

Приложение 8.4
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
 О.В.Добровольская
« 30 » май 20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04. ЭКОНОМИКА И
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Рассмотрена на заседании предметной
(цикловой) комиссии профессий сферы
сервиса и туризма
протокол № 10 от «24» май 2022 г.
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом, Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552) с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирована в государственном реестре ПООП под номером: 43.03.44 – 170717).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Добровольская Ольга Владимировна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;
- организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;
- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на услуги;
- формы оплаты труда в современных условиях;
- технико-экономические показатели деятельности гостиницы;
- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности

Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения:

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.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания:

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.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда:

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.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж:

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.

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР 25
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 26
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 27
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 28
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 31

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов		
	II курс		итого
	5 семестр	6 семестр	
Объем учебной дисциплины	95	54	149
<i>в т. ч. в форме практической подготовки*</i>	<i>31</i>	<i>24</i>	<i>55</i>
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, всего	77	44	121
из них:			
- урок/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	49/13	32/12	81/25
- лекция/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	-	-	
- практическое занятие/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	28 /18	12/12	40/30
- лабораторное занятие/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	-	-	-
- консультация	-	-	-
- семинар/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся	18	10	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

*-указывается количество часов при наличии

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся Название темы учебного занятия
III курс (5 семестр)						
1	Экономика гостиничного предприятия			62		
1.1	Гостиничный комплекс и его структура	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	2	1	Роль и значение гостиничного комплекса в системе рыночной экономики. Гостиничный комплекс и его структура.
					2	Гостиница, как основной субъект экономических отношений в сфере сервиса: понятие, классификация и типология
					1-2	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Описание состава и структуры предприятий сервиса. Графическое изображение блок-схемы гостиничного комплекса».
1.2	Типология предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	5	3-4	Типология предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе, организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
					5	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе
					6-7	Практические занятия № 1 по теме: «Определение организационно-правовой формы гостиничной организации»
					2	3-4

						нарушение действующего законодательства.
1.3	Основные принципы построения экономической системы гостиничной организации	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК3.1-3.3 ПК4.1-4.3	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	5	8	Механизм функционирования гостиничной организации в современных экономических условиях. Производственный процесс: понятие, содержание и структура.
					9	Методы, функции управления гостиничным предприятием.
					10	Основные службы гостиницы и их характеристика: служба бронирования, служба приема и размещения, службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, служба безопасности, инженерно-техническая служба. <i>(Практическая подготовка)</i>
					11-12	Практическое занятие № 2 по теме: «Формирование производственной структуры управления гостиничным предприятием» <i>(Практическая подготовка)</i>
				2	5-6	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Построение организационной схемы мини-отеля
1.4	Основные средства предприятия	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	4	13	Понятие основного капитала гостиничных предприятий, его сущность и значение. Классификация элементов основных средств и их структура.
					14	Амортизация и износ основных средств. Формы воспроизводства основных средств. Нематериальные активы.
					15	Инвестиции и капитальные вложения в гостиничный бизнес.
					16	Процессы концентрации и интеграции капитала в сфере гостиничного бизнеса.
1.5	Оборотные средства предприятия	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	2	17	Понятие оборотного капитала гостиничного хозяйства, его состав и структура. Классификация оборотных средств.
					18	Понятие материальных ресурсов. Определение потребности в оборотных средствах. Показатели использования оборотных средств.

1.6	Методы оценки эффективности использования основных и оборотных средств	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	8	19	Показатели эффективности использования основных средств. Фондоотдача, фондоёмкость, продукции, фондовооруженность.
					20	Способы повышения эффективности использования основного капитала. Показатели использования производственной мощности
					21	Показатели использования материальных ресурсов. Оценка эффективности использования оборотных средств.
					22	Показатели эффективности капитальных вложений и инвестиций.
					23-24	Практические занятия № 3 по теме: «Расчет эффективности использования основных фондов гостиничного предприятия»
					25-26	Практические занятия № 4 по теме: «Расчёт эффективности использования инвестиций и капитальных вложений»
1.7	Организация труда	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	4	27	Состав и структура кадров гостиничного предприятия. Экономические показатели управления персоналом.
					28	Производительность труда – понятие и значение. Методы измерения производительности труда.
					29-30	Практические занятия № 5 по теме: «Определение производительности труда (выработки и трудоёмкости) на гостиничном предприятии»
				2	7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Методы стимулирования работников»
1.8	Формы и системы оплаты труда	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	4	31	Механизм регулирования оплаты труда. Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная.
					32	Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации.
					33-34	Практические занятия № 6 по теме: «Расчёт заработной платы отдельных категорий работников гостиничного предприятия» <i>(Практическая подготовка)</i>

				4	9-10 11-12	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Заполнение таблицы по теме: «Оплата труда по трудовому Кодексу» Решение задач по начислению заработной платы
1.9	Себестоимость гостиничных услуг Формирование издержек производства и реализации гостиничного продукта	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	6	35	Гостиничный продукт, понятие себестоимости гостиничного продукта Формирование издержек производства и реализации услуг. <i>(Практическая подготовка)</i>
					36	Состав трудовых, материальных и финансовых ресурсов.
					37	Классификация затрат по статьям и элементам. Смета затрат и методика её составления.
					38	Калькуляция себестоимости гостиничного продукта и её значение. Методы калькулирования себестоимости
					39-40	Практические занятия № 7 по теме: «Формирование издержек производства и реализации гостиничного продукта»
1.10	Механизм рыночного ценообразования	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	4	41	Цели и этапы ценообразования. Ценообразующие факторы
					42	Этапы процесса ценообразования гостиничного продукта. <i>(Практическая подготовка)</i>
					43-44	Практические занятия № 8 по теме: «Определение цены гостиничного продукта» <i>(Практическая подготовка)</i>
				2	13-14	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление калькуляции на услуги, проживания мини-отеля
1.11	Прибыль и рентабельность – главные показатели эффективного использования ресурсов	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	2	45	Сущность прибыли, её источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли. Распределение и использование прибыли
					46	Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Методика расчета уровня рентабельности гостиничного продукта

	гостиничной организации			2	15-16	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Механизм увеличения прибыли»
2	Бухгалтерский учет			85		
2.1	Общая характеристика бухгалтерского учета	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	7	47	Понятие бухгалтерского учета, его задачи.
					48	Предмет и метод бухгалтерского учета
					49	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в гостиничном предприятии
					50	Понятие о документах учета. Классификация документов.
					51	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
					52-53	Практическое занятие №9 по теме: «Заполнение реквизитов документов» <i>(Практическая подготовка)</i>
					2	17-18
2.2	Особенности организации первичного учета в структурных подразделениях гостиничного предприятия	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК3.1-3.3 ПК4.1-4.3	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	20	54-55	Учет в службе бронирования <i>(Практическая подготовка)</i>
					56-57	Практическое занятие №10 по теме: «Заполнение первичных документов в службе бронирования» <i>(Практическая подготовка)</i>
					58-59	Учет в службе приема и размещения <i>(Практическая подготовка)</i>
					60-61	Практическое занятие №11 по теме: «Заполнение первичных документов в службе приема и размещения» <i>(Практическая подготовка)</i>
					62-63	Учет в службе управления номерным фондом <i>(Практическая подготовка)</i>
					64-65	Практическое занятие №12 по теме: «Заполнение первичных документов в службе управления номерным фондом» <i>(Практическая подготовка)</i>
					66-67	Учет в службе снабжения <i>(Практическая подготовка)</i>

					68-69	Практическое занятие №13 по теме: «Заполнение первичных документов в службе снабжения» <i>(Практическая подготовка)</i>
					70-71	Учет в службе общественного питания <i>(Практическая подготовка)</i>
					72-73	Практическое занятие №14 по теме: «Заполнение первичных документов в службе общественного питания» <i>(Практическая подготовка)</i>
2.3	Организация финансового учета на гостиничных предприятиях	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	36	74-75	Особенности учетной политики гостиничного предприятия
					76	Основные средства.
					77	Классификация и оценка основных средств
III курс (6 семестр)						
		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК3.1-3.3 ПК4.1-4.3			78-79	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств <i>(Практическая подготовка)</i>
					80-81	Особенности инвентаризации основных средств
					82-83	Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей <i>(Практическая подготовка)</i>
					84-85	Практическое занятие №15 по теме: «Заполнение документов по учету основных средств» <i>(Практическая подготовка)</i>
					86-87	Учет материальных ценностей
					88-89	Документальное оформление приема материальных ценностей на склад <i>(Практическая подготовка)</i>
					90-91	Отпуска материальных ценностей со склада, списание в расход
					92-93	Практическое занятие №16 по теме: «Заполнение документов по учету материальных ценностей» <i>(Практическая подготовка)</i>
					94-95	Особенности инвентаризации материальных ценностей <i>(Практическая подготовка)</i>
					96-97	Порядок расчета наличными средствами
					98-99	Документальный учет наличных средств

						<i>(Практическая подготовка)</i>
					100-101	Практическое занятие №17 по теме: «Заполнение документации по расчету наличными средствами» <i>(Практическая подготовка)</i>
					102-103	Безналичные расчеты
					104-105	Документальный учет безналичных средств <i>(Практическая подготовка)</i>
					106-107	Практическое занятие №18 по теме: «Заполнение документации по расчету безналичными средствами» <i>(Практическая подготовка)</i>
					108-109	Учет рабочего времени
				8	19-20 21-22 23-24 25-26	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение нормативных источников Заполнение документов Составление конспекта по теме «Учет МБП» Разработка сообщения по теме: «Платежные системы»
2.4	Бухгалтерская отчетность	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10	ЛР 25 ЛР 26 ЛР 27 ЛР 28 ЛР 31	10	110-111 112-113 114-115 116-117 118-119	Значение и виды отчетности Объем, порядок и сроки предоставления отчетности за месяц Практическое занятие №19 по теме: «Заполнение отчетности» <i>(Практическая подготовка)</i> Объем, порядок и сроки предоставления отчетности за год Практическое занятие №20 по теме: «Заполнение отчетности» <i>(Практическая подготовка)</i>
				2	27-28	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Изучение нормативных источников
				2	120-121	Дифференцированный зачет
	Всего			149		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- доска – 1 шт.;
- парты – 15 шт.;
- стулья – 30 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- телевизор;

Дополнительно имеется видеоматериал по курсу и комплект заданий для текущего контроля результатов освоения дисциплины;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

Основная учебная литература:

1. Соколова С.В. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ С.В. Соколова. – 2-е изд., стерю- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208с.

Дополнительная учебная литература

1. Грибов, В.Д., Экономика предприятия сервиса: учебное пособие / В.Д. Грибов, А.Л. Леонов. — Москва: КноРус, 2019. — 276 с.

2. Митрофанов, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для бакалавров / С. В. Митрофанов; С.-Петербург. ун-т технол. упр. и экон. — СПб.: Издво Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2017. — 230 с.

3.2.2 Электронные издания и интернет-ресурсы

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. www.hotelnews.ru

2. Интернет-портал индустрии гостеприимства и питания HoReCa
<http://www.horecamagazine.ru/>

3. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства в России
<https://xn--80akbvbjmweli.xn--p1ai/>

4. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>

5. Журнал для отельеров и владельцев ресторанов HOTELIER.PRO
<https://hotelier.pro/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;	Понимание механизма функционирования гостиничной организации, изложение существующих подходов к классификации производственного процесса и принципов рациональной организации производства гостиничных услуг	Тестирование Оценка за устный индивидуальный опрос Оценка результатов выполнения практического занятия
-материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;	Чёткость знания порядка (формул) расчёта показателей материальных, трудовых и финансовых ресурсов гостиничной организации, нормативов для сравнения и интерпретирования результатов расчётов	
-способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;	Четкое представление об основных способах экономии ресурсов в гостиничном бизнесе, знание порядка выявления факторов, способствующих снижению себестоимости гостиничного продукта	
-механизмы ценообразования на услуги;	Чёткость знания этапов процесса ценообразования гостиничного продукта, способов управления ценами	
-формы оплаты труда в современных условиях;	Точное знание состава кадров гостиничного предприятия, методов нормирования труда. Полная характеристика форм и систем оплаты труда	
-технико-экономические показатели деятельности гостиницы;	Чёткость знания порядка (формул) расчёта ТЭП деятельности гостиничной организации, свободная интерпретация выводов по расчётам	
-основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;	Уверенно использовать основы бухгалтерского учета для использования бухгалтерской отчетности в профессиональной деятельности	
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;	Уверено раскрывать особенности ценообразования в гостиничном сервисе	
- учет и порядок ведения	Правильно в соответствии с	

кассовых операций;	нормативными документами вести учет кассовых операций	
-формы безналичных расчетов;	Полно раскрывать технологию безналичных расчетов	
-бухгалтерские документы и требования к их составлению;	В соответствии с нормативными документами правильно вести первичную документацию	
-нормативно-правовую базу бухгалтерского учета	Свободно владеть нормативно-правовой базой бухгалтерского учета	
Умения:		
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Свободное оперирование основными категориями и понятиями, систематизация экономических терминов	Оценка результатов выполнения практического занятия
- определять организационно-правовые формы организаций;	Точное классифицирование организационно-правовых форм организаций в РФ, полное описание их признаков различия	
-определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Правильный расчёт показателей материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, свободная демонстрация интерпретации выводов по расчётам	
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;	Правильный расчёт ТЭП деятельности организации, интерпретация выводов по расчётам	
- организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;	Точное вычисление показателей для демонстрации умения заполнения форм отчетности	
- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности	Оптимально использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности	