



УТВЕРЖДЕНО:
Педагогическим советом Колледжа
Протокол №5 от «28» января 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности: *43.02.14 Гостиничное дело*
Квалификация: *специалист по гостеприимству*
год начала подготовки: *2022*

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Любарская Е.В.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>	<i>Варламова А.В.</i>



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14. Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 1.2.	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	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
ПК 1.3.	Анализировать результаты деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	Методы определения эффективности работы службы приема и размещения



ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.2.	Выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами	Принципы планирования потребностей в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами
ПК 2.3.	Анализировать результаты деятельности сотрудников службы питания гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	Методы определения эффективности работы службы питания
ПК 3.1.	Определять потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.2.	Рассчитывать нормативы работы горничных; выстраивать систему стимулирования работников службы питания Управлять материально-производственными запасами	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами



ПК 3.3.	Анализировать результаты деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	Методы определения эффективности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
ПК 4.1.	Определять потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 4.2	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию. Применять методы максимизации доходов гостиницы;	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; принципы ценообразования и подходы к ценообразованию. Методы управления доходами гостиницы
ПК 4.3.	Анализировать результаты деятельности сотрудников службы бронирования и продаж. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	Методы определения эффективности работы службы бронирования и продаж



ОК 03.	Разработать план самообразования. определить перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия. Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста.	методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития
ОК 04.	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.
ОК 05.	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей	Специфику различных функциональных –смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания.



ОК 10.	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников специалистов.
ЛР 14.		
ЛР 15.		
ЛР 16.		
ЛР 17.		
ЛР 18.		
ЛР 19.		
ЛР 20.		
ЛР 21.		



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	124
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	12



2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Содержание учебного материала	2	ОК3,ОК4,
	1.Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	2	
	2.Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.		
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	4	ОК3,ОК4, ОК 5,ОК 10
	1.Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	4	
	2.Формы управления организациями в гостиничной отрасли		
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Содержание учебного материала	12	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3.,ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1.Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	6	
	2.Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).		
	3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования	2		



	номерного фонда			
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление макета эксплуатационной программы с учётом основных и дополнительных услуг. 2. Определение примерных тарифов на основные и дополнительные услуги, оказываемые отелями различных категорий г. Москвы На основе данных справочной литературы и сети Интернет: 3. Нахождение инновационных дополнительных услуг, предлагаемых в российских и зарубежных отелях, служащих повышению конкурентоспособности отелей;	2		
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия.	Содержание учебного материала	16	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия	10		
	2. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах			
	3. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.			
	4. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.			
	5. Капитальные вложения и их эффективность			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2		
2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	2			



	3. Оценка потребности в оборотных средствах.	2	
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	14	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	8	
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	
	2. Планирование фонда заработной платы.	2	
3. Расчёт заработной платы.	2		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	4	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	4	
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	8	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	4	
	2. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»	2	
	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2	
Тема 8. Показатели эффективности	Содержание учебного материала	8	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной	4	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 12

функционирования предприятий гостиничной индустрии	индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность		1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	2. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	2	
	2. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	2	
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	4	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	4	
	2. Технологии максимизации доходов		
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	18	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.
	1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов	12	
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта		
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	2	
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	2	
3. Порядок оценки и калькуляции – основы стоимостного отражения затрат на	2		



	предприятия и в его структурных подразделениях			
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	Содержание учебного материала	12	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.	
	1. Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	8		
	2. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете			
	3. Внереализационные доходы гостиниц			
	4. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2		
2. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2			
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц	Содержание учебного материала	8	ОК 3 - ОК 5, ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3., ПК 4.1.- ПК 4.3.	
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	4		
	2. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2		
Самостоятельная работа обучающихся	2			
1. Специфические участки бухгалтерского учета на гостиничном предприятии и налогообложение связанных с ними операций				
2. Бухгалтерская отчетность гостиничных организаций				
3. Учет собственного капитала и нормируемых расходов гостиницы				
4. Методика проведения аудиторской проверки. Аудиторское заключение				
Консультации		2		



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 14

Промежуточная аттестация (экзамен)	12	
Всего:	124	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета: специализированная учебная мебель. ТСО: Видеопроекторное оборудование. Доска. Автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет». Интерактивная доска. Автоматизированные рабочие места бухгалтера по всем объектам учета по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя, доска для мела; детектор валют; счетчик банкнот; кассовый аппарат; сейф, набор учебно – наглядных пособий

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зайцева, Н.А., Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Е.Н. Егорова, ; под ред. А.Н. Лазарева. — Москва : КноРус, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-406-07363-6. — [URL:https://book.ru/book/932298](https://book.ru/book/932298)
2. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141800>
3. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/961505>

Дополнительные источники:

1. Каурова, О.В., Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия. : учебное пособие / О.В. Каурова, А.Н. Малолетко, О.С. Юманова. — Москва : КноРус, 2021. — 259 с. — ISBN 978-5-406-08550-9. — <URL:https://book.ru/book/940161>

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.bookean.ru
2. www.twirpx.com
3. www.institutiones.com



4. <http://turgostinica.ru>
5. <http://tourlib.net>
6. <http://www.npark.ru>
7. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека – доступны электронные версии статей журналов
8. <http://www.vernikov.ru> - подборка аналитических материалов по вопросам

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания - 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 Методы определения эффективности работы службы приема и размещения Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Принципы планирования потребностей персонала и средств на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами Методы определения эффективности работы службы питания Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; Принципы планирования потребности в персонале и	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, тестирования, контрольных работ, защиты реферата. Промеж. аттестация в форме экзамена



средствах на оплату труда Методы и формы оплаты труда видов. Виды и формы стимулирования труда. Принципы управления материально-производственными запасами

Методы определения эффективности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;

Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; принципы ценообразования и подход к ценообразованию

Методы управления доходами гостиницы

Методы определения эффективности работы службы бронирования и продаж

методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития

Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.

Специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансового содержания.

Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.

Освоенные умения

- Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;

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
Анализировать результаты деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы
Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
Выстраивать систему стимулирования работников службы питания
Управлять материально-производственными запасами
Анализировать результаты деятельности сотрудников службы питания гостиницы. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы
Определять потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
Рассчитывать нормативы работы горничных; выстраивать систему стимулирования работников службы питания
Управлять материально-производственными запасами
Анализировать результаты деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы
Определять потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию
Применять методы максимизации доходов гостиницы;
Анализировать результаты деятельности сотрудников службы бронирования и продаж. Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы
Разработать план самообразования.
определить перечень литературных источников по экономике



<p>и бухгалтеру гостиничного предприятия. Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста.</p> <p>Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.</p> <p>Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей</p> <p>Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов</p>	
ЛР 14. Демонстрирует профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15. Выполняющий трудовые функции в сфере <i>гостиничного дела</i>	
ЛР 16. Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях	
ЛР 17. Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами	
ЛР 18. Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности	
ЛР 19. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i>	
ЛР. 20. Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.	
ЛР 21. Демонстрирующий осознание роли профессионала	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 20

сферы гостеприимства, чувства ответственности перед
выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и
социализации в современных условиях