

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№173 от 28.08.2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол № 1 от 29.08.2018 г.

Председатель ПЦК Бачерикова И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: Шитик Е.Е.
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № ____ от « ____ » ____ 20__ г

Рабочая программа учебной дисциплины Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1552; профессионального стандарта Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 №282н; примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. регистрационный номер 43.02.14-170717.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенции Администрирование отеля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

В результате освоения 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;
- **уметь** выстраивать систему стимулирования работников службы питания, управлять материально-производственными запасами;
- **уметь** применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию. Применять методы максимизации доходов гостиницы;
- **уметь** применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- **уметь** ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;
- **уметь** рассчитывать нормативы работы горничных;
- **уметь** анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы;
- **уметь** вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов;
- **уметь** отражать операции по бронированию номеров;
- **уметь** разрабатывать план самообразования;
- **уметь** определять перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия;

- **уметь** организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта;
- **уметь** объективно оценить результаты профессионального роста;
- **уметь** самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами;
- **уметь** тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности;
- **уметь** применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности, владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей;
- **уметь** применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей;
- **уметь** 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;
- **знать** методы и формы оплаты труда видов;
- **знать** виды и формы стимулирования труда;
- **знать** тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия;
- **знать** особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- **знать** номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы;
- **знать** принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда;
- **знать** методы и формы оплаты труда;
- **знать** виды и формы стимулирования труда;
- **знать** принципы управления материально-производственными запасами;
- **знать** 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;
- **знать** методы управления доходами гостиницы;
- **знать** методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы;

- **знать** основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;
- **знать** виды отчетности по продажам;
- **знать** учет и порядок ведения кассовых операций;
- **знать** формы безналичных расчетов;
- **знать** методику экономического самообразования;
- **знать** содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия;
- **знать** показатели профессионального и личного развития;
- **знать** нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов;
- **знать** причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения;
- **знать** специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере;
- **знать** средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания;
- **знать** хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела;
- **знать** содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности/
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 работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 3.3 Контролировать текущую деятельность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 4.3 Контролировать текущую деятельность службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки - 148 часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 132 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ПССЗ**

всего - 34 часа, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 34 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ПССЗ:

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

- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями;
- осуществлять финансовое планирование и контроль в отрасли гостеприимства;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

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

- основные экономические принципы функционирования гостиничной услуги;
- платежные документы, используемые для расчетов;
- факторы формирования и планирование фонда заработной платы.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	148
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	132
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	4
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией ¹	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		ОК 03
	2. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		ОК 03
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	8	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе		ОК 03
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли		ОК 03
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	10	
	1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		ОК 03
	2. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		ОК 03, ПК 1.1-4.3

	Практическое занятие № 1 Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1- 4.3
	Практическое занятие № 2 Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1- 4.3
	Самостоятельная работа №1 1. Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг. Самостоятельная работа №2 2. Определение примерных тарифов на основные и дополнительные услуги, оказываемые отелями различных категорий г. Самара. На основе данных справочной литературы и сети Интернет: Самостоятельная работа №3 3. Нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;	3	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1- 4.3
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала	10	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	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		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	5. Капитальные вложения и их эффективность	ОК 03, ПК 1.1-4.3	
	Практическое занятие № 3 Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10,

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	отчислений по группам основных средств.		ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие № 4 Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	10	
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	ОК 03, ПК 1.1-4.3	
	Практическое занятие № 5 Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие №6 Планирование фонда заработной платы. Расчёт заработной платы.	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала		
	1. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	4	ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	4	ОК 03, ПК 1.1-4.3
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	6	
	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		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	ОК 03, ПК 1.1-4.3	
	Практическое занятие № 8 Определение цены по системе «Директ-костинг»	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10,

			ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие № 9 Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	6	
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия	ОК 03, ПК 1.1-4.3	
	Практическое занятие № 10 Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие № 11 Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	4	
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Технологии максимизации доходов	ОК 03, ПК 1.1-4.3	
	Самостоятельная работа №4 Оценка рисков гостиничного бизнеса. Стратегия финансирования.	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	12	
	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		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		ОК 03, ПК 1.1-4.3

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Практическое занятие № 12 Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие № 13 Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
	Практическое занятие № 14 Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала		
	1.Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	12	ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Внереализационные доходы гостиниц		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Практическое занятие № 15 Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3
Практическое занятие № 16 Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	
Тема 12.	Содержание учебного материала		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	8	ОК 03, ПК 1.1-4.3
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		ОК 03, ПК 1.1-4.3
	Практическое занятие № 17 Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	1	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1- 4.3
Консультации		6	
Промежуточная аттестация		6	
Объём образовательной нагрузки		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение

Основные источники

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

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

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

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

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

6. 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.

7. 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/9219EBCF-114F-45FF-A6F5-48FC1E951709#page/1>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

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.

Дополнительные источники

Интернет-ресурсы:

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

Дополнительная литература

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. Пятизвёздочный сервис Баланс Бизнес Букс. 2012.

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

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

12. Журналы: “Отель”, “Пять звёзд” и Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст). Интернет ресурсы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код ОК, ПК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения ²
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	ОК 03	Устный опрос
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Устный опрос
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Ситуационная задача
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства.	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Устный опрос

Имущество и капитал предприятия		
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Устный опрос
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Устный опрос
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Устный опрос
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Устный опрос
Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Устный опрос
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Устный опрос
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц		Устный опрос
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность

использования номерного фонда		гостиницы, коэффициент использования номерного фонда,
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Оценка потребности в оборотных средствах.	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Планирование фонда заработной платы.	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт заработной платы	ОК 03, ОК 05, ОК 04	Экспертная оценка умения рассчитывать
Определение цены по системе «Директ-костинг»	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать

Расчёт коэффициента заповняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка умения рассчитывать
Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	ОК 03, ПК 1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций
Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	ОК 03, ОК 05, ОК 04, ОК 10, ПК1.1- 4.3	Экспертная оценка сформированности компетенций