

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия**  
по специальности  
**43.02.14 Гостиничное дело**

2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

### 1.2. 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 номерного фонда 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 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	- определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; планировать и прогнозировать продажи;	- виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;

<p>ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения.</li> <li>- управлять материально-производственными запасами.</li> <li>- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы, ценообразования, ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда;</li> <li>- тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия;</li> <li>- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;</li> <li>- номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы;</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать систему стимулирования работников службы питания;</li> <li>- управлять материально-производственными запасами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда;</li> <li>- методы и формы оплаты труда видов;</li> <li>- виды и формы стимулирования труда;</li> <li>- принципы управления материально-производственными запасами;</li> </ul>
<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать нормативы работы горничных;</li> <li>- выстраивать систему стимулирования работников службы питания;</li> <li>- управлять материально-производственными запасами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда;</li> <li>- методы и формы оплаты труда видов;</li> <li>- виды и формы стимулирования труда;</li> <li>- принципы управления материально-производственными запасами;</li> </ul>
<p>ПК 4.2 Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;</li> <li>- ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;</li> <li>- применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;</li> <li>- применять методы максимизации доходов гостиницы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы;</li> <li>- принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;</li> <li>- методы управления доходами гостиницы;</li> </ul>

<p>ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы;</li> <li>- применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы;</li> </ul>
<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность сотрудников структурных подразделений гостиниц</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов;</li> <li>- отражать операции по бронированию номеров. вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;</li> <li>- виды отчетности по продажам;</li> <li>- учет и порядок ведения кассовых операций;</li> <li>- формы безналичных расчетов;</li> </ul>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработать план самообразования;</li> <li>- определить перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия;</li> <li>- организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта;</li> <li>- объективно оценить результаты профессионального роста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методику экономического самообразования;</li> <li>- содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия;</li> <li>- показатели профессионального и личного развития;</li> </ul>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами;</li> <li>- тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов;</li> <li>- причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения;</li> </ul>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности;</li> <li>- владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере;</li> <li>- средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания;</li> </ul>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей;</li> <li>- составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями;</li> <li>- использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела;</li> <li>- содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия;</li> <li>- характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>100</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	36
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>12</b>
экзамен	6
консультации	6
<b>ИТОГО</b>	<b>114</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
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1 , ОК2,
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.		
	<b>Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги.</b> Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1 , ОК2,
	<b>Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы.</b> Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в гостиничной отрасли		
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования.	8	ОК1, ОК2, ОК3
	Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.		
	<b>Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия</b> (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК1.1- 4.3
	<b>Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы.</b> Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		
	<b>Практические занятия</b>		
	<i>Практическое занятие №1</i> Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	4	ОК1, ОК2, ОК3, ПК1.1- 4.3
<i>Практическое занятие №2</i> Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.			
Тема 4 Экономические ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b>	14	
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	8	ОК 1, ОК2,



предприятия.	<b>Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах</b>		ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1-4.3
	<b>Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.</b>		
	<b>Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность</b>		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.		ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	<b>Практическое занятие №4</b> Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости		
	<b>Практическое занятие №5</b> Оценка потребности в оборотных средствах.		
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	4	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	<b>Практическое занятие №6</b> Планирование фонда рабочего времени и численности персонала		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	<b>Практическое занятие №7</b> Планирование фонда заработной платы.		
	<b>Практическое занятие №8</b> Расчёт заработной платы		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
Тема 7. Цены и ценовая	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

политика на предприятиях гостиничной индустрии	<b>Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики</b> предприятий гостиничной индустрии.	6	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1- 4.3
	Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия		
	<b>Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии.</b> Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<i>Практическое занятие №9</i> Определение цены по системе «Директ-костинг»		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
<i>Практическое занятие №10</i> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице			
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия</b> гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	4	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<i>Практическое занятие №11</i> Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
<i>Практическое занятие №12</i> Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг			
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1- 4.3
Технологии максимизации доходов			
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	<b>Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии.</b> Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	8	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1- 4.3
	Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов		
	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		
Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов			

	<b>Практические занятия</b>	6	
	<i>Практическое занятие № 13</i> Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	<i>Практическое занятие №14</i> Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация		
	<i>Практическое занятие №15</i> Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях		
<b>Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.</b>	8	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1- 4.3
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		
	Внереализационные доходы гостиниц		
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<i>Практическое занятие №16</i> Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.		ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
<i>Практическое занятие №17</i> Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.			
<b>Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	4	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.1-4.3
	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<i>Практическое занятие №18</i> 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, ПК 1.1- 4.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг.			
<b>ИТОГО</b>		<b>102</b>	
<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>114</b>	

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

**3.1. Программа учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»** реализуется в кабинетах «Экономики и предпринимательства» и «Бухгалтерского учёта».

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

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной колледжа..

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

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

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

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

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

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

##### **3.2.2. Нормативно-правовые акты:**

1. Федеральный закон от 06.12.2011N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете».

2. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н (ред. 26.03.2007).

3. Приказ Минфина РФ от 06.07.1999 N 43н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99)».

4. План счетов бухгалтерского учета (Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению» (в ред. Приказов Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н, от 18.09.2006 N 115н)) и Инструкция по его применению.

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

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

### **3.2.4. Дополнительные источники**

1. Планирование деятельности гостиничных предприятий Учебно - методическое пособие - <http://stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/08.pdf>
2. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. <http://www.aup.ru>
3. Барчуков И.С., Баумгартен Л.В. Башин Ю.Б., Зайцев А.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов М.: КНОРУС 2012
4. Каурова О.В., А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. Бухгалтерский учет и анализ гостиничного предприятия. – М.: Издательство КноРус, 2017. –264 с.
5. 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
6. Майкл Хеппел. Пятизвездочный сервис Баланс Бизнес Букс. 2012.
7. Клаус Кобъёлл. «Мотивация в силе экшн. Восторг заразителен». Альпина Бизнес Букс Москва.2012
8. Мусакин Алексей.Издательство Малый отель. С чего начать, как преуспеть: Питер. 2007 - <http://depositfiles.com/gold/>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Ответы на вопросы на знание и понимание;	Экспертная оценка сформированности компетенций;
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Наблюдение за верностью составления макета эксплуатационной программы;	Устный опрос;
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Оценка результатов.	Ситуационная задача; Экспертная оценка умения рассчитывать пропускную способность гостиницы, коэффициент использования номерного фонда;
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		Экспертная оценка умения рассчитывать;
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		Экспертная оценка сформированности компетенций
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии		
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии		
Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе		
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета		
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц		
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		

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