

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Нижегородской области  
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

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

**Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело**

*Внесены изменения в соответствии  
с Приказом Минпросвещения России  
от 1 сентября 2022 г. N 796 в части ОК,  
обновлена литература*

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии  
по укрупненной группе специальностей  
43.00.00 Сервис и туризм  
Протокол № 11 от «13» июня 2023г

р.п. Красные Баки  
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело»

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: О.Ю.Игнатенко –преподаватель  
(инициалы, фамилия, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм  
протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель:  / Ю.С.Дубицкая /

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

## 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации 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>	<p>Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения  Управлять материально-производственным и запасами Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;</p>	<p>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</p>
<p>ПК 2..2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>Выстраивать систему стимулирования работников службы питания  Управлять материально-производственным и запасами</p>	<p>Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственным и запасами</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p>	<p>Рассчитывать нормативы работы горничных; Выстраивать систему стимулирования работников службы питания  Управлять материально-производственным и запасами</p>	<p>Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственным и запасами</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>

<p>ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников структурных подразделений для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>	<p>Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>
<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность сотрудников структурных подразделений гостиниц</p>	<p>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.</p>	<p>- 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;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>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.</p>	<p>методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>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.</p>	<p>Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять</p>	<p>Применять различные формы,</p>	<p>Специфику различных</p>

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей	функциональных –смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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.	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.

#### Личностные результаты реализации программы воспитания:

Код ЛР	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно

	выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
ЛР 20	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения



## 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>В том числе практической подготовки</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>152</i>	-
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>146</i>	-
теоретические занятия	<i>79</i>	-
лабораторные занятия	-	-
практические занятия	<i>64</i>	-
контрольные работы	<i>3</i>	-
курсовая работа (проект)	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-	-
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена –	<i>6 час</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В том числе практической подготовки	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3			4
<b>Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		1	ОК 3 ОК 5, ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.				
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-			
<b>Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		1	ОК 3, ОК 5 ОК 3, ОК 09 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	<b>1.</b> Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе				
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	-			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-			
<b>Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		2	ОК3, ОК5, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	<b>3.1.</b> Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.				
	<b>3.2.</b> Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).				

	3.3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы				ОК3, ПК1.1- 4.3
	<b>Тематика практических занятий</b>				
	<b>Практическая работа 1</b> Расчёт пропускной способности гостиницы.	2			ОК3, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	<b>Практическая работа 2</b> Расчет коэффициента использования номерного фонда	2			
	<b>Практическая работа 3</b> Расчёт объёма реализации основных услуг.	2			
	<b>Практическая работа 4</b> Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2			
<b>Тема 4</b> <b>Экономические ресурсы предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	7			ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	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				
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.				
	4.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>Тематика практических занятий</b>				
<b>Практическая работа 5</b>	2			ОК3, ОК4,	

	Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. <b>Практическая работа 6</b> Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2			OK5, OK09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	<b>Практическая работа 7</b> Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли.	2			
	<b>Практическая работа 8</b> Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	2			
	<b>Практическая работа 9</b> Расчет показателей использования оборотных средств	2			
	<b>Практическая работа 10</b> Оценка потребности в оборотных средствах.	2			
	<b>Контрольная работа</b>	1			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-			
<b>Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	OK3, OK4, OK5, OK09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	8			
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				
	<b>Практическая работа 11</b> Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2			
	<b>Практическая работа 12</b> Планирование фонда заработной платы.	2			
	<b>Практическая работа 13</b> Расчёт заработной платы	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-			
<b>Тема 6. Издержки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			1	

<b>гостиничного предприятия.</b>	<b>1</b> Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	<b>6</b>			ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	<b>2.</b> Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	-			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-			
<b>Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	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				
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				
	<b>Практическая работа 14</b> Определение цены по системе «Директ-костинг»	2			
	<b>Практическая работа 15</b> Определение цены по системе «Директ-костинг»	2			
	<b>Практическая работа 16</b> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2			
	<b>Практическая работа 17</b> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-				
<b>Тема 8.Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		2	ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность				
	2.Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия				

		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
		<b>Практическая работа 18</b> Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	2		
		<b>Практическая работа 19</b> Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2		
		<b>Практическая работа 20</b> Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя	2		ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3
		<b>Практическая работа 21</b> Норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2		
		<b>Контрольная работа</b>	1		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 9. Управление доходами продаж гостиничном бизнесе</b>	<b>9. от в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
		1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	2		ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	2. Технологии максимизации доходов				
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	-		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		2	
		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	14		ОК3, ОК4, ОК5, ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
		2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта			
		3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов			

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>					
	<b>Практическая работа 22</b> Содержание бухгалтерской отчетности	2				
	<b>Практическая работа 23</b> Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	2				
	<b>Практическая работа 24</b> Корреспонденция счетов.	2				
	<b>Практическая работа 25</b> Бухгалтерские проводки, их классификация	2				
	<b>Практическая работа 26</b> Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	2				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	-				
<b>Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2		
	1.Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	11			ОК3, ОК4, ОК5 ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20	
	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>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>					
	<b>Практическая работа 27</b> Учёт выручки от услуг по проживанию.	2				
<b>Практическая работа 28</b> Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2					
<b>Практическая работа 29</b> Учёт внереализационных доходов.	2					
<b>Практическая работа 30</b>	2					

	Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.				
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>			
<b>Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2	
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	6			ОК3, ОК4, ОК5 ОК09, ПК1.1- 4.3 ЛР 4 – 6, ЛР 13-15, ЛР 20
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.				
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				
	<b>Практическая работа 31</b> Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды	2			
<b>Практическая работа 32</b> Расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2				
	<b>Консультации</b>	-			
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>152</b>			



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета

Оборудование учебного кабинета:

Столы ученические, стулья ученические. Стол преподавателя, стул преподавателя. Доска аудиторная.

Интерактивная доска, ноутбук, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### **Нормативные источники:**

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.

#### **Основные источники:**

Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15827-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509831>

#### **Интернет-ресурсы:**

1.<http://www.consultant.ru>

2.<http://www.garant.ru>

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,	Оценка результатов	Устные ответы Экзамен
Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;	Оценка результатов	Устные ответы Экзамен
Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	Оценка результатов	Устные ответы Экзамен
Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	Оценка результатов	Устные ответы Экзамен
Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен

Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Оценка результатов	Устные ответы Экзамен
Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	Оценка результатов	Тестирование Выполнение контрольной работы, Устные ответы Экзамен
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Оценка потребности в оборотных средствах.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Планирование фонда заработной платы.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен

Расчёт заработной платы	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Определение цены по системе «Директ-костинг»	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	Оценка результатов	Выполнение практических работ Экзамен
Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен
Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Экзамен
Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	Оценка результатов	Выполнение практических работ, Выполнение контрольной работы Экзамен