

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
ФГБОУ ВО «РГУТиС»
Филиал ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале



Директор филиала
ФГБОУ ВО «РГУТиС»
в г. Махачкале
Ханбабаева З.М.

« 31 » 08 2017 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (СПО)**

ОП.03. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

основной образовательной программы среднего профессионального
образования-программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Квалификация: менеджер

Разработчики:

должность	подпись	ФИО, ученая степень и звание
К.э.п., преподаватель		Амирбекова Б.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП

должность	подпись	ФИО, ученая степень и звание
Преподаватель		Темирбекова А.З.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	16
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Экономика организации» включена в обязательную часть Профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на услуги;
- формы оплаты труда в современных условиях;
- технико-экономические показатели деятельности гостиницы.

Освоение дисциплины «Экономика организации» ведет к формированию у обучающегося следующего набора общих и профессиональных компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

	методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию
ПК 2.1	Принимать, регистрировать и размещать гостей
ПК 2.3	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг
ПК 2.4	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг
ПК 2.6	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПК 4.1	Выявлять спрос на гостиничные услуги

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
Теоретическое обучение	<i>48</i>
Лабораторные и практические занятия	<i>32</i>
контрольные работы	<i>н/п</i>
курсовая работа (проект)	<i>н/п</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>28</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>н/п</i>
<i>Реферат</i>	<i>10</i>
<i>Домашняя работа</i>	<i>10</i>
<i>Подготовка презентации</i>	<i>8</i>
<i>Итоговая аттестация в форме диф.зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности		
Тема 1.	Общая характеристика предприятия, его внутренняя и внешняя среда	4	1
	1 Понятие, цели, задачи предприятия; конъюнктура рынка, типы рынков; факторы внешней и внутренней среды предприятия		
	Лабораторные работы	н/п	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Предпринимательская деятельность»	1	
Тема 2.	Организационно-правовые формы предприятия	4	1,2
	1 Понятия уставного капитала, формы собственности, устава предприятия; организационные формы коммерческих предприятий: акционерное общество, общество с ограниченной ответственностью, унитарное предприятие и др.; некоммерческие организации		
	Лабораторные работы	н/п	
	Практические занятия	2	

	Контрольные работы	<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Объединения предприятий»	<i>1</i>	
Тема 3.	Организационная структура и управление гостиничным предприятием	<i>4</i>	
	1 Принципы, функции управления; структура и типы структур управления		<i>1,2</i>
	Лабораторные работы	<i>н/п</i>	
	Практические занятия	<i>2</i>	
	Контрольные работы	<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Типы организационных структур»	<i>1</i>	
Тема 4.	Цены и ценообразование	<i>4</i>	
	1 Понятие и функции цен, виды цен, структура цены; методы ценообразования, ценовая политика, ценовая стратегия; виды франко-цен		<i>1,2</i>
	Лабораторные работы	<i>н/п</i>	
	Практические занятия	<i>2</i>	
	Контрольные работы	<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Ценообразование в гостиничном бизнесе»	<i>1</i>	

Раздел 2.	Основные и оборотные средства предприятия			
Тема 5.	Основные средства гостиничного предприятия		4	1,2
	1	Классификация основных фондов, понятие основного капитала, виды оценки основных средств, среднегодовая стоимость основных средств, переоценка основных средств, коэффициенты движения основных средств; воспроизводство, модернизация, капитальные вложения		
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		2	
	Контрольные работы		н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Гостиничные здания и сооружения»		2	
Тема 6.	Износ и амортизация основных средств. Показатели использования основных средств		4	1,2,3
	1	Понятия «физический износ», «моральный износ», «амортизация», «норма амортизации»; методы начисления амортизации; показатели экстенсивного и интенсивного использования основных фондов; показатели фондоотдачи и фондоемкости		
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		2	
	Контрольные работы		н/п	

	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Ускоренная амортизация»	2	
Тема 7.	Оборотные средства гостиничного предприятия: состав и структура. Показатели эффективности использования оборотных средств	4	1,2,3
	1 Понятия оборотного капитала, оборотных фондов и фондов обращения; нормирование оборотных средств; показатели эффективности использования оборотных средств; понятия и показатели материалоемкости и материалоотдачи		
	Лабораторные работы	н/п	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Источники формирования оборотных средств»	2	
Раздел 3.	Трудовые ресурсы предприятия. Нормирование и оплата труда		
Тема 8.	Кадры гостиничного предприятия. Производительность труда	4	1,2
	1 Категории работающих, промышленно-производственный персонал, показатели учета численности и движения кадров; роль и значение производительности труда; показатели и методы расчета производительности труда; трудоемкость, факторы и резервы роста производительности труда		
	Лабораторные работы	н/п	

	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Линейный персонал отеля»	2	
Тема 9.	Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда	2	1,2,3
	1 Понятия оплаты труда, тарифной системы оплаты труда, тарифной сетки, тарифной ставки, тарифного коэффициента, межразрядного тарифного коэффициента; нормирование труда, методы наблюдения, нормы труда; формы оплаты труда: повременная и сдельная; виды расценок: простая повременная, повременно-премиальная, простая сдельная, операционная сдельная, комплексная сдельная; системы оплаты труда: сдельно-премиальная, косвенно-сдельная, аккордная; премиальные и компенсационные выплаты		
	Лабораторные работы	<i>н/п</i>	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Нормирование труда»	2	
Раздел 4.	Себестоимость продукции. Эффективность производственно-хозяйственной деятельности предприятия		
Тема 10.	Издержки производства и себестоимость продукции гостиничного предприятия	2	

	1	Понятие «издержки производства», «себестоимость продукции, работ, услуг»; виды и структура себестоимости; калькуляция себестоимости продукции, элементы затрат		1,2,3
		Лабораторные работы	<i>n/n</i>	
		Практические занятия	2	
		Контрольные работы	<i>n/n</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся Тема «Расчет себестоимости гостиничных услуг»	2	
Тема 11.		Управление затратами на производство и реализацию продукции	2	
	1	Условно-постоянные и переменные затраты, понятие «эффект масштаба производства», предельные издержки, система директ-костинг; факторы, влияющие на себестоимость, пути снижения себестоимости продукции		1,2,3
		Лабораторные работы	<i>n/n</i>	
		Практические занятия	2	
		Контрольные работы	<i>n/n</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся Тема «Сокращение затрат»	2	
Тема 12.		Финансовые результаты, рентабельность. Эффективность производственно-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	2	

	1	Понятия «прибыль» и «убыток»; виды прибыли; распределение чистой прибыли; показатели рентабельности; понятие «экономическая эффективность», показатели и пути повышения эффективности; научно-технический прогресс, банкротство, понятие «точка безубыточности»		1,2,3
		Лабораторные работы	н/п	
		Практические занятия	2	
		Контрольные работы	н/п	
		Самостоятельная работа обучающихся Тема «Рентабельность отдельного бизнеса»	2	
Раздел 5.	Производственное планирование и бизнес-план предприятия. Инновационная и инвестиционная деятельность. Организация производства на предприятии			
Тема 13.	Планирование на предприятии. Бизнес-планирование		2	
	1	Стратегическое, текущее, оперативное планирование; принципы планирования; методы планирования: балансовый, расчетно-аналитический, графо-аналитический, сетевое и программно-целевое планирование; цели, задачи, структура и содержание бизнес-плана; функции бизнес-планирования		1,2
		Лабораторные работы	н/п	
		Практические занятия	2	
		Контрольные работы	н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Тема «Бизнес-план отеля»			
Тема 14.	Организация производственного процесса гостиничного предприятия		2	1,2
	1	Понятие организации производства, формы организации производства: концентрация, кооперация, специализация, комбинирование; понятие производственного процесса; проектирование производства		
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		2	
	Контрольные работы		н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Проектирование оказания гостиничных услуг»		2	
Раздел 6.	Аналитическая деятельность на предприятии			
Тема 15.	Учет и отчетность гостиничного предприятия		2	1,2
	1	Виды учета: оперативный, статистический, бухгалтерский учет, управленческий и налоговый; виды отчетности предприятия: бухгалтерская, статистическая, финансовая, налоговая		
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		2	
	Контрольные работы		н/п	
Самостоятельная работа обучающихся		2		

	Тема «Формы гостиничных документов»			
Тема 16.	Анализ доходов и расходов на предприятии. Финансовое состояние гостиничного предприятия		2	
	1	Показатели доходности; классификация факторов, определение влияния факторов на уровень доходов и расходов предприятия; факторный анализ затрат; показатели оценки финансового состояния предприятия		1,2,3
	Лабораторные работы		<i>н/п</i>	
	Практические занятия		2	
	Контрольные работы		<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема «Баланс доходов и расходов отеля»		2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			<i>н/п</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			<i>н/п</i>	
Всего:			108	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета: Аудивизуальные и компьютерные технические средства обучения.

Технические средства обучения: Персональный компьютер, презентационное оборудование.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: н/п.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: н/п.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Коршунов В.В. Экономика организации (предприятия). М.: Издательство Юрайт. 2014

- А.И. Нечитайло и др. Экономика предприятий (организаций). - М.: Проспект, 2014

- Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия): Учебник для ср. спец. учебных заведений / Н.А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=429975>

- Арзуманова, Т. И. Экономика организации [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. - М.: Дашков и К, 2014. - 240 с.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=430313>

Дополнительные источники:

- Экономика: электронный учебник / Е.Ф. Борисов. – Электрон. дан. – М.: КНОРУС, 2015.

- Грибов В.Д. Экономика предприятия сервиса: учебное пособие / В.Д. Грибов, А.Л. Леонов. – М.: КНОРУС, 2013 – 280 с.

- Экономика организации: Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=390257>

Газеты:

«Российская газета» (с приложениями: Новые законы и нормативные акты и Кодексы Российской Федерации)

Журналы:

«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»

«Гостиничное дело»

«Отель»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:	
1. Поиск и использование необходимой экономической информации	Тестирование
2. Определение организационно-правовых форм организаций	Тестирование
3. Определение состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Решение задач
4. Расчет основных технико-экономические показатели деятельности гостиницы	Решение задач
5. Организация оформления гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных	Работа с кейсами
ЗНАНИЯ:	
1. Организация производственного и технологического процессов в гостинице	Тестирование
2. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования	Решение задач
3. Способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии	Тестирование
4. Механизмы ценообразования на услуги	Работа с кейсами
5. Формы оплаты труда в современных условиях	Работа с кейсами
6. Техничко-экономические показатели деятельности гостиницы	Решение задач