

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*И.А.* - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

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

43.02.14 Гостиничное дело  
*по программе подготовки специалистов среднего звена*  
*социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по гостеприимству

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Владимирова Н.А. – *начальник УМО*

Кравченко С.В. - *методист УМО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	8
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2 Информационное обеспечение обучения	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>17</b>
5.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	18
5.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине	20
5.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	20
<b>6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

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

Дисциплина входит в обязательную часть дисциплин общепрофессионального цикла (ОП.04).

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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;

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;

**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 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

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

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-финансовой 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.

В результате освоения учебной дисциплины формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

ПК4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 98 часов;
  - самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
теоретические занятия	66
практические занятия	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		OK1, OK2,
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		OK1, OK2,
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		OK1, OK2,
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		OK1, OK2, OK9, OK10, OK11
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	3.1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		OK1, OK2, OK3
	3.2. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).		OK1, OK2, OK3, OK9, OK11, ПК1.1- 4.3
	3.3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	OK1, OK2, OK3, OK9, OK11, ПК1.1- 4.3	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда		OK1, OK2, OK3, ПК1.1-4.3
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации		OK1, OK2, OK3, ПК1.1-



	дополнительных услуг.		4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по темам 1 - 3</b>		
<b>Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		OK1, OK2,
	2. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3
	Капитальные вложения и их эффективность		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	<b>2</b>	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3
2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	<b>2</b>	OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11, ПК1.1-4.3	
3. Оценка потребности в оборотных средствах.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11,
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		OK1, OK2, OK3, OK4, OK9, OK10, OK11,

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2. Планирование фонда заработной платы.	<b>4</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11,
	3. Расчёт заработной платы		
<b>Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>1</b> Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	<b>4</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>2.</b> Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по темам 4-6</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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 предприятия	<b>4</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3	
<b>Тема 8. Показатели эффективности функционирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-

<b>предприятий гостиничной индустрии</b>	Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		4.3
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	<b>2</b>	ОК1, 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 баров, норма прибыли дополнительных услуг	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
<b>Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2. Технологии максимизации доходов		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по темам 7-9</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	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 доходов	<b>10</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
1. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-	

			4.3
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация		ОК1, 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	2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
<b>Тема 11.</b> <b>Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1.Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	Внереализационные доходы гостиниц		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2.Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
<b>Тема 12.</b> <b>Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	2.Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,

			ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по темам 10-12</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего</b>	<b>102</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики и предпринимательства» и «Бухгалтерского учёта, оснащенный оборудованием:

- учебные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- технические средства обучения (по необходимости):  
персональные компьютеры,  
мультимедийное оборудование.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **основные источники:**

1. Гомола, Александр Иванович. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст] : учебник для СПО социально-экономического профиля. -4-е изд., стер. Москва: Академия, 2017. - 336 с

2. Малых Н.И. Экономика гостиничного предприятия. Учебное пособие. Инфра-М, Форум. 2018 г.

3. Экономика отрасли туризм: Учебное пособие / Е.А. Замедлина, О.Н. Козырева. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2017. - 204 с

##### **дополнительные источники**

1. 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>

2. Чалдаева Л.А. Экономика предприятия. Курс в схемах

3. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. [www.aup.ru](http://www.aup.ru)

##### **Нормативные источники**

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 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.

#### электронные ресурсы

1. <http://www.consultant.ru>
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org>
5. [www.bookean.ru](http://www.bookean.ru)
6. [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.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		Экспертная оценка сформированности компетенций
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	Наблюдение за верностью составления макета эксплуатационной программы	Ситуационная задача,
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	Ответы на вопросы на	Устный опрос

Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	знание и понимание	
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Тематика практических занятий и лабораторных работ	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность гостиницы, коэффициент использования номерного фонда,
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения рассчитывать



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

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия**

##### **5.1 Примерный перечень вопросов для промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета**

1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.

2. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.

3. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе

4. Формы управления организациями в гостиничной отрасли

5. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.

6. Структура доходов. Основные факторы, определяющие доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг)).

7. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы

8. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия

9. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах

10. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.

11. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.

12. Капитальные вложения и их эффективность

13. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия

14. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда

15. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.

16. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек

17. 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

18. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли

19. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность

20. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия

21. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг

22. Технологии максимизации доходов

23. 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

24. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта

25. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов

26. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.

Внереализационные доходы гостиниц

27. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании

## **5.2 Критерии оценки для проведения дифференцированного зачета по дисциплине**

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

### **5.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче дифференцированного зачета:

- профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при выполнении практических работ и других заданий.

## 6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена  
начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена  
начальником учебно – методического отдела

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)