

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Нижегородский строительный техникум"

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет
гостиничного предприятия

2017 г.

ОДОБРЕНО

Предметной (цикловой) комиссией
Технология, организация строительного производства и экономика отрасли

Пр. № 11 от 19.06 2017 года

Председатель ПЦК

Токомина (Токомина М.Ф.)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09.12.2016 г.

Организация-разработчик:

ГБПОУ "Нижегородский строительный техникум"

Разработчик: Токомина Т.В., преподаватель

Рекомендована методическим советом ГБПОУ НСТ

Протокол № 7 от 19.06 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессионально переподготовке работников гостиничной индустрии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничное дело» и связана с ОП 03, ОП 01, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного

номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.		подразделения гостиницы и других средств размещения;	подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования продаж материальных ресурсов 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		Рассчитывать нормативы работы горничных; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда.

номерного фонда	производственными запасами	Принципы управления материально-производственными запасами
ПК 4.2 Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования продаж материальных ресурсах персонале	и в и 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 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 внебюджетных 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	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации,

иностранном языке.	договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия . Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.
--------------------	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	*
Объем образовательной программы	104
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	38
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала:	4	
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		ОК 1 ,ОК2,
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		ОК 1 ,ОК2,
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала:	6	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		ОК 1 ,ОК2,
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		ОК 1 ,ОК2,ОК9,ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда		ОК1,ОК2, ОК3, ПК1.1-4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия	Содержание учебного материала:	6	
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов		ОК1,ОК2, ОК3

(организации) отрасли гостеприимства	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.		ОК1,ОК2, ОК3, ОК9,ОК11, ПК1.1- 4.3
Тема 4 Экономические ресурсы	Самостоятельная работа обучающихся 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;		ОК1,ОК2, ОК3,ОК4, ОК9,ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Содержание учебного материала:	12	
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства.		ОК 1.,ОК2,

предприятия.	Имущество и капитал предприятия		
	Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Капитальные вложения и их эффективность		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3

	2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	3. Оценка потребности в оборотных средствах.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала:	4	
	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	6	
	1.Планирование фонда рабочего времени и численности персонала		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Планирование фонда заработной платы.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	3. Расчёт заработной платы		
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала		ОК
	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2	1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала:		
	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	4	ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	4	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»		ОК

			1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала:	4	
	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и		ОК 1.,ОК2,ОК3,

	баров, норма прибыли дополнительных услуг		ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала:	2	
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Технологии максимизации доходов		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала:	6	
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3
	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1-4.3

	Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	3. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
Тема 11. Бухгалтерский и	Содержание учебного материала	12	

налоговый учет доходов гостиниц	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Внереализационные доходы гостиниц		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	4	
	1.Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	2.Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого		ОК

	ущерба клиентами.		1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала	4	
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Учет расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц		ОК 1.,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений		ОК1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК9,ОК10 ,ОК11, ПК1.1- 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Всего:		104	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» предполагает наличие учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Кабинет экономики и бухгалтерского учета

Столы ученические, стулья ученические,
стол преподавателя, стул преподавателя,
доска, ноутбук, экран, медиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основная литература:

1. Виноградова М. В. Виноградова, М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова и др. - 4-е изд., испр. - М.: Дашков и К, 2013.
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола, П.А. Жанин.- 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2012
3. Замедлина Е. А. Экономика отрасли: туризм [Электронный ресурс]: учебное пособие / Замедлина Е.А., Козырева О.Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016.
4. Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013

Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru
2. www.kodeks.ru
3. www.znaniyum.com. Электронная библиотечная система.
4. www.economicus.ru
5. www.ecsocman.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос

выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
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.	Оценка результатов	Экспертная оценка

Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.		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 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 –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
Учет расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц	Оценка результатов	