение приходного и расходного кассовых ордеров, авансового отчета		
	3. Работа в программе 1С: Бухгалтерия предприятия		
	4. Тестирование		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 12.</b> <b>Бухгалтерский учет капитала и обязательств гостиницы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Учет собственного капитала. Учет долгосрочных краткосрочных обязательств		
	<b>Практические занятия</b>	4	2,3
	1. Решение ситуационных задач 2. Тестирование		
<b>Тема 13.</b> <b>Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		
	<b>Практические занятия</b>	6	2,3
	1. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров. 2. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.		
<b>Тема 14.</b> <b>Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц		
	<b>Практические занятия</b>	6	2,3
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		3	
<b>Итого за семестр</b>		Л-17 ПЗ-34 <b>51</b>	
<b>ВСЕГО</b>		<b>105</b>	

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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Перечень основного оборудования: офисная мебель на 28 мест, доска ученическая.

#### 3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых 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, 2021. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08720-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471338>

2. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13858-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469748>

3. 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>

4. 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, 2020. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456146>

#### Дополнительные источники

1. Барышникова, Н. А. Экономика организации: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12885-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466584>.

2. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Текст]: учебник для СПО рек. МО. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. - 334 с.

3. Коршунов, В. В. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 347 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11833-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446257>.

4. Котерова, Н. П. Экономика организации [Текст]: учебник для СПО - М.: Академия, 2017. - 288 с.

5. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07155-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454740>.

6. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467403>.

7. Сергеев, И. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 511 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10193-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456444>.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Базовая часть</b> В результате освоения дисциплины студент должен <b>уметь:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда;</li> <li>- произвести расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг;</li> <li>- произвести расчёт среднегодовой стоимости основных средств. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств;</li> <li>- произвести расчет показателей использования основных средств предприятий гостиничной отрасли, показателей эффективности использования основных средств: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости;</li> <li>- произвести оценку потребности в оборотных средствах;</li> <li>- произвести планирование фонда рабочего времени и численности персонала, заработной платы;</li> <li>- произвести определение цены по системе «Директ-костинг»;</li> <li>- произвести расчёт стоимости проживания гостя в гостинице;</li> <li>- произвести расчёт чистой прибыли и рентабельности, оценку эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы;</li> <li>- произвести расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыли с гостя, норму прибыли номерного фонда, норму прибыли ресторанов и баров, норму прибыли дополнительных услуг;</li> <li>- проверять наличие в первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;</li> <li>- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по учету активов организации;</li> <li>- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по учету источников активов организации;</li> <li>-на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней;</li> <li>- на основе классификации счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию, назначению и структуре формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды;</li> <li>- отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации;</li> <li>- определять результаты хозяйственной деятельности за</li> </ul>	<p>Практическое занятие, наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий, оценка достижения результата через активное участие в ходе занятия</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>отчетный период;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрывать бухгалтерские регистры и заполнять формы бухгалтерской отчетности.</li> </ul>	
<p><b>В результате освоения дисциплины студент должен <i>знать</i>:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;</li> <li>- понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы;</li> <li>- производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия;</li> <li>- структуру трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда;</li> <li>- структуру расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек;</li> <li>- цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии;</li> <li>- показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии;</li> <li>- управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе;</li> <li>- теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета;</li> <li>- содержание бухгалтерской отчетности. Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса;</li> <li>- корреспонденцию счетов. Бухгалтерские проводки, их классификацию;</li> <li>- порядок оценки и калькуляции, основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях;</li> <li>- бухгалтерский учет имущества и источников его формирования;</li> <li>- учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров;</li> <li>- бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц;</li> <li>- бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц;</li> <li>- отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.</li> </ul>	<p>Устный опрос; тестирование</p>



Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Вариативная часть</b> В результате освоения дисциплины студент должен <b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы экономического анализа;</li> <li>- применять элементы метода бухгалтерского учета на практике.</li> </ul>	практическое занятие, наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий, оценка достижения результата через активное участие в ходе занятия
В результате освоения дисциплины студент должен <b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы экономического анализа;</li> <li>- элементы метода бухгалтерского учета.</li> </ul>	устный опрос