

Документ подписан простой электронной подписью  
Информационно-образовательное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования  
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна  
Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»  
Дата подписания: 07.05.2024 12:35:43 (г. Краснодар)  
Уникальный программный ключ: (НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)  
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
доцент Севрюгина Н.И.  
25.12.2023

**Б1.В.05**  
**Управленческий учет в организациях**  
**гостеприимства**

**Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Кафедра бизнес-процессов и экономической безопасности**  
Учебный план 43.03.03 Гостиничное дело  
Квалификация **бакалавр**  
Форма обучения **очная**  
Программу составил(и): кэн, доцент, Щербинина А.Г.

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	16 5/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64,2	64,2	64,2	64,2
Сам. работа	43,8	43,8	43,8	43,8
Итого	108	108	108	108

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью освоения дисциплины «Управленческий учет в организациях гостеприимства» является формирование компетенций обучающихся по направлению подготовки. Дисциплина нацелена на формирование теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского и управленческого учета; умений использования бухгалтерской информации для принятия обоснованных управленческих решений, исходя из особенностей функционирования каждого уровня хозяйствующего субъекта; формирование навыков документирования хозяйственных операций, ведения бухгалтерского и управленческого учета, а также составления бухгалтерской (финансовой) отчетности.
-----	--

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.1.2	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.1.3	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.1.4	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.5	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.6	Организация гостиничного дела
2.1.7	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.1.8	Проектирование гостиничной деятельности
2.1.9	Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном деле
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.2.2	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.2.3	Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе
2.2.4	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.5	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.6	Организация работы службы приема и размещения
2.2.7	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.8	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.9	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.2.10	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.11	Системы искусственного интеллекта
2.2.12	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.13	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.14	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.15	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.16	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.17	Технологии туроператорской и турагентской деятельности
2.2.18	Производственная практика: сервисная практика

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПК-1:** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

**ПК-3:** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

#### Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)

**ПК-3.1:** Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий

#### **Знать:**

формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий на низком уровне

Хорошо формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий на среднем уровне





организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале на низком уровне
умениями обеспечения текущего и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов)
организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале на низком уровне
<b>ПК-1.3: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий</b>
<b>Знать:</b>
как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
<b>Уметь:</b>
управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
<b>Владеть:</b>
умениями как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
умениями как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
умениями как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
	формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий на низком уровне
	современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности на низком уровне
	предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья на низком уровне
	цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение на низком уровне
	оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале на низком уровне
	как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
	применять спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий на низком уровне
	применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности на низком уровне
	применять предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья на низком уровне
	применять цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение на низком уровне
	применять оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале на низком уровне
	управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
	навыками применения спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий на низком уровне

навыками применения современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности на низком уровне
предложениями по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья на высоком уровне
целями и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение на высоком уровне
умениями обеспечения текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале на низком уровне
умениями как управлять ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологи