



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

Копия верна

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.4 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ  
УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

для студентов, обучающихся по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело  
(углубленный уровень подготовки)

Квалификация:  
Специалист по гостеприимству

Сыктывкар, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.4 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

код	наименование специальности
43.02.14	Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования)

#### Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Фазульзянова Любовь Александровна	высшая	преподаватель

09  
[число]

апреля  
[месяц]

2021  
[год]

**Рекомендована**  
ПЦКП ЕН и СГД

Протокол № 4 от «16» апреля 2021г.  
*Сергеева Л.А.*

*Председатель ПЦК*

**Рекомендована**

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

*Председатель совета*

*Герасимова М.П.*

## Содержание

	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Структура и примерное содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ

## рабочей программы учебной дисциплины

ОП.4 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ/ППКРС в соответствии с ФГОС СПО

по специальности    
[код] [наименование специальности полностью]  
укрупненной группы специальностей

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

только в рамках реализации специальности    
[код] [наименование специальности полностью]  
в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки

[указать направленность программ повышения квалификации и переподготовки]    
[код] [наименование специальности полностью]  
в рамках специальности СПО

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

Данная учебная дисциплина входит:

в обязательную часть циклов ППССЗ/ППКРС   
в вариативную часть циклов ППССЗ/ППКРС

[наименование цикла в соответствии с ФГОС]

Изучение дисциплины предшествует освоению профессиональных модулей

ПМ.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы приема и размещения  
ПМ.2. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания  
ПМ.3. Организация и контроль деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  
ПМ.4. Организация и контроль деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  
ПМ.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения
2. Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения
3. Управлять материально-производственными запасами

4.	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы
5.	Ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля
6.	Рассчитывать нормативы работы горничных
7.	Применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию
8.	Применять методы максимизации доходов гостиницы
9.	Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы
10.	Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы
11.	заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внебюджетных доходов
12.	Отражать операции по бронированию номеров
13.	Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц
14.	Разрабатывать план самообразования.
15.	Определять перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия
16.	Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта
17.	Объективно оценить результаты профессионального роста
18.	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами
19.	Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности
20.	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности
21.	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей
22.	Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1.	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения
2.	Методы и формы оплаты труда видов
3.	Виды и формы стимулирования труда
4.	Тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия
5.	Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы
6.	Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы
7.	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда
8.	Принципы управления материально-производственными запасами
9.	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труд
10.	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена
11.	номерной фонд гостиницы
12.	принципы ценообразования и подходы к ценообразованию
13.	Методы управления доходами гостиницы
14.	Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы
15.	основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте

	профессиональных обязанностей технических работников и специалистов
16.	виды отчетности по продажам
17.	учет и порядок ведения кассовых операций
18.	формы безналичных расчетов
19.	методику экономического самообразования
20.	Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия
21.	Показатели профессионального и личного развития
22.	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов
23.	Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно- финансовой сфере и способы их разрешения
24.	Специфику различных функциональных –смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере
25.	Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания
26.	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела
27.	Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия
28.	Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов

В результате изучения дисциплины

ОП.4 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

*[наименование учебной дисциплины в соответствии с ФГОС]*

обучающийся должен освоить общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код	Наименование результата обучения
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
ПК 4.2.	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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

всего часов **139** в том числе  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **139** часов, в том числе  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **124** часов,  
самостоятельной работы обучающегося **15** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	139
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:		
2.1	лекции	57
2.2	семинарские и практические работы	67
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:		
	<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии</i>	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>6 семестр</i>
	Итого	139



## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.4 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

Номер разделов и тем	Наименование разделов и тем Содержание учебного материала; лабораторные и практические занятия; самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	
<b>Тема 1</b>	<b>Основные понятия экономики отрасли гостеприимства</b>			ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Лекции		2		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Основные понятия экономики. Потребности человека и ограничения ресурсов		1	
<b>2</b>	Факторы производства и рентабельность		1	
Самостоятельная работа студентов	<i>Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.</i>	2		
<b>Тема 2.</b>	<b>Экономические ресурсы предприятия</b>			ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Лекции		13		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия		1	
<b>2</b>	Классификация хозяйственных средств предприятия Классификация источников гостиничного предприятия		1	
<b>3</b>	Баланс. Типы изменения баланса		1	
<b>4</b>	Счета бухгалтерского учета предприятия		1	
<b>5</b>	Основные фонды гостиничного предприятия: структура, классификация.		1	
<b>6</b>	Амортизация основных фондов гостиничного предприятия		1	
<b>7</b>	Нематериальные активы: структура и классификация		1	
<b>8</b>	Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия.		1	
<b>9</b>	Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств		1	
<b>10</b>	Источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.		1	
Семинарские и практические работы	Классификация хозяйственных средств и источников предприятия.	6	2	
	Баланс предприятия.	6	2	
	Счета бухгалтерского учета предприятия	6	2	
	Учёт стоимости основных фондов гостиничного предприятия. Расчёт потребности в основных фондах	6	2	
	Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств. Оценка потребности в оборотных средствах.	6	2	
Самостоятельная работа студентов	<i>Организация как первичный и самостоятельный элемент экономической системы.</i>	2		
<b>Тема 3</b>	<b>Экономические основы организации и функционирования предприятий отрасли гостеприимства</b>			ОК3, ОК4, ОК5, ОК
Лекции		12		

Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				10, ПК1.1-4.3
1	Структура доходов. Основные факторы, определяющие доход гостиничного предприятия		1	
2	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы.		1	
3	Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда		1	
4	Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы.		1	
5	Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.		1	
6	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования		1	
7	Показатели эксплуатационной программы		1	
Семинарские и практические работы	Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	5	2	
Самостоятельная работа студентов	<i>На основе данных справочной литературы и сети Интернет: нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;</i>	1		
<b>Тема 4</b>	<b>Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.</b>			
Лекции		3		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				ОК3, ОК4,О К5,ОК 10, ПК1.1-4.3
1	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия		1	
2	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		1	
Семинарские и практические работы	Планирование фонда рабочего времени и численности персонала. Планирование фонда заработной платы. Расчёт заработной платы	7	2	
<b>Тема 5</b>	<b>Издержки гостиничного предприятия.</b>			ОК3, ОК4,О К5,ОК 10, ПК1.1-4.3
Лекции		3		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
1	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.		1	
2	Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками.		1	ОК3, ОК4,О К5,ОК 10, ПК1.1-4.3
Самостоятельная работа студентов	<i>Факторы, влияющие на формирование издержек гостиничного предприятия (таблица)</i>	3		
<b>Тема 6.</b>	<b>Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии</b>			
Лекции		3		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				ОК3, ОК4,О К5,ОК 10, ПК1.1-4.3
1	Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий.		1	
2	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или		1	

	маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли			
Семинарские и практические работы	Определение цены по системе «Директ-костинг».Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	5	2	
Самостоятельная работа студентов	<i>Виды тарифных планов и тарифная политика гостиничных предприятий г.Сыктывкара (таблица)</i>	2		
<b>Тема 7</b>	<b>Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии</b>			
Лекции		5		ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		1	
<b>2</b>	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		1	
Семинарские и практические работы	Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	5	2	
Самостоятельная работа обучающихся	<i>Рассчитать показатели эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы г. Сыктывкара</i>	2		
<b>Тема 8</b>	<b>Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе</b>			ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Лекции		4		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг		1	
<b>2</b>	Технологии максимизации доходов		1	
Семинарские и практические работы				
Самостоятельная работа студентов	<i>Приведите примеры Факторов, влияющих на объем и уровень продаж гостиничных услуг по г.Сыктывкару (схема)</i>	2		ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
<b>Тема 9.</b>	<b>Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета</b>			
Лекции		5		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация		1	

	бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов			
<b>2</b>	Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		1	
<b>3</b>	Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		1	
Семинарские и практические работы	Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	5	2	
Самостоятельная работа студентов				
<b>Тема 10.</b>	<b>Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц</b>			ОКЗ, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Лекции		5		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете		1	
<b>2</b>	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете		1	
<b>3</b>	Внереализационные доходы гостиниц		1	
<b>4</b>	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		1	
Семинарские и практические работы	Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	5	2	
<b>Тема 11.</b>	<b>Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц</b>			ОКЗ, ОК4, ОК5, ОК10, ПК1.1-4.3
Лекции		2		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
<b>1</b>	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии		1	
<b>2</b>	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.		1	
Семинарские и практические работы	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	3	2	
Самостоятельная работа обучающихся	<i>Расходы гостиничного предприятия (таблица)</i>	1		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего		139		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета №85 Кабинет менеджмента и экономики организации;

#### 3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Оборудование учебного кабинета</b>	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+
	кафедра	+

#### Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Технические средства обучения (средства ИКТ)</b>	
	Мультимедийный компьютер	+
	Мультимедиа проектор	+
	Экран (на штативе или навесной)	+

#### 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные печатные источники (2-3 издания)**

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1.	Носова С.С. Основы экономики	2016	Гриф
2.	Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия.	2016	Гриф
3	Черевичко Т.В. Экономика туризма.	2016	Гриф

#### Дополнительные печатные источники

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1	Черникова Л.И. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. – Москва: Кно-Рус, 2016. – 192 с.	2016	
2	Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – Москва: КноРус, 2016. – 167 с.	2016	

## **Ресурсы Интернет**

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
2. Платформа для поиска отелей по всему миру <http://all-hotels.ru>
3. Система бронирования для турагентств <http://www.amadeus.ru/>
4. Интернет-портал индустрии гостеприимства и питания HoReCa <http://www.horeca-magazine.ru/>
5. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства в России <https://xn--80akbvbijmweli.xn--p1ai/>
6. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
7. Журнал для отельеров и владельцев ресторанов HOTELIER.PRO <https://hotelier.pro/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

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

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

<b>Код компет</b>	<b>Наименование результата обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
	<b>Освоенные умения</b>		
У1	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У2	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У3	Управлять материально-производственными запасами	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У4	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У5	Ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У6	Рассчитывать нормативы работы горничных	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У7	Применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У8	Применять методы максимизации доходов гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических	Оценка результатов выполнения практической работы

		знаний	
У9	Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У10	Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У11	заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внебюджетных доходов	формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;	Оценка результатов выполнения практической работы
У12	Отражать операции по бронированию номеров	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У13	Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц	формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;	Оценка результатов выполнения практической работы
У14	Разрабатывать план самообразования.	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У15	Определять перечень литературных источников по экономике и бухгалтеру гостиничного предприятия	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У16	Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У17	Объективно оценить результаты профессионального роста	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У18	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы



У19	Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У20	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У21	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У22	Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
<b>Усвоенные знания</b>			
31	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения	углубление и расширение теоретических знаний;	Тестирование Устный опрос
32	Методы и формы оплаты труда видов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
33	Виды и формы стимулирования труда	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
34	Тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения	Тестирование Устный опрос

		практических задач	
35	Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
36	Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
37	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
38	Принципы управления материально-производственными запасами	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
39	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труд	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
310	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
311	номерной фонд гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
312	принципы ценообразования и подходы к ценообразованию	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
313	Методы управления доходами гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
314	Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
315	основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос

	работников и специалистов		
316	виды отчетности по продажам	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
317	учет и порядок ведения кассовых операций	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
318	формы безналичных расчетов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
319	методику экономического самообразования	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
320	Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
321	Показатели профессионального и личного развития	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Тестирование Устный опрос
322	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
323	Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
324	Специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Тестирование Устный опрос
325	Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
326	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения	Тестирование Устный опрос

	гостиничного дела	практических задач	
327	Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
328	Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
	<b>Общие компетенции</b>		
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Итоговый контроль
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
	<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Итоговый контроль
ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК	Контролировать	самостоятельность	

1.3.	текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	совершенствование и самоорганизация	
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 4.2.	Организовывать деятельность		

	работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.		
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	

## 4.2 Примерный перечень вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации

1. Виды хозяйственного учета на гостиничном предприятии, их характеристика, измерители в бухгалтерском учете.
2. Документация в бухгалтерском учете, документооборот, классификация бухгалтерских документов.
3. Учет заработной платы на гостиничных предприятиях. Виды заработной платы. Формы оплаты труда.
4. Хозяйственные средства организации и источники формирования хозяйственных средств (активы и пассивы организации)
5. Бухгалтерский баланс организации, понятие и виды баланса, структура бухгалтерского баланса.
6. Бухгалтерский баланс организации, структура баланса, типы изменений в балансе, влияние хозяйственных операций на баланс.
7. Счета бухгалтерского учета, классификация и типы счетов счетов.
8. Счета бухгалтерского учета, корреспонденция счетов, двойная запись на счетах бухгалтерского учета.
9. Метод бухгалтерского учета, элементы бухучета.
10. Безналичные расчеты в гостиничных предприятиях: расчетный счет организации, правила открытия расчетного счета, учет денежных средств на расчетном счете.
11. Бухгалтерская отчетность гостиничных предприятий, требования к отчетности.
12. Налоговая система РФ: понятие налогов, классификация налогов.
13. Налоговая система РФ: налог на доходы физических лиц, стандартные налоговые вычеты.
14. Налоговая система РФ: налог на добавочную стоимость, ставки НДС, Налог на прибыль организаций.
15. Виды безналичных расчетов: платежные поручения, расчеты по инкассо.
16. Организация бухгалтерского учета на гостиничном предприятии. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия.
17. Учет заработной платы: удержания из заработной платы, стандартные налоговые вычеты и страховые взносы.
18. Документация в бухгалтерском учете, понятие и виды первичных документов, документооборот.

19. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования
20. Организация (предприятие) – главный, самостоятельный, первичный субъект экономики.
21. Сущность и содержание гостиничного продукта
22. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы.
23. Факторы формирования эксплуатационной программы.
24. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация
25. Учет стоимости основных средств гостиничного предприятия. Амортизация основных фондов.
26. Физический и моральный износ основных фондов предприятий гостиничной отрасли
27. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия
28. Оценка или определение стоимости нематериальных активов
- 29.оборотный капитал гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования
30. Классификация оборотных средств
31. Современные системы оплаты труда
32. Мотивация труда на предприятиях гостиничной отрасли
33. Издержки производства. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.
34. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками.
35. Факторы, влияющие на формирование издержек гостиничного предприятия
36. Сущность экономической категории «цена». Состав цены.
37. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной отрасли
38. Ценовые стратегии, применяемые на предприятиях гостиничной отрасли
39. Ценообразование на предприятиях гостиничной отрасли.
40. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной отрасли.
41. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль».
42. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии.
43. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия
44. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг.

Критерии оценивания заданий

**«Отлично»**

1. Содержание ответов полностью раскрывает тему вопроса.

2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование профессиональной терминологии.

3. Правильно реализует алгоритмы решения задач по исходным данным. Изложение текста имеет хорошо выраженный аналитический характер; выводы конкретны, существенны.

4. Без затруднений выполняет вычисления.

5. Правильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

### **«Хорошо»**

1. Содержание ответов раскрывает тему вопроса, но допущены небольшие неточности.

2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование профессиональной терминологии.

3. Правильно реализует алгоритмы решения задач по исходным данным. Изложение текста имеет незначительные неточности, которые не сказываются на итоговом результате; выводы конкретны.

4. Без затруднений выполняет вычисления.

5. Правильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

### **«Удовлетворительно»**

1. Содержание ответов не полностью раскрывает тему вопроса.

2. Допущена неграмотность в изложении материала; неумелое использование профессиональной терминологии.

3. Допущены неточности в расчетах, небрежно выполнены вычисления.

4. Неправильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

### **«Неудовлетворительно»**

1. Студент не знает технической терминологии; оформление ответов не соответствует требованиям.

2. Общая безграмотность текста; неумение использовать профессиональную терминологию. Большое число ошибок, требуется доскональная проверка результатов.

3. Студент путается в последовательности расчетов, имеются ошибки.



4. Неправильно распределяет время, не умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.