

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

[Signature]

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.10 Планирование и учет в гостиничном и ресторанном бизнесе

Направление подготовки: 43.03.01 *Сервис*

Направленность (профиль): *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Институт: истории и культуры

Кафедра: кафедре туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	IV		
Семестр/триместр	8		

Лекции	36		
Лабораторные занятия	-		
Практические (семинарские) занятия	36		
в т. ч. практическая подготовка	4		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет		
Контроль	-		
Иные формы работы	-		
Самостоятельная работа	108		

Всего часов: 180

Трудоемкость: 5 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент Стрельникова М.А.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: получение знаний, умений и навыков по планированию и учету в сфере гостиничного и ресторанного дела, а также создание платформы для профессиональной деятельности в сфере сервиса и услуг.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование теоретических знаний по вопросам организации учета и планирования в гостиничном и ресторанном бизнесе в РФ и за рубежом;
- получение навыков планирования и учета в управлении гостиничным хозяйством;
- формирование умений применять в профессиональной деятельности основные экономические знания, в том числе методов планирования и учета в деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках вариативной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Знать: - способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: - способы проектирования решения в области планирования и учета деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, определения оптимальных способов планирования и учета, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	Уметь: - формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; - качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время	Умеет: - формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках планирования и учета деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; - качественно решать конкретные задачи в области планирования и учета за установленное время
	Владеть: - навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач; - навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности	Владеет: - навыками определения ожидаемых результатов планирования и учета в гостиничном и ресторанном бизнесе; - навыками публичного представления результатов планирования и учета в гостиничном и ресторанном бизнесе

ПКС-2	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: формы и методы планирования и учета бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: - осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет: - осуществлять планирование и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет: навыками выявления проблем в системе планирования и учета в деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКС-5	Знать: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Владеть: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Владеет: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам.раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Сущность и принципы планирования деятельности предприятий в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса	20	4	4	-	12
2.	Тема 2. Виды планирования	20	4	4	-	12
3.	Тема 3. Оперативное планирование в ресторанах и гостиницах	20	4	4	-	12
4.	Тема 4. Стратегическое планирование в ресторанах и гостиницах	20	4	4	-	12
5.	Тема 5. Общие принципы и задачи организации учета в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.	20	4	4	-	12
6.	Тема 6. Учет сырья, товаров, принадлежностей ресторанов и гостиниц	20	4	4	-	12
7.	Тема 7. Учет расходов и доходов.	20	4	4	-	12
8.	Тема 8. Учет и регулирование издержек производства.	20	4	4	-	12
9.	Тема 9. Учет предметов материально-технического оснащения.	20	4	4	-	12
	<i>Форма отчетности: зачет</i>				-	
	<i>Итого за 8 семестр</i>	<i>180</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>-</i>	<i>108</i>
	в т.ч. практическая подготовка	4				
	ИТОГО:	180	36	36	-	108

Очно-заочная форма обучения не реализуется
Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме тестирования.

Типовой вариант теста

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета с использованием следующих оценочных материалов:

Вопросы к зачету (8 семестр, очная форма обучения)

1. Понятие и роль учета в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Учет на современном этапе.
2. Общие принципы и задачи организации учета в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.
3. Материальная ответственность. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.
4. Виды планирования в гостиничном и ресторанном бизнесе.
5. Лицензирование ресторанов и гостиниц.
6. Виды договоров в ресторанном и гостиничном бизнесе.
7. Оперативное планирование в ресторанах и гостиницах.
8. Стратегическое планирование в ресторанах и гостиницах.
9. Прием товаров на складе. Документальное оформление и учет отпуска продуктов, товаров, принадлежностей. Товарные потери (нормируемые и ненормируемые), порядок их оформления, списания и учета.
10. Учет товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, при хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. Учет потерь вследствие боя, лома и порчи.
11. Учет тары, инвентаря и мебели.
12. Виды инвентаризации (продуктов, товаров, тары, мебели). Порядок проведения инвентаризации.
13. Учет поступления сырья, товаров, денежных средств
14. Учет расходов и доходов.
15. Учет и регулирование издержек производства.
16. Отчисления амортизационные Расходы на заработную плату Учет накладных расходов
17. Учет предметов материально-технического оснащения.

18. Задачи учета основных средств, Учет малоценных и быстроизнашиваемых предметов
19. Сущность планирования в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса
20. Принципы планирования в гостиничном и ресторанном бизнесе

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.09.2021).
2. 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, 2021. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475149> (дата обращения: 01.09.2021).

4.2. Дополнительная литература

1. Тебекин, А. В. Стратегический менеджмент : учебник для вузов / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 333 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14644-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/478107> (дата обращения: 01.09.2021).
2. Толпегина, О. А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности : учебник и практикум для вузов / О. А. Толпегина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 610 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14212-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468070> (дата обращения: 01.09.2021).

V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	https://russia.travel/	Национальный туристический портал	Свободный доступ
2.	http://www.kultura-portal.ru/	Информационный портал	

		Культура	Свободный доступ
3.	http://www.horeca.ru/	Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	Свободный доступ

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ
5.			

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

