

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП).

Для освоения дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные при изучении дисциплин: Математика, Информатика; Обществознание, Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле.

Изучение дисциплины ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия, как предшествующей, необходимо для изучения дисциплин ПМ Профессионального цикла.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Главная цель рабочей программы дисциплины ОП.04 «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является закрепление статуса престижного и конкурентоспособного направления, надежно поставляющего высококвалифицированные, обладающие необходимыми компетенциями, востребованные на рынке труда кадры.

В соответствии с целью в процессе изучения дисциплины перед обучающимися ставятся следующие **задачи**:

- обобщить и систематизировать знания по экономике и бухгалтерскому учету гостиничного предприятия;
- изучить состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показателей их эффективного использования;
- планирование и организация экономической деятельности гостиницы;
- научить обучающихся общим правилам организации бухгалтерского учета, основам ведения бухгалтерского учета, документально оформлять хозяйственные операции по объектам учета.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **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 управления материально-производственными запасами;
- принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;
- методы управления доходами гостиницы;

- методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы;
- основные элементы системы планирования финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия и ее рентабельности;
- содержание и структуру экономических положений бизнес-плана;
- себестоимость услуг гостиничного сервиса в контексте своих профессиональных функций;
- 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;
- нормативные правовые акты, регламентирующие отношения в сфере бухгалтерского учета;
- характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.

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 продаж;
- выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения;
- управлять материально-производственными запасами;
- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы, ценообразования;
- ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля;
- выстраивать систему стимулирования работников службы питания;
- управлять материально-производственными запасами;
- рассчитывать нормативы работы горничных;
- применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;
- применять методы максимизации доходов гостиницы;
- анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы;
- применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений 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;
- определить свое место роль в системе планирования финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия;
- принять участие, внести предложения в бизнес-план гостиницы исходя из профессиональных функций.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка 102 часа;

– консультация и промежуточная аттестация 9 часов;

– самостоятельная работа 6 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
занятия лекционного типа	66
практические занятия	36
Консультации и промежуточная аттестация	9
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6

в том числе:	
реферат, эссе, доклады, тесты	2
самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала	4
Промежуточная аттестация в форме – экзамена	

Структура дисциплины

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		ВСЕГО	Аудиторные		СРС
			Лекции	Практ. и лаб занятия	
	Раздел 1. Основы экономики организации сферы гостеприимства	48	30	14	4
1	Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	4	4		
2	Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства.	4	4		
3	Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	6	4	2	
4	Экономические ресурсы предприятия.	8	4	2	2
5	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	8	4	2	2
6	Издержки гостиничного предприятия.	6	4	2	
7	Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии.	4	2	2	
8	Показатели эффективности функционирования предприятия.	4	2	2	
9	Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	4	2	2	
	Раздел 2. Организация ведения бухгалтерского учета	60	36	22	2
10	Основы организации бухгалтерского учета.	10	4	4	2
11	Учет денежных средств и расчетных операций.	8	4	4	
12	Учет основных средств и нематериальных активов.	6	4	2	
13	Учет производственных запасов.	6	4	2	
14	Учет расчетов с персоналом по оплате труда.	6	4	2	
15	Учет собственных средств и займов.	6	4	2	
16	Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц.	6	4	2	

17	Учет финансовых результатов.	6	4	2	
18	Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц.	6	4	2	
	Всего по дисциплине:	108	66	36	6

Форма промежуточной аттестации по дисциплине ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия – **экзамен**.

Основная литература:

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для СПО / Т. В. Воронченко. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 283 с. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/viewer/osnovy-buhgalterskogo-ucheta-469748#page/1>
2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13850-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/buhgalterskiy-uchet-489595#page/1>
3. Коршунов, В. В. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 347 с. - (Профессиональное образование). - URL: <https://urait.ru/viewer/ekonomika-organizacii-487810#page/1>
4. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=356089>
5. 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). - URL: <https://urait.ru/viewer/ekonomika-organizacii-v-gostinichnom-servise-494834#page/1>
6. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Лазарев А.Н. под ред. и др. - Москва: КноРус, 2018. - 304 с.- URL: <https://book.ru/book/926670>

Автор РПД: преподаватель Бакланова Елена Павловна