

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Светлана Игоревна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 03.02.2021 09:45:33

Уникальный программный код:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт экономики предприятий**

**Кафедра**      Учета, анализа и экономической безопасности

**АННОТАЦИЯ**

**Наименование дисциплины**      Б1.В.01.07 Бухгалтерский учет и  
налогообложение предприятий сервиса

**Основная профессиональная образовательная программа**      43.03.01 Сервис программа Сервис в  
гостиничном и ресторанном бизнесе

Соответствует РПД

«17» 04 2020 г.  
Ашмарина /УМУ СГЭУ/

Зав. кафедрой  /В.А.Пискунов/

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Гостиничное дело, Ресторанное дело, Основы предпринимательской деятельности в сервисе, Экономика предприятий сервиса, Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы товароведения, Статистика

Последующие дисциплины по связям компетенций: Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-2 ИДК1 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ-2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	ПК УВ-2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.	ПК УВ-2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.
ПК УВ-2 ИДК2 Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ-2з2: Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и	ПК УВ-2у2: Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работу по подтверждению соответствия	ПК УВ-2в2: Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности

	предприятий питания принятой системе классификации.	гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.
ПК УВ-2 ИДК3 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ-2з3: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.	ПК УВ-2у3: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	ПК УВ-2в3: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.

ПК УВ-1 - Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-1 ИДК1 Использует	ПК УВ-1з1: Законодательство	ПК УВ-1у1 Осуществлять	ПК УВ-1в1: Навыками

<p>принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.</p>	<p>организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>
<p>ПК УВ-1 ИДК2 Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>ПК УВ-1з2: Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	<p>ПК УВ-1у2: Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p>	<p>ПК УВ-1в2: Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-1 ИДК3 Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>ПК УВ-1з3: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания. Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий</p>	<p>ПК УВ-1у3: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы</p>	<p>ПК УВ-1в3: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных</p>

	питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.	развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.	комплексов и предприятий питания.
--	---	--	-----------------------------------

### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 7	Сем 8
Контактная работа, в том числе:	55.15/1.53	38.4/1.07
Занятия лекционного типа	18/0.5	18/0.5
Занятия семинарского типа	36/1	18/0.5
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	23.85/0.66	41.6/1.16
Промежуточная аттестация	29/0.81	28/0.78
Вид промежуточной аттестации:		
Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	108
Зачетные единицы	3	3

### заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 7	Сем 8
Контактная работа, в том числе:	13.15/0.37	14.4/0.4
Занятия лекционного типа	4/0.11	4/0.11
Занятия семинарского типа	8/0.22	8/0.22
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	92.85/2.58	86.6/2.41
Промежуточная аттестация	2/0.06	7/0.19
Вид промежуточной аттестации:		
Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	108
Зачетные единицы	3	3