МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

УЧЕТ И ПЛАНИРОВАНИЕ В РЕСТОРАННОМ И ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Учет и планирование в ресторанном и гостиничном бизнесе» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F65642
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных теоретических знаний и практических методов в области учета и планирования на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

– сформировать у студентов знания в области управленческого учета, оперативного планирования и оценке эффективности в ресторанных и гостиничных предприятиях при формировании продукции и услуг;

– привить студентам умения применять правила учета и контроля, нормативы при разработке производственной программы, программное обеспечение при формировании отчетов;

– сформировать у студентов практические навыки при настро йке отчетов, учете закупок и инвентаризации на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия	РД1	Знание	основ и принципов учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
			РД2	Умение	проводить учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
			РД3	Навык	осуществления текущего и перспективного планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
		ПКВ-2.3к : Учитывает и контролирует результаты деятельности предприятия	РД4	Знание	основ и принципов учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
			РД5	Умение	проводить учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
			РД6	Навык	планирования контроля результатов деятельности и учета деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных

российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Воспитание уважения к Конституции и законам Российской Федерации	Высокие нравственные идеалы	Честность
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Воспитание чувства долга и ответственности перед семьей и обществом	Права и свободы человека	Финансовая грамотность Умение работать в команде и взаимопомощь Соблюдение моральных принципов
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие познавательного интереса и стремления к знаниям	Созидательный труд	Любознательность
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Воспитание культуры диалога и уважения к мнению других людей	Взаимопомощь и взаимоуважение	Коммуникабельность

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Учет и планирование в ресторанном и гостиничном бизнесе» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Индекс дисциплины: Б.1.В.06.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	5	4	73	36	36	0	1	0	71	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основы управленческого учета и оперативного планирования в гостиницах и предприятиях общественного питания	РД1, РД4	2	2	0	8	участие в дискуссии, оценка результатов
2	Сущность и этапы процесса финансового планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	РД1, РД4	4	4	0	8	дискуссия, решение задач
3	Производственная программа предприятия общественного питания.	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	6	0	10	Опрос, практические задачи
4	Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	6	0	10	Опрос, практические задачи
5	Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	5	0	9	опрос, практические задачи.
6	Организация учета в гостиничном бизнесе	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	5	0	9	опрос, практические задачи.
7	Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	4	0	9	опрос, практические задачи
8	Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	4	4	0	8	дискуссия, задачи.
Итого по таблице			**36**	**36**	**0**	**71**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы управленческого учета и оперативного планирования в гостиницах и предприятиях общественного питания.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Сущность и содержание учета и планирования. Виды управленческого учета. Виды планирования, стратегическое, оперативное, текущее планирование, финансовое планирование и т.д.. Методы учета и планирования на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

Нормативно-правовое обеспечение системы учета и планирования на предприятиях индустрии гостеприимства.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: дискуссия, опрос.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет и теоретическими материалами.

Тема 2 Сущность и этапы процесса финансового планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса.

Содержание темы: Понятие финансового планирования. Задачи финансового планирования. Структура текущего плана гостиничного предприятия. Структура текущего плана предприятия общественного питания. Основные этапы разработки финансового плана. Разработка плановых производственных показателей. Разработка прогноза потребностей финансирования. Структура затрат предприятия питания. Структура затрат гостиничного предприятия. Методы расчета: процент от продаж, балансовый метод, нормативный метод, метод оптимизации и др. Расчет потребности в источниках финансирования. Определение движения денежных средств. Разработка планового отчета о движении денежных средств. Структура и формирование бухгалтерского баланса.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: дискуссия, решение задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущем контролю, подготовка к дискуссии.

Тема 3 Производственная программа предприятия общественного питания.

Содержание темы: Содержание темы: Сущность и структура производственной программы предприятия общественного питания. Расчет количества потребителей: на основе производственной мощности и загрузки зала, Разработка дневной программы по ассортименту блюд (АВС- программа), структура дневной программы. Расчет сводной таблицы сырья. Расчет дохода и расхода по производственной программе (день, месяц, год).

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущем контролю.

Тема 4 Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов.

Содержание темы: Понятие стандарта USALI — Единой системы счетов индустрии гостеприимства. Базовые принципы управленческого учета по модели USALI (ведение раздельного учета по центрам ответственности, стандартизация показателей, применение бюджетирования). Задачи внедрения USALI. Методы USALI: программное обеспечение, соответствие аналитики, обучение персонала, анализ показателей. Особенности формирования USALI по центрам финансовой ответственности.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущем контролю.

Тема 5 Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания.

Содержание темы: Учет закупок и товарных запасов: Выбор поставщиков. Критерии выбора поставщиков на основе анализа меню, ассортиментного перечня сырья, плана

продаж, товароведческих требований. Формирование плана закупки и запасов, нормирование товарного запаса. Договорные условия по поставкам сырья. Принципы и условия доставки продукции. Складской учет товарных запасов. Учет производства: понятие производственного процесса, принципы рациональной организации производственных процессов на предприятии питания. Основные направления учета производства (нормы дневной заготовки продуктов, принципы ротации, сроки хранения, прием товаров у поставщиков, маркировка, соблюдение рецептуры, качества). Учет труда производственного персонала. Автоматизированный учет работы кухни, методы и системы учета. Списание запасов и продукции. Принципы и методы и списания. Списание по нормам, списание по фактическим расходам. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, практическое задание.

Тема 6 Организация учета в гостиничном бизнесе.

Содержание темы: Методические основы учета в гостиничном предприятии, понятие учетной политики гостиницы. Учет активов предприятия: понятие активов, структура активов гостиничного предприятия. Операционная и неоперационная деятельность, виды и методы учета. Инвестиционная и финансовая деятельность: виды поступлений и выплат. Порядок отражения в учете операций с денежными средствами. Структура дебиторской задолженности. Учет товарно-материальных запасов. Учет основных средств гостиницы. Учет краткосрочных обязательств.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, практическое задание.

Тема 7 Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

Содержание темы: Понятие, основные задачи и методы инвентаризации. Нормативно-правовые аспекты инвентаризации. Виды инвентаризации. Этапы инвентаризации: определение материально-ответственного лица, определение участников инвентаризации, выбор имущества для проверки / учетных операций, проверка имущества, оформление результатов. Оформление несоответствия учета с фактом (недостачи и излишки). Автоматизированные терминалы сбора данных. Формы инвентаризации. Особенности инвентаризации в предприятиях общественного питания. Инвентаризация по готовым блюдам, полуфабрикатам и продуктам. Показатели и методы инвентаризации: по технологическим картам, котловой метод. Инвентаризация столовых приборов и кухонных принадлежностей. Особенности инвентаризации в гостиничных предприятиях. Инвентаризация комплектации номера, форменной одежды персонала, основных средств, постельного белья, расходных материалов, моющих средств. Инвентаризация финансовых обязательств и денежных средств.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, практическое задание.

Тема 8 Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса.

Содержание темы: Понятие, основные задачи и методы анализа эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса. Виды эффективности: стоимостные и натуральные показатели, количественные и качественные показатели,

объемные и удельные показатели. Основные принципы и методы, применяемые предприятием при определении прибыли: структура и принципы отражения дохода и расхода предприятия гостинично-ресторанного бизнеса в учетной политике предприятия. Специфика оценки эффективности гостиничных предприятий: показатели ADR, REV PAR, GOP PAR. Методы повышения эффективности на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. Варианты оптимизации и максимального использования производственных площадей в гостинично-ресторанном бизнесе. Современные технологии увеличения сроков хранения полуфабрикатов в ресторанном бизнесе. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, практическое задание.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационный мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение реферата, практических задач, самостоятельное изучение некоторых разделов курса.

Темы рефератов:

1. Особенности бухучета в санаторно-курортных организациях
2. Учетная политика санатория в части учета основных средств и нематериальных активов
3. Учет продуктов питания в санаторно-курортных организациях
4. Калькулирование себестоимости койко-дня
5. Особенности бухгалтерског учета в гостиничном и ресторанном бизнесе
6. Учетная политика гостиничных предприятий
7. Отражение различных видов затрат в ьухгалтерском учете гостиничных и ресторанных предприятий.
8. Учет и инветраизация основных средств на предприятиях гостиничного и ресторанного типа.
9. Налоговая политика на гостиничных и ресторанных предприятиях.
10. особенности учета кассовых операций в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Дементьева, А. Г. Корпоративное управление : учебник / А. Г. Дементьева. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 496 с. — (Магистратура). - ISBN 978-5-9776-0431-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2096931 (дата обращения: 31.05.2026)

2. Дементьева, А. Г. Стратегический менеджмент : учебник / А. Г. Дементьева, М. И. Соколова. — Москва : Магистр, 2026. — 512 с. - ISBN 978-5-16-021551-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2230294 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Касьянова, С. А. Бухгалтерский учет в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме : учебник / С.А. Касьянова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 215 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1171922. - ISBN 978-5-16-020793-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2193098 (дата обращения: 31.05.2026)

4. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 616 с. (Балаквариат. Магистратура). - ISBN 978-5-9776-0544-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1876145 (дата обращения: 31.05.2026)

5. Шаш, Н. Н. Управление интеллектуальным капиталом развивающейся компании : учебное пособие / Н. Н. Шаш. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2026. — 368 с. — (Магистратура). - ISBN 978-5-9776-0330-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2196888 (дата обращения: 31.05.2026)

7.2 Дополнительная литература

1. Налоговый учет и отчетность : учебник для вузов / Н. И. Малис, Л. П. Грундел, Д. И. Ряховский, А. С. Зинягина ; под редакцией Н. И. Малис. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-

534-19102-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583360 (дата обращения: 19.05.2026).

2. Научная электронная библиотека e-library.ru

3. Пименов, Н. А. Налоговое планирование : учебник для вузов / Н. А. Пименов, С. С. Демин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 137 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19164-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561420 (дата обращения: 01.09.2025).

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: http://www.gost.ru
2. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
3. Электронная библиотека Руконт https://rucont.ru/
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
6. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
7. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2

Программное обеспечение:

- Adobe Flash Player
- Adobe Reader
- Microsoft Office Standard 2007 Russian
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

УЧЕТ И ПЛАНИРОВАНИЕ В РЕСТОРАННОМ И ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия
		ПКВ-2.3к : Учитывает и контролирует результаты деятельности предприятия

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия	РД 1	Знание	основ и принципов учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	знает методы и принципы разработки текущего и перспективного планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
	РД 2	Умение	проводить учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	самостоятельно осуществляет текущее и перспективное планирование
	РД 3	Навык	осуществления текущего и перспективного планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	самостоятельно планирует деятельность предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
ПКВ-2.3к : Учитывает и контролирует результаты деятельности предприятия	РД 4	Знание	основ и принципов учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	знает основы и принципы учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
	РД 5	Умение	проводить учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	проводит учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
	РД 6	Навык	планирования контроля результатов деятельности и учета деятельности предприятий рес	владеет навыками планирования, формирования и реализа

			торанного и гостиничного би знеса	ции проектов и туристских пр одуктов

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые рез ультаты обучения		Контролируемые темы д исциплины	Наименование оценочного средства и пр едставление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная ат тестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : основ и принци пов учета и контроля ре зультатов деятельности предприятий ресторанн ого и гостиничного бизн еса	1.1. Основы управленче ского учета и оператив ного планирования в гост иницах и предприятиях общественного питания	Дискуссия	Тест
		1.2. Сущность и этапы п роцесса финансового пл анирования деятельност и предприятий ресторан ного и гостиничного биз неса	Дискуссия	Тест
		1.3. Производственная п рограмма предприятия о бщественного питания.	Дискуссия	Тест
		1.4. Автоматизация упра вленческого учета по ст андарту USALI. Настро йка отчетов	Дискуссия	Тест
		1.5. Учет закупок, произ водства и списания на п редприятии общественн ого питания	Дискуссия	Тест
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Дискуссия	Тест
		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанн ого и гостиничного бизн еса	Дискуссия	Тест
		1.8. Анализ эффективно сти работы предприятия ресторанного и гостини чного бизнеса	Дискуссия	Тест
РД2	Умение : проводить уче т и контроль результато в деятельности предпри ятий ресторанного и гос тиничного бизнеса	1.3. Производственная п рограмма предприятия о бщественного питания.	Разноуровневые за дачи и задания	Реферат
		1.4. Автоматизация упра вленческого учета по ст андарту USALI. Настро йка отчетов	Разноуровневые за дачи и задания	Реферат

		1.5. Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.8. Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
РД3	Навык : осуществления текущего и перспективного планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	1.3. Производственная программа предприятия общественного питания.	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.4. Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.5. Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.8. Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
РД4	Знание : основ и принципов учета и контроля результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	1.1. Основы управленческого учета и оперативного планирования в гостиницах и предприятиях общественного питания	Дискуссия	Тест
		1.2. Сущность и этапы процесса финансового планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	Дискуссия	Тест
		1.3. Производственная программа предприятия общественного питания.	Дискуссия	Тест
		1.4. Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов	Дискуссия	Тест
		1.5. Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	Дискуссия	Тест
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Дискуссия	Тест

		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	Дискуссия	Тест
		1.8. Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	Дискуссия	Тест
РД5	Умение : проводить учет и контроль результатов деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	1.3. Производственная программа предприятия общественного питания.	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.4. Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.5. Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
		1.8. Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Реферат
РД6	Навык : планирования контроля результатов деятельности и учета деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	1.3. Производственная программа предприятия общественного питания.	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.4. Автоматизация управленческого учета по стандарту USALI. Настройка отчетов	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.5. Учет закупок, производства и списания на предприятии общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.6. Организация учета в гостиничном бизнесе	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.7. Инвентаризация на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа
		1.8. Анализ эффективности работы предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса	Разноуровневые задачи и задания	Практическая работа

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

	Оценочное средство

Вид учебной деятельности	Дискуссия	Тестирование	Реферат	Практическая работа	Разноуровневые задачи и задания	Итого
Лекции	4				10	14
Практические занятия	3				30	33
Самостоятельная работа	3		5	5	10	23
Промежуточная аттестация		20	5	5		30
Итого	10	20	10	10	50	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Дискуссия

Тема 1

1 Какие основные задачи решает система учета и планирования на предприятии гостинично-ресторанного бизнес?

2 Какие основные принципы заложены в организации учета и планирования на предприятии?

3 Перечислите виды управленческого учета на предприятии общественного питания

4 В чем состоит принципиальная разница между стратегическим и оперативным планированием в гостиничном предприятии?

5 Перечислите основные методы учета и планирования на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

6 Какими нормативными актами необходимо руководствоваться при организации системы управленческого учета на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса?

7 Перечислите основные центры доходов гостиничного предприятия

8 Перечислите основные центры доходов предприятия общественного питания

9 Какие инструменты необходимы для организации системы учета и планирования на предприятии?

10 Какова базовая структура системы управления и планирования предприятия общественного питания?

Тема 2

1. В чем заключается сущность финансового планирования на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса?
2. Перечислите основные задачи финансового планирования предприятия общественного питания.
3. Приведите ключевые составляющие структуры текущего плана гостиничного предприятия.
4. Перечислите основные этапы разработки финансового плана предприятия общественного питания.
5. Какие плановые производственные показатели включаются в финансовый план предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. В чем сосит отличие показателей по видам деятельности?
6. Как осуществляется разработка прогноза потребностей финансирования?
7. Что включают прямые затраты на предприятии питания в общей структуре затрат?
8. Какие элементы входят в структуру общих затрат гостиничного предприятия?
9. Какие методы расчета используются при формировании финансового плана предприятия гостинично-ресторанного бизнеса?
10. Как производится расчет потребности в источниках финансирования?
11. Как формируется план движения денежных средств в гостинице?
12. Опишите структуру и порядок формирование бухгалтерского баланса.

Тема 4

1 Перечислите основные функции учета, которые используются в программе USALI

2 Что понимается под процессом бюджетирования при использовании USALI?

3 Перечислите этапы формирования управленческого учета и отчетности в гостиничном предприятии на основе USALI

4 Какие опции рассматривает справочная система ведения учета доходов и затрат по USALI?

5 Какие разделы стандарта USALI включены в систему отчетности гостиничного предприятия?

6 Перечислите операционные показатели ресторана по стандарту USALI

7 Как рассчитывается EBITDA USALI с учетом доходов и расходов предприятия питания? Учитываются ли при этом проценты по кредитам, налоги и амортизация?

8 В каком разделе USALI представлен показатель среднедневной тариф ADR (Average Daily Rate) ?

Краткие методические указания

Дискуссия проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	7	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в цел

		ом владеет профессиональной информацией , оперирует приобретенными знаниями и ум ениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, испо льзовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную прог раммой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниям и и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не пров ел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, пл охо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, ис пользовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ ин формационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приоб ретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.2 Перечень тем рефератов

1. Особенности бухучета в санаторно-курортных организациях
2. Учетная политика санатория в части учета основных средств и нематериальных активов
3. Учет продуктов питания в санаторно-курортных организациях
4. Калькулирование себестоимости койко-дня
5. Особенности бухгалтерског учета в гостиничном и ресторанном бизнесе
6. Учетная политика гостиничных предприятий
7. Отражение различных видов затрат в ьухгалтерском учете гостиничных и ресторанных предприятий.
8. Учет и инветраизация основных средств на предприятиях гостиничного и ресторанного типа.
9. Налоговая политика на гостиничных и ресторанных предприятиях.
10. особенности учета кассовых операций в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе.

Краткие методические указания

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 60%.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме и аргументировал его. Прив едены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информа ция нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной ис следовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретически х и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пони манием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4	8	Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложе ния; допущено не более одной ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстри рованы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с понимание м проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
3	6	Студент проводит довольно самостоятельный анализ основных смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретические обоснования выбранной темы. Привл ечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более двух ошибок в см ысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2	4	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.
1	0	Работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа, либо проблема не раскрыта, либо задание не выполнялось.

5.3 Примеры заданий для выполнения практических работ

Дано: В ресторане 80 посадочных мест. Рассчитайте график загрузки ресторана в день, исходя из следующих данных .

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за час.	Процент загрузки зала, %	Количество посетителей, чел.
10 – 11	2	30	
11 – 12	2	40	
12 – 13	1,5	60	
13 – 14	1,5	70	
14 – 15	1,5	70	
15 – 16	1,5	40	
16 – 17	1,5	20	
17 – 18	перерыв	перерыв	перерыв
18 – 19	1,5	40	
19 – 20	1,0	50	
20 – 21	1,0	70	
21 – 22	1,0	70	
22 – 23	1,0	50	
23 – 24	1,0	20	
Итого			

Обоснуйте расчеты.

Дано: используйте данные загрузки ресторана из предыдущей задачи и показатели, представленные в таблице.

Наименование ассортиментных групп блюд	Суммарный коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных групп блюд	Количество блюд, шт.
Холодные и горячие закуски	1,9	0,8	
Первые блюда	2,1	0,1	
Вторые блюда	2,1	1	
Сладкие блюда	1,6	0,2	

Произведите расчет количества блюд. Обоснуйте расчета

Дано: Используйте данные расчета количества блюд из предыдущей задачи и показатели, представленные в таблице.

Наименование групп блюд	Соотношение блюд, %		Количество блюд, шт.		Количество наименований блюд, шт.	
	Всего	В том числе	Всего	В том числе	Всего	В том числе
Холодные блюда и закуски: • рыбные • мясная гастрономия • салаты • кисло - молочная продукция • бутерброды	100	20 25 45 5 5			10	
Первые блюда:	100	100			1	
Вторые горячие блюда: рыбные блюда, мясные, из птицы, овощные, крупяные, мучные, яичные, молочные	100	20 50 5 10 15			8	
Сладкие блюда: холодные, горячие	100	80 20			4	

Рассчитайте количество блюд в ассортименте. Обоснуйте расчеты.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний на практике.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил вс естороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знани ями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил ед инственно правильное решение.
4	7	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом ур овне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности , затруднения при переносе знаний и умений нестандартные ситуации, предусмотренные в зад аче.
3	5	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе решения задачи допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знан ий, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	2	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже баз ового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков и предложил непрофессиональ ное решение ситуационной задачи.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полн ое отсутствие знаний, умений, навыков. Задача не решена.

5.4 Пример разноуровневых задач и заданий

Тема 3

Задание 1.

Исходные данные:

Предприятие – кафе «Встреча»;

Наименование блюда – Салат картофельный

Номер по сборнику рецептур – 71

Порядковый номер калькуляции	№ 1			
№	Наименование продукта	Норма	Цена	Сумма
1	картофель	1,16	15-00	определить
2	Лук зеленый	0,21	100-00	определить
3	Сметана	0,15	150-00	определить
4	Соль	0,02	12-00	определить
5	Перец молотый	0,0002	200-00	определить
6	Укроп	0,03	150-00	определить

Заведующий производством – Н.

Калькуляцию составил – А.

Утверждено директором – Н.

На основании сборника рецептур определить норму вложения сырья различных кондиций; составить калькуляционную карточку, определить продажную цену блюда.

Задание 2

Исходные данные:

Предприятие – кафе «Улыбка»;

Наименование блюда – Бутерброд с сыром;

Порядковый номер калькуляции	№2			
№ п./п	Наименование продукта	Норма	Цена	Сумма
1	Сыр «Российский»	Определить	370-00	Определить
2	Масло сливочное	Определить	250-00	Определить
3	Хлеб	Определить	20-00	Определить

Заведующий производством – Н.

Калькуляцию составил – А.

Утверждено директором – Н.

На основании сборника рецептур определить норму вложения сырья различных кондиций; составить калькуляционную карточку, определить продажную цену блюда.

Тема 5

Задание 1.

Дано: Согласно балансовым данным стоимость основных средств предприятия питания составила:

-на 1 января 2000 тыс. руб.,

-на 1 февраля, 1 марта и 1 апреля 3600 тыс. руб.,

-на 1 мая 3000 тыс. руб.,

-на 1 июня, 1 июля 4000 тыс. руб.,

-на 1 августа, 1 сентября. 1 октября 3360 тыс. руб.,

-на 1 ноября, 1 декабря и на конец года 4560 тыс. руб..

Определите среднегодовую стоимость основных средств.

Задание 2

Сравните показатели эффективности использования основных фондов двух объектов общественного питания.

Показатели	Ед.измерения	Ресторан 1	Ресторан 2
Товарооборот общественного питания	млн. руб.	1720	700
Среднегодовая стоимость основных фондов	млн. руб.	1300	1418
Фондоотдача	руб.	?	?

Задание 3

Дано: исходные показатели представлены в таблице. Требуется рассчитать затраты на приобретение столовой посуды в кафе на 150 посадочных мест.

Наименование предметов	Норма на одно место, ед.	Потребность по норме, ед.	Наличие на начало года, ед.	Дополнительная потребность, ед.	Стоимость единицы, руб.	Итого затраты, руб.
Тарелки глубокие	4		480		127	
Тарелки мелкие	4		510		122	
Ложки столовые	3		570		118	
Ложки чайные	2		230		112	
Вилки	3		545		117	
Ножи	2		270		128	
Итого	?	?	?	?	?	

Задание 4

Дано: Предприятие – кафе «Синергия». Доверенность №75. Дата выписки -15 ноября 20__г. Срок действия - по 18 ноября 20__г. Доверенность выдана заведующему отделом Т. на получение закупленных в торгово-закупочной базе 12 упаковок бумаги на сумму 8500 рублей. Подписи: руководитель предприятия - И., главный бухгалтер П. Реквизиты паспорта получателя: серия 38 01 № 000, выдан 10 сентября 2001г. УВД г. Владивостока. Материальные ценности выданы по счет-фактуре № 000 от 16 ноября 20__г.

Составить первичные документы - Оформить доверенность на получение материальных ценностей по типовой форме, используя данные, приведенные выше. Перечислить основные реквизиты доверенности и определить принадлежность ее к классификационной группе документов.

Задание 5

Составить первичные документы - товарно-транспортную накладную №000 от 10 ноября 20__г.

Поставщик и его адрес: база "Владбакалея", расчетный счет № 000 в ПАО «Приморье» г. Владивосток.

Получатель и его адрес: кафе «Синергия», расчетный счет № 000 в ПАО «Примсоцбанк» г. Владивосток.

Основание - заказ №24 от 8 ноября 20__г. Товар доставлен на автомашине СЕ, путевой лист № 000, водитель В.

Содержание товарно-транспортной накладной:

Наименование товара	Ед. изм.	Кол-во	Цена, руб.
Сахар-песок	Кг	800	45
Мука в/с	Кг	1200	49
Крупа - рис в/с	Кг	200	40
Набор специй	Шт.	300	38
Итого:			
Тара Коробки картонные Мешки 1 категории	 Шт. Шт.	 50 30	 15 11
Итого:			

Товар и тару отпустил Г.

Принял к перевозке В.

Отметки о работе транспорта: время прибытия к месту разгрузки 10 часов 15 минут; время выбытия с места разгрузки 10 часов 40 минут.

Задание 6

В кафе «Изумруд» 22 ноября согласно требования в кладовую № 000 от 21.11. через старшего повара П. в 7.00 утра по накладной № 000 отпущены в производство следующие продукты:

говядина 6 кг, учетная цена 380 руб., продажная цена 415 руб.

картофель 10 кг, учетная цена 13,50 руб., продажная цена 18 руб.

масло сливочное 0,5 кг, учетная цена 240 руб., продажная цена 260 руб.

морковь 2 кг, учетная цена 16 руб., продажная цена 18 руб.

масло растительное 1,0 л, учетная цена 58 руб., продажная цена 65 руб.

мука 4 кг, учетная цена 28 руб., продажная цена 32 руб.

дрожжи 1 кг. учетная цена 44 руб., продажная цена 49 руб.

капуста 10 кг, учетная цена 24 руб., продажная цена 26 руб.

Руководителем предприятия является Н., зав.производством Лукина В.И., кладовщиком А.

Выписать требование на отпуск сырья.

Тема 6

Задание 1

Дано: Товарооборот гостиничного предприятия за 4 квартал фактически составил 1110 тыс. руб. В квартале 90 дней. Плановая оборачиваемость денежных средств 1 день. Средний запас денежных средств в 4 квартале составил 10200 руб.

Определить оборачиваемость денежных средств и сумму оборотных средств, высвобожденных от ускорения их оборачиваемости.

Задание 2

Дано: Показатели, представленные в таблице. Проведите анализ производительности труда гостиничного предприятия, рассчитайте влияние изменения фондовооруженности и фондоотдачи на изменение производительности труда за отчетный год на основе следующих данных, тыс. руб.

Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
Оборот общественного питания	29800	31160
Среднегодовая стоимость основных фондов	2420	2640
Среднесписочная численность работников, чел	22	23

Задание 3

Дано: Прогнозируемая величина валового дохода гостиничного предприятия составляет 1881,5 млн руб, постоянные издержки 600 млн руб, переменные 300 млн руб. Определите запас финансовой прочности.

Задание 4

Рассчитать цену гостиничного номера по методу Хубберта.

Исходные данные:

Характеристика гостиницы:

Количество номеров – 200.

Количество мест – 400.

Коэффициент загрузки гостиницы – 70%.

Коэффициент двойной загрузки (в номере живут два человека) – 40%.

Смета затрат на работу гостиницы (годовая):

Заработная плата – 1.795.684,0 руб.

Страховые взносы – 466.877,8 руб.

Амортизация основных фондов – 135.216,8 руб.

Износ нематериальных активов – 1.811,2 руб.

Затраты по электроэнергию – 263.762,0 руб.

Затраты по холодное водоснабжение – 130381,4 руб.

Затраты по отопление и горячее водоснабжение – 345.137,2 руб.

Затраты на аренду основных фондов – 784.962,9 руб.

Затраты на стирку – 187546,8 руб.

Затраты на охрану (при входе и на кассе) – 225.165,4 руб.

Абонентская плата за пользование телефоном – 55.681,2 руб.

Плата за служебные междугородные телефонные переговоры – 62.332,3 руб.

Плата за обслуживание лифтов – 12.436,6 руб.

Плата за радиотрансляцию и обслуживание телевизоров – 24.210,0 руб.

Затраты на материалы:

поэтажные службы – 91.650,0 руб.; - хозяйственные службы – 47.110,2 руб.; - ремонтно-эксплуатационные службы – 175.853,4 руб.

Затраты на содержание автомобильного парка – 88.801,0 руб.

Затраты на канцелярские товары – 22.665,4 руб.

Затраты на обслуживание кассовых аппаратов – 13.282,2 руб.

Затраты на обслуживание ксерокса – 5.125,8 руб.

Затраты на консультационные услуги – 3.330,0 руб.

Платежи за банковское обслуживание – 38.848,0 руб.

Оплата медицинского обслуживания – 2.376,8 руб.

Прочие затраты:

содержание пожарной сигнализации – 37.800,0 руб.;

затраты на рекламу – 45.521,4 руб.;

налог на автомобильный транспорт – 12.290,0 руб.;

затраты на ремонт ксерокса – 7.190,6 руб.;

оплата юридических услуг – 4.600,0 руб.;

затраты на чистку ковров – 1.369,8 руб.;

затраты на обслуживание холодильников – 8.034,0 руб.;

затраты на ремонт мебели – 8.928,0 руб.;

затраты на обслуживание компьютеров – 9.822,6 руб.;

затраты на ремонт вентиляции – 9.810,0 руб.;

оплата мобильной связи – 5.029,6 руб.;

платежи за вывоз мусора – 16.562,0 руб.;

оплата услуг санэпиденстанции – 7.786,6 руб.

Итого – 5.173.094,0 руб.

Задание 5

Отразить в учете операции по бронированию номеров.

Гостиница получила от организации заявку на бронирование 15 номеров на одни сутки для участников научной конференции. Организация перечислила сумму 100% предварительной оплаты в размере 22500 руб., в том числе НДС 20%.

Задание 6

Отразить в учете выручку от реализации гостиничных услуг при предварительной оплате клиентом.

Согласно отчету администратора гостиницы 10 января в кассу гостиницы поступило авансом 31500 руб. (в том числе НДС 20%.). За эти сутки стоимость занятых гостиничных мест, оплаченных за наличный расчет, составила 25 500 руб.

Кроме того, на расчетный счет гостиницы 10 января поступило в качестве аванса 11 800 руб., в том числе НДС 20%. Стоимость занятых гостиничных номеров 10 января, оплаченных по безналичному расчету, составила 9440 руб.

Учетной политикой предприятия предусмотрено, что выручка определяется за каждый прожитый день.

Задание 7

Составьте бухгалтерский баланс. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

ООО «Торговый дом», осуществляет деятельность в сфере предоставления услуг средств размещения, и зарегистрировано в прошлом отчетном периоде, остатки по счетам на 01.01.отчетного года составили: 41-1370000 руб., 51 – 3420000 руб., 80-4000000 руб., 60 – 310000 руб., 68 – 120000 руб., 70 – 360000 руб. Хозяйственные операции за отчетный год:

Перечислены налоги в бюджет – 100000руб.

Перечислено поставщикам – 280000 руб.

Выплачена заработная плата – 310000 руб.

Получены товары от поставщика – 150000 руб.

Тема 7

Задание 1.

Дано: Основные средства предприятия питания на начало года составляли 1800 тыс. руб. В апреле сняты с эксплуатации и реализованы на сторону объекты на сумму 300 тыс. руб., в июле приобретено компьютерное оборудование стоимостью 180 тыс. руб., с октября введено в эксплуатацию подъемно-транспортное оборудование стоимостью 600 тыс. руб.

Рассчитайте:

- коэффициент обновления

-коэффициент выбытия

- коэффициент прироста.

Задание 2

Составить приказ о проведении инвентаризации МПЗ № 000 от 31 октября 20__г. на проведение инвентаризации материалов на складе №1 предприятия питания :

- срок проведения инвентаризации с 1 ноября 20___г. по 3 ноября 20___г.;

- инвентаризации подлежат основные средства, нематериальные активы, материалы, товары, наличные денежные средства в кассе.

- причина инвентаризации – контрольная проверка;

- срок сдачи материалов в бухгалтерию – 6 ноября 20__г.

- состав инвентаризационной комиссии:

председатель – зам.директора Л.

члены комиссии: ст.менеджер С., экономист К.

Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

Задание 3.

Составить инвентаризационную опись товарно-материальных ценностей форма ИНВ – 3 гостиничного предприятия по следующим данным.

Данные для выполнения работы.

Инвентаризационная комиссия в прежнем составе провела инвентаризацию товарно-материальных ценностей на складе № 1.

Комиссией в присутствии материально-ответственного лица проверено фактическое наличие товарно-материальных ценностей путем их пересчета.

По результатам инвентаризации товарно-материальных ценностей в месте их хранения была составлена инвентаризационная опись г.

По данным инвентаризации на складе № 1 находилось следующее имущество:

№ п/п	Наименование имущества	Количество, шт.	Сумма
1	Бумага для ксерокопирования А40	15	1800
2	Бумага для факса	6	1500
3	Бумага для ксерокопирования А3	3	900
4	Папка «Дело»	20	600
5	Папка с файлами 10	10	250
6	Папка с файлами 20	10	300
7	Папка на кольцах	10	1150
8	Тетрадь 48л	20	500

Указанные в описи данные и расчеты проверил бухгалтер (фамилия, имя, отчество студента).

Задание 4.

Заполнить форму инвентаризационной описи основных средств гостиничного предприятия по приведенным данным.

Инвентаризационная комиссия 1 ноября 20__г. на основании приказа генерального директора № 000 от 30 октября 20__г. провела инвентаризацию основных средств, находящихся в отделе маркетинга организации. Комиссией проверено фактическое наличие основных средств в месте их нахождения. Комиссией произведен осмотр объектов и проверена техническая, эксплуатационная и другая документация, относящаяся к этим объектам.

Основные средства находятся в собственности организации.

Материально – ответственное лицо – В.

Инвентаризацию проводила комиссия в составе, указанном в приказе.

Основные средства – компьютеры и оргтехника, находящиеся в отделе маркетинга:

1) Компьютер ASUS «A3500H012» GM 380-1.6 ГГц, 256 Мб, 60 Гб, DVD-CDRW0, год выпуска 2011, принят к учету по акту , инвентарный номер - 161, заводской номер – 48516, стоимость по данным бухгалтерского учета – 37000 рублей.

2) Лазерный принтер HP «LaserJet 1022n», A4, 600x600 dpi (USB – 2.0.LAN), год выпуска 2010, принят к учету по акту г., инвентарный номер – 162, заводской номер – 178271, стоимость по данным бухгалтерского учета – 25000 рублей.

3) Сканер CanonCanoScanLiDE 210. A4. 4800*4800 dpi (USB 2.0), год выпуска 2010, заводской номер 189856.

По данным бухгалтерского учета в отделе маркетинга числятся:

1) Компьютер ASUS «A3500H012» GM 380-1.6 ГГц, 256 Мб, 60 Гб, DVD-CDRW0, год выпуска 2011, принят к учету по акту , инвентарный номер - 161, заводской номер – 48516, стоимость по данным бухгалтерского учета – 37000 рублей.

2) Лазерный принтер HP «LaserJet 1022n», A4, 600x600 dpi (USB – 2.0.LAN), год выпуска 2010, принят к учету по акту г., инвентарный номер – 162, заводской номер – 178271, стоимость по данным бухгалтерского учета – 15000 рублей.

По результатам инвентаризации составлена инвентаризационная опись основных средств № 10 от 01.11.20__г.

Указанные в описи данные и расчеты проверил бухгалтер Ю. Отразить операции в учете.

В конце занятия студент должен представить:

1. Отчет с правильно решенными ситуационными заданиями.
2. Заполненные унифицированные формы ИНВ – 22, ИНВ - 1 ИНВ – 3.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний и практических навыков.

Необходимо выполнить задание письменно, учитывая условия задачи. При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	50	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил единственно правильное решение.
4	30	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при переносе знаний и умений нестандартные ситуации, предусмотренные в задаче.
3	20	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе решения задачи допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	10	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков и предложил непрофессиональное решение ситуационной задачи.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Задача не решена.

5.5 Примеры тестовых заданий

1. К оборотным средствам относятся следующие группы:

а. здания, оборудование, сооружения, транспортные средства

б. материалы, полуфабрикаты, запасные части

в. материалы, запасные части, транспортные средства

2.Амортизация это:

а. количество продукции выпускаемой в единицу времени

б процесс постепенного переноса стоимости основных фондов на изготовленную продукцию

в. процесс постепенного переноса стоимости оборотных средств на изготовленную продукцию

3. Коэффициент оборачиваемости рассчитывается по формуле:

а. Коб= ОР/ОС

б. Коб= ОР*ОС

в. Коб= ОР/ОФ

4. К показателям производительности труда относятся:

а выработка и оплата труда

б трудоемкость и себестоимость

в трудоемкость и выработка

5. Тарифная ставка это:

а оплата труда за единицу изготовленной продукции

б. оплата труда работника соответствующего уровня квалификации за единицу времени

в оплата труда за количество произведенной продукции

6. Прибыль это:

а. разница между выручкой от реализации и материальными затратами

б. форма чистого дохода предприятия

в. денежное выражение стоимости реализованной продукции

7. Укажите, какие виды затрат, относящиеся к прямым:

а . сырье и материалы, заработная плата рабочих

б. амортизационные отчисления

в. арендная плата

8. К методам исчисления себестоимости относятся:

а калькуляция и оплата труда

б смета и калькуляция

в смета и выработка

9. Прибыль от реализации услуги рассчитывается по формуле:

а П = Ц- С

б П= Ц + С

в П = С-Ц

10. Смета это:

а исчисление себестоимости услуг на весь обьем, составленная по однородным экономическим элементам

б. исчисление себестоимости реализованной продукции

в. исчисление себестоимости отдельных видов услуг составленная по статьям расходов

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент ответил не менее, чем на 91% правильно.
4	17	Студент ответил на не менее, чем 76% вопросов правильно
3	12	Студент ответил не менее, чем на 61% вопросов правильно
2	6	Студент ответил не менее, чем на 40% ответов правильно
1	0	Студент ответил менее, чем на 50% вопросов правильно