

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


(подпись) Мозуль Л.Н.
(Ф.И.О.)
«31» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Специальность:
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

Согласовано:

Начальник отдела СПО УОД

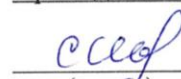

(подпись) Г.М. Шульц
(Ф.И.О.)
«31» августа 2021 г.

Заместитель директора по УМ и ВР


(подпись) О.Е. Тимошенко
(Ф.И.О.)
«31» августа 2021 г.

Разработчик:

Преподаватель ГЭК НовГУ


(подпись) С.В. Иванова
(Ф.И.О.)
«30» августа 2021 г.

Рассмотрена:

Предметной (цикловой) комиссией
профессионального цикла

Протокол № 1

от «31» августа 2021 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии


(подпись)

Э.В. Чупина
(Ф.И.О.)

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
43.02.14 «Гостиничное дело», приказ
Министерства образования и науки РФ
от «09» декабря 2016 г. № 1552

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
	1.1 Область применения рабочей программы.....	4
	1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
	1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	4
	1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.....	6
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
	2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.....	7
	2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
	2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.....	12
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
	3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	12
	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
	4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	14
	4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств	15
5	ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины относится к обязательной части основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии горничная, портье.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет» относится к профессиональному учебному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной, изучается в 3-4 семестрах.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование компетентности студентов в области экономики и бухгалтерского учета.

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Умения: - определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Знания: -методы управления доходами гостиницы;
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения: -применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы, ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; -анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы; Знания: -виды отчетности по продажам;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: -выстраивать систему стимулирования работников службы питания; Знания: -принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда; -принципы управления материально-производственными запасами;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: - ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; -применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию; Знания: -методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы;
ОК 05.	Осуществлять устную и письмен-	Умения:

	ную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- 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; Знания: -особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
ОК.09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: -отражать операции по бронированию номеров; -вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц. Знания: -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;
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: -отражать операции по бронированию номеров; Знания: -основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: -применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы; Знания: -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;
ПК 4.1	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	Умения: -управлять материально-производственными запасами; Знания: -номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы -принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда; -принципы управления материально-производственными запасами;
ПК 4.2	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. клиентов.	Знания: -особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; -методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы; -основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;

		Умения: -рассчитывать нормативы работы горничных; -выстраивать систему стимулирования работников службы питания;
--	--	--

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 94 часа,

в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка 88 часов,

в том числе в форме практической подготовки 38 часов

-самостоятельная работа 6 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	6
внеаудиторная самостоятельная работа	
Итоговая аттестация: экзамен, 4 семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3 – Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Экономические основы функционирования предприятий сферы гостеприимства		44	
Тема 1.1 Введение. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	Содержание учебного материала: Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. 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.	2	ОК.01- -ОК.05,

Тема 1.2 Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала: Основа внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства. Структура доходов. Основные факторы, определяющие доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг). Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	4	ОК.03- ОК.04 ОК.10, ОК.11
Тема 1.3 Экономические ресурсы предприятия	Содержание учебного материала: Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10, ОК.11
	Практическое занятие № 1 Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости. Оценка потребности в оборотных средствах.	6	
	Самостоятельная работа № 1. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости. Расчёт показателей использования, оценка потребности в оборотных средствах	2	
Тема 1.4 Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	Содержание учебного материала Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда.	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10, ОК.11
	Практическое занятие № 2. Порядок расчета заработной платы при различных формах и системах.	2	

Тема 1.5 Издержки гостиничного предприятия	Содержание учебного материала Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек.	4	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК4.1 ПК4.2
	Практическое занятие № 3 Расчет издержек производства и реализации отдельных видов услуг организации	2	
Тема 1.6 Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала 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. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли.	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10, ОК.11
	Практическое занятие № 4 Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице.	2	
Тема 1.7 Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Содержание учебного материала Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг. Технологии максимизации доходов. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль и рентабельность предприятия гостиничного комплекса. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия.	4	ОК.01- -ОК.05, -ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
	Практические занятия № 5 Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы. № 6 Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг.	4	
Раздел 2 Бухгалтерский учет предприятий сферы гостеприимства		50	
Тема 2.1 Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала: Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта. Классификация имущества и источников его формирования. Счета бухгалтерского учета. Классификация счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация. Содержание бухгалтерской отчетности. Строение и содержание бухгалтерского баланса.	6	ОК.01- ОК.05, ОК.10, ОК.11

	Практические занятия №7 «Классификация объектов бухгалтерского учета по двум признакам» Составление бухгалтерского баланса» «Определение типов изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций».	6	
Тема 2.2 Учет денежных средств и расчетных операций	Содержание учебного материала: Учет и порядок ведения кассовых операций. Учет операций на расчетном счете. Формы безналичных расчетов. Учет расчетных операций.	4	ОК.01- ОК.05, ОК.10, ОК.11
	Практические занятия №8 «Оформление первичных документов и учетных регистров по кассе, расчетному счету и другим счетам в банке».	4	
Тема 2.3 Учет внеоборотных активов и материально-производственных средств	Содержание учебного материала: комиссия. Основные средства и задачи их учета. Оценка основных средств. Документальное оформление движения основных средств. Учет наличия и движения основных средств. Учет амортизации основных средств. Учет нематериальных активов. Классификация и оценка производственных запасов. Документальное оформление движения материалов. Учет запасов на складе и в бухгалтерии.	6	ОК.02 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
	Практические занятия № 9 «Оформление первичных документов и учетных регистров по движению основных средств и нематериальных активов». №10 «Ведение аналитического учета материально – производственных запасов».	4	
	Самостоятельная работа № 2 Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений.	2	
Тема 2.4 Учет оплаты труда и расчетов с персоналом	Содержание учебного материала: Формы, системы и виды оплаты труда. Документальное оформление и учёт состава работников, отработанного времени и выработки. Расчёты оплаты труда и связанных с ней выплат, удержаний из заработной платы работников: налог на доходы физических лиц, платежи по исполнительным листам и др. Единый социальный налог. Порядок расчета и особенности выплаты пособий по временной нетрудоспособности и оплаты за отпуск. Учет выплаты заработной платы и депонированных сумм	4	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
	Практическое занятие № 11 Ведение лицевых счетов и порядок начисления заработной платы	6	
	Самостоятельная работа № 3. Виды и формы стимулирования труда; тарифные планы и тарифная политика гостиничного предприятия	2	

Тема 2.5 Учет доходов и расходов гостиничного предприятия	Содержание учебного материала: Учет формирования финансовых результатов и распределения прибыли. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Доходы гостиниц. Учёт прочих доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентам. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Учет возмещаемого ущерба клиентам.	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10, ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
	Практические занятия № 12 Отражение на счетах бухгалтерского учета операции по формированию финансового результата гостиницы.	2	
Всего		94	

2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения. В сочетании с самостоятельной работой обучающихся для формирования и развития общих компетенций применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний и умений используется оценка практических работ и тестовых заданий, выполненных обучающимися на занятиях в аудитории и выполненных самостоятельно во внеаудиторное время. Для проведения промежуточной аттестации используются устные, письменные или комбинированные способы оценки уровня достижения результатов освоения учебной дисциплины.

Основное содержание теоретической части излагается на лекционных занятиях, которые выполняют пять основных функций: информационную (сообщение новых знаний), развивающую (развитие познавательных процессов, памяти, мышления), воспитывающую (воспитание профессиональных и личностных качеств, формирование взглядов, убеждений, мировоззрения), стимулирующую (развитие познавательных и профессиональных интересов), координирующую (координация с другими видами занятий).

Важной частью учебной дисциплины являются практические занятия и самостоятельная работа, рекомендации по проведению которых представлены в соответствующих методических рекомендациях, являющихся составной частью учебно-методического комплекса. Также закрепить теоретический материал, выработать навыки самостоятельной аналитической и практической работы и сформировать более глубокую систему знаний помогает знакомство с основной и дополнительной литературой по данной дисциплине.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики организации и экономической теории.

Оборудование учебного кабинета: экономики организации и экономической теории

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная установка.

Учебно-наглядные пособия: учебно-методический комплекс по дисциплине.

Специализированная мебель: 15 столов, 30 стульев, рабочее место преподавателя, доска, 2 книжных шкафа.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература

1. Бухгалтерский финансовый учет : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Бухарева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 528 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15066-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486921> (дата обращения: 24.08.2021).

2. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / 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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102282.html> (дата обращения: 24.08.2021).

3. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13850-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469416> (дата обращения: 24.08.2021).

б) Дополнительная литература

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13858-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469748> (дата обращения: 24.08.2021).

2. Экономика : учебное пособие / Р. А. Галияхметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Р. А. Галияхметова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 370 с. — ISBN 978-5-4497-0762-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99375.html> (дата обращения: 24.08.2021).

в) Программное обеспечение

Наименование программного продукта	Обоснование для использования (лицензия, договор, счёт, акт или иное)	Дата выдачи
Microsoft Windows 10 for Educational Use	Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	30.04.2015
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999. Node 1 year Educational Renewal License	Договор №148/ЕП(У)20-ВБ, 1C1C-200914-092322-497-674	11.09.2020
Подписка Microsoft Office 365	свободно распространяемое для вузов	-
Microsoft Windows 7	свободно распространяемое	
Microsoft Office (Microsoft.com)	свободно распространяемое	
Zoom	Договор №363/20/90/ЕП(у)20-ВБ	04.06.2020
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-
Teams	свободно распространяемое	-
Skype	свободно распространяемое	-
Zoom	свободно распространяемое	-

г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Профессиональные базы данных		
База данных электронной библиотечной системы вуза	Договор № БТ-46/11 от	бессрочный

«Электронный читальный зал-БиблиоТех» https://www.novsu.ru/dept/1114/bibliotech/	17.12.2014	
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru	Договор № 71/ЕП (У) 19 от 25.12. 2019	01.01.2020-31.12.2020
	Договор № 4431/05/ЕП(У)21 от 17.03.2021	31.12.2021
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru Коллекция: Легендарные книги	Договор №63/юс от 20.03.2018	бессрочный
Национальная электронная библиотека (НЭБ) https://rusneb.ru/	Договор № 101/НЭБ/2338 от 01.09.2017	31.08.2022
Президентская библиотека им. Б. Н. Ельцина https://www.prlib.ru/	в открытом доступе	-
База открытых данных Росфинмониторинга http://www.fedsfm.ru/opendata	в открытом доступе	-
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU https://elibrary.ru/	в открытом доступе	-
Информационные справочные системы		
Университетская информационная система «РОС-СИЯ» https://uisrussia.msu.ru	в открытом доступе	-
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) www.consultant.ru/edu/	в открытом доступе	-
Национальный портал онлайн обучения «Открытое образование» https://openedu.ru	в открытом доступе	-

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Формы и методы контроля и 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.

Таблица 4 – Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: - определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	ОК 01- ОК 05	Формы и методы контроля умений: - наблюдение и оценка выполнения ключевых технологических операций в работе с документами; - оценка умений самостоя-

- применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы, ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; - анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы; - выстраивать систему стимулирования работников службы питания - ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; - применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ПК 4.1	тельного анализа нормативных источников РФ; – домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой. Формы и методы контроля знаний: - устный опрос; - письменный опрос; - тестирование; - оценка результатов самостоятельной работы. Формы оценки результативности обучения: - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.
- вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от прочих доходов; - отражать операции по бронированию номеров; - отражать операции по бронированию номеров; - вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц. - применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы; - управлять материально-производственными запасами;	ОК 02- ОК05; ОК 10; ОК 11	
- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; - методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы; - основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов	ОК 09- ОК11 ПК 4.2	
знать: - методы управления доходами гостиницы; - виды отчетности по продажам;	ОК 01-05	
- принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда; - принципы управления материально-производственными запасами;	ОК 01-05, ОК 10,11 ПК 1.1, ПК 2.3	
- методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы; - особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;	ОК 01-05, ОК 10,11	

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;	ОК 01-05, ОК 10,11 ПК 4.1	
-основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; -рассчитывать нормативы работы горничных; -выстраивать систему стимулирования работников службы питания;	ОК 01-05, ОК 10,11 ПК 4.2	

4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств

а) Тестовые задания

При выполнении тестовых заданий необходимо обращать внимание на то, что возможен только один правильный вариант ответа. Время на выполнение тестовых заданий ограничено.

Критерии оценки	Кол-во вопросов	Кол-во вариантов заданий
Правильность ответа на вопросы	36	2

Пример тестовых заданий

Тест № 1. Раздел 1 Экономические основы функционирования предприятий сферы гостеприимства

Выбрать один правильный вариант ответа:

Вопрос 1

Показатели эффективности использования трудовых ресурсов

- а) оборачиваемость, коэффициент списочного состава
- б) выработка, трудоемкость;
- в) коэффициент списочного состава, коэффициент сменности;
- г) рентабельность производства;
- д) штатный коэффициент

Вопрос 2

В чем состоит различие между производственным предприятием и фирмой:

- а) предприятие осуществляет производственную деятельность, а фирма – коммерческую (торговую) деятельность
- б) фирма – более широкое понятие, чем предприятие, и может включать несколько производственных или торговых предприятий
- в) различия между предприятием и фирмой нет

а) Контрольная работа

При выполнении контрольной работы необходимо обращать внимание на правильность профессиональной терминологии, логичность и фактическую точность в формулировании ответа, на последовательность в изложении материала. Ответы необходимо давать с опорой на теоретические знания, полученные во время изучения дисциплины. Контрольная работа состоит из тестового задания из 15 вопросов и решения 3-х задач.

Критерии оценки	Кол-во вопросов	Кол-во вариантов заданий
Обстоятельно и достаточно полное изложение материала	3	2
Обоснованность своих суждений, умение привести примеры		
Построение ответа последовательно		

Пример контрольной работы

КР № 1. Раздел 2 Бухгалтерский учет предприятий сферы гостеприимства

Ответить на вопросы

1. Какие применяются доплаты к основной заработной плате?

2. Какие могут быть установлены надбавки к основной заработной плате?

Выполнение ситуационной задачи:

А) Оформите приходный кассовый ордер (**форма КО-1**) по следующей операции: ООО «Х» 24.05.200х г. приняло от покупателя ООО «У» 2360 руб., в т.ч. НДС 360 руб., за поставленный кислород по счету 234 от 23.05.200х г.

Б) Отразить следующие операции по расходованию денежных средств с расчетного счета.

№ п/п	Содержание хозяйственных операций	Корреспондирующие счета	
		Дебет	Кредит
1	Отражено поступление в кассу из кредитной организации денежных средств на выдачу заработной платы, пособий, премий и т.д.		
2	Отражено зачисление денежных средств на аккредитивы и особые счета; депонированы средства при выдаче чековых книжек и др.		
3	Отражены предоставленные займы другим организациям		
4	Отражено погашение задолженности перед поставщиками и подрядчиками, отражены суммы авансов выданных		
5	Отражено погашение краткосрочных кредитов и займов со счетов кредитных организаций		
6	Отражено погашение долгосрочных кредитов и займов со счетов кредитных организаций		
7	Отражено погашение задолженности по расчетам с бюджетом; произведены авансовые платежи по налогам и сборам		
8	Отражено фактическое перечисление отчислений по социальному страхованию в пользу страховых органов		

в) Экзамен

При подготовке к экзамену можно использовать как конспекты лекций, так и литературу, указанную в рабочей программе дисциплины, в том числе, из дополнительного списка. Разрешается также пользоваться дополнительными достоверными источниками информации, в том числе, размещенными в сети Интернет.

В каждом экзаменационном билете содержится 2 вопроса из разных тематических разделов дисциплины и практическое задание.

При подготовке к ответу на экзамене рекомендуется начать с теоретических вопросов, а затем перейти к решению практического задания. При выполнении практического задания можно

пользоваться калькулятором и нормативно-правовой базой.

Критерии оценки	Кол-во билетов
Уровень знания программного материала Уровень знания современной учебной и научной литературы, нормативно-правовых актов Способность применять знание теории к решению профессиональных задач Верно и аргументировано выполнять практическое задание Владеть понятийным аппаратом Демонстрировать способность к анализу Подтверждать теоретические постулаты примерами из практики	23

Перечень экзаменационных вопросов

1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.
2. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия.
3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы.
4. Классификация предприятий
5. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия
6. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда
7. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства, системы управления издержками.
8. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии
9. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии
10. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе
11. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли.
12. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости
13. Оценка потребности в оборотных средствах.
14. Расчёт показателей эффективности использования оборотных средств
15. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала
16. Расчёт чистой прибыли и рентабельности.
17. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы
18. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.
19. Понятие бухгалтерского учета.
20. Предмет бухгалтерского учета. Классификации средств предприятия по составу, размещению и источникам образования.
21. Бухгалтерский баланс, сущность, строение.
22. Документы как источник первичной информации. Организация документооборота. Учетные регистры.
23. Понятие о счетах бухгалтерского учета, их строение и виды.
24. Сущность двойной записи. Типы двойной записи.
25. Инвентаризация. Виды, сроки и порядок проведения.
26. Кассовые операции. Документы по учету кассовых операций.
27. Учет денежных средств на расчетном счете. Безналичные и наличные формы расчетов.
28. Учет расчетов с покупателями и поставщиками.
29. Учет расчетов с подотчетными лицами.
30. Материальные ценности и их оценка в учете.
31. Документы по движению материальных ценностей (поступление, наличие и выбытие).
32. Понятие основных средств, классификация и оценка.
33. Документы по движению основных средств (поступление, наличие и выбытие).

34. Синтетические учет движения основных средств (поступление, наличие и выбытие).
35. Амортизация основных средств, способы начисления.
36. Понятие нематериальных активов, классификация и оценка.
37. Документы по движению НМА (поступление, наличие и выбытие).
38. Синтетический учет движения НМА (поступление, наличие и выбытие).
39. Амортизация НМА, способы начисления.
40. Виды, формы и системы оплаты труда.
41. Документы по учету личного состава и использованию рабочего времени.
42. Учет начисления основной и дополнительной заработной платы.
43. Вычеты и удержания из заработной платы.
44. Учет расчетов по социальному страхованию и пенсионному обеспечению.
45. Структура финансовых результатов и их отражение в учете.
46. Налогооблагаемая прибыль. Налог на прибыль. Использование прибыли.

Перечень практических заданий

Задача №1

Заполнить кассовую книгу

Продуктовый магазин «У дома». Директор магазина Семенова В.В., гл. бухгалтер Дугова З.В., кассир - Ф.И. студента, последний ПКО-267, РКО-101

Лимит кассы 6000 руб.

Отчет кассира за 10 декабря 2017г.

Остаток на 10 декабря	5820
Поступила АО «Старт» выручка	91000
Выручка поступила от зав.хлебного отдела Пуховой В.С.	72600
Подотчетному лицу Соснину А.И. намхоз расходы	22000
Выручка поступила от зав. бакалейного отдела Титовой Л.Б.	72590
Оплачено «Автосервис» за ремонт машины	16650
Поступила задолженность от ИП «Соколов и К»	99000
Из банка по чеку для выдачи зарплаты и пенсий	91070
Заработная плата за ноябрь по ведомости	55890
Выданы пенсии работающим пенсионерам	33200

Задача №2

Заполнить платежное поручение 29

3.02.2020 Перечислена с расчетного счета ООО «Сапфир» задолженность (страховые взносы) 12500 руб. в фонд социального страхования Управление федерального казначейства по Новгородской области, ИНН 532147785, КПП 532101011, расчетный счет № 407028104400300000062 в Новгородское ОСБ№8629, корр. счет 301018105000000000653 БИК 044030653, ИНН7707083893, КПП 783502001

Данные ООО «Сапфир». ИНН 532157335, КПП 532101001, ОКПО 92425232.

Зарегистрировано по адресу: 173003, г. Великий Новгород, ул.Славная,10.

ОКТМО 67312000, расчетный счет № 415000105500300000066 в Новгородское ОСБ№8629, корр. счет 301018105000000000653 БИК 044030653, ИНН7707083893, КПП 783502001

Задание № 3.

Рассчитайте обобщающие показатели использования ОПФ фирмы за год.

Исходные данные: фактический объем реализованной продукции – 1446,8 млн руб.; среднегодовая стоимость ОПФ – 263,1 млн руб.; среднесписочная численность – 341 чел.

Показатели	Формула	Расчет	Ответ
фондоотдача			
Фондоемкость труда			

фондовооруженность			
--------------------	--	--	--

Задание 4.

Определите первоначальную и остаточную стоимость токарного станка:

стоимость покупки станка составила 300 тыс. руб.;

транспортные расходы – 5% от стоимости;

установка и монтаж станка – 18 тыс. руб.;

срок полезного использования станка 12 лет.

станок эксплуатировался три года.

5 ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Содержание изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись