

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



**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>n/n</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>n/n</i> | |
| | Практические занятия | <i>2</i> | |
| | Контрольные работы | <i>n/n</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>n/n</i> | |
| | Практические занятия | <i>2</i> | |
| | Контрольные работы | <i>n/n</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 | | <i>н/п</i> | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Контрольные работы | | <i>н/п</i> | |
| | 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 | | <i>н/п</i> | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | Контрольные работы | | <i>н/п</i> | |

| | | | |
|------------------|---|-----|-------|
| | 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 |