

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:
учебно-методический отдел УЭТК СГУ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма.

Протокол № 1 от «26» августа 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____ Н.И. Митченкова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей 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 учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.2. Информационное обеспечение обучения	13
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательная программа): дисциплина входит в обще профессиональный цикл (вариативная часть) специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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;
- планировать и прогнозировать продажи;
- выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения;
- рассчитывать нормативы работы горничных;
- управлять материально-производственными запасами;
- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;
- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;
- применять методы максимизации доходов гостиницы;
- применять методы максимизации доходов 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;
- 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;
- 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.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпритацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 158 часа, включая:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 140 часов;

самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	158
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	140
в том числе:	
теоретическое обучение	104
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	18
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение материала по заданным темам, написание сообщений, докладов, работа с конспектом лекций, подготовка презентаций)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
7 семестр		96	
Тема 1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала	4	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	2	1
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.	2	
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	6	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы.	2	1
	Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	2	
Формы управления организациями в гостиничной отрасли	2		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении тем 1 и 2: Подготовка докладов на темы: Понятие гостиничного продукта.		2	3
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	20	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	16	
	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования.	2	1
	Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия.	2	
	Текущий план предприятия гостеприимства.	2	
	Структура доходов.	2	
	Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг)).	2	
	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы.	2	
Факторы формирования эксплуатационной программы.	2		
Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	2		
Практические занятия	4		

	Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2	2
	Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 3 Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг. Определение примерных тарифов на основные и дополнительные услуги, оказываемые отелями различных категорий г. Сочи. На основе данных справочной литературы и сети Интернет: Нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;	8	3
Тема 4. Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала	30	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	22	
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства.	2	1
	Имущество и капитал предприятия	2	
	Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация.	2	
	Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия.	2	
	Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах	2	
	Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия.	2	
	Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	2	
	Оборотные средства гостиничного предприятия.	2	
	Характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования.	2	
	Оценка потребности в оборотных средствах.	2	
	Капитальные вложения и их эффективность	2	
Практические занятия	8		
Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов.	2	2	
Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2		
Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	2		

	Оценка потребности в оборотных средствах.	2	
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	16	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	10	
	Структура трудовых ресурсов гостиничного предприятия.	2	1
	Кадровый состав гостиничного предприятия	2	
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	2	
	Расчет производительности труда	2	
	Нормирование труда и производительность труда	2	
	Практические занятия	6	
	Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	2
	Планирование фонда заработной платы.	2	
Расчёт заработной платы	2		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении тем 4 и 5 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, работа с информационными порталами, выполнение домашних заданий на тему: 1. Мотивация труда. 2. Минимальный размер оплаты труда (МРОТ) и динамика его изменения. 3. Методы совершенствования организации труда в организации. 4. Совершенствование тарифной и бестарифной систем оплаты труда. Проблемы дифференциации оплаты труда в России.		4	3
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	8	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Структура расходов (издержек).	2	1
	Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2	
	Управление издержками гостиничного предприятия.	2	
Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	2		
8 семестр		62	
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	8	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	6	
	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	1

	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии.	2	
	Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	2	
	Практические занятия	2	
	Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2	2
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	8	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса.	2	1
	Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	2	
	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия	2	
	Практические занятия	4	
	Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2	2
Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении тем 7 и 8 Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, работа с информационными порталами, выполнение домашних заданий на тему: 1. Пути снижения затрат на производство и реализацию продукции (работ, услуг). 2. Методы ценообразования. 3. Антимонопольная политика в области ценообразования. Пути совершенствования роста прибыли экономического субъекта.		4	3
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	6	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Стратегии управления доходами гостиницы.	2	1
	Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	2	
	Технологии максимизации доходов	2	
Тема 10. Теоретические и	Содержание учебного материала	14	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	8	

методологические основы организации бухгалтерского учета	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.	2	1
	Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов	2	
	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	2	
	Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов	2	
	Практические занятия	6	
	Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	2	2
	Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	2	
Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	2		
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала		1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	2	1
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	Внереализационные доходы гостиниц	2	
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании	2	
	Практические занятия	4	
	Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2	2
Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2		
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала	6	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	2	1
	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	2	
	Практические занятия	2	
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на	2	2

	форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений		
		Всего	158

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, 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.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / С. В. Иванилова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 213 с. — ISBN 978-5-394-04182-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102282.html> (дата обращения: 19.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494834> (дата обращения: 19.05.2022) — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530594> (дата обращения: 05.04.2022).

4. Экономика предприятия. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10724-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516681> (дата обращения: 05.04.2022).

Дополнительная литература:

1. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90197.html> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/77010.html> (дата обращения: 14.06.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ): Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 01.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 01.08.2019). – Текст : электронный.
3. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 01.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Образовательная платформа Юрайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: <https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCE1F> (дата обращения: 15.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения; – рассчитывать нормативы работы горничных; – управлять материально-производственными запасами; – применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; – ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; – применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; – применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию; – применять методы максимизации доходов гостиницы; – применять методы максимизации доходов 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 	<p>Собеседование Тестирование Практическая работа Проектная работа Дифференцированный зачет</p>

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;
- 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;
- 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.

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП 04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Современное состояние и перспективы развития отрасли,
2. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства;

3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы
4. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия
5. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия
Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда
6. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек
7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии
8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии
9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе
10. Теоретические и методологические основы организации
11. бухгалтерского учета
12. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц
13. Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц
14. Тематика практических занятий и лабораторных работ
15. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда
16. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.
17. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.
18. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости
19. Оценка потребности в оборотных средствах.
20. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала
21. Планирование фонда заработной платы.
22. Расчёт заработной платы
23. Определение цены по системе «Директ-костинг»
24. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице
25. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы
26. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг
27. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса
28. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация
29. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях
30. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.
31. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.
32. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО
ПРЕДПРИЯТИЯ**

Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма без изменений.

Протокол № 10 от «28» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Н.И. Митченкова