

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж лёгкой промышленности и сервиса»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной дисциплины
ОП.03 Экономика организации**

**для специальности среднего профессионального образования
43.02.11 Гостиничный сервис**

Разработчик:
Целикова Наталья Евгеньевна,
преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК
Профессиональных циклов
специальностей «Гостиничный
сервис», «Туризм»
Протокол № 01
от 29 августа 2019 г.
Председатель ПЦК
Владимирова Е.А.

Новосибирск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономика организации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Экономика организации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Экономика организации входит в состав цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП).

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

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих 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.

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.
-

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;
практических занятий – 28 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	64
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	35
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины _____

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Особенности и перспективы развития гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	5	
	Предмет и содержание курса. Услуги размещения как элемент индустрии гостеприимства. Основные факторы, сдерживающие развитие гостиничного сервиса.		1
	Роль гостиничной индустрии в экономике мира, России и Новосибирска. Предпринимательство и гостиничный бизнес. Проблемы малых и средних предприятий гостиничной индустрии.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	«Развитие малого бизнеса в России».		
	Подготовка рефератов: «Мини-отели как сектор гостиничной индустрии России»		
	«Развитие малого бизнеса в гостиничном сервисе Новосибирска».		
Тема 2. Предприятие как хозяйствующий субъект	Содержание учебного материала	5	1
	Отраслевые особенности предприятия. Сектора экономики. Деятельность гостиниц в Общероссийском классификаторе видов экономической деятельности, продукции и услуг. Предприятие – юридическое лицо, его признаки.		
	Классификация предприятий по признакам. Критерии отнесения предприятий к малым, микро- и средним. Преимущества и недостатки крупных предприятий. Порядок образования и ликвидации субъектов хозяйствования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	«Составление описание деятельности отелей города Новосибирска» (стандарты WSR)		
	«Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности».		
	Подготовка рефератов: «Хозяйственные товарищества и общества», «Полное товарищество», «Товарищество на вере», «Общество с ограниченной ответственностью», «Акционерное общество», «Производственные кооперативы», «Государственные и муниципальные унитарные предприятия», «Некоммерческие организации».		
Тема 3. Предприятие и внешняя среда	Работа с Гражданским кодексом РФ, глава 4.		
	Содержание учебного материала	5	1
	Нормативно-правовая база деятельности предприятия. Основные факторы внешней среды: государство, конкуренты, поставщики, потребители.		
	Косвенные факторы внешней среды: технические, экономические, социальные, политические. Финансовое обеспечение деятельности предприятия.		

	Налоговая и таможенная системы. Организация оформления гостиничной документации: составление, учет и хранение учетных данных.	4	
	Организация производственного и технологического процессов в гостинице.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	«Разработка последовательности обслуживания гостей в отелях города Новосибирска» (стандарты WSR)		
	«Виды налогов и сборов» Подготовка докладов: «Федеральные, региональные и местные налоги», «Специальные налоговые режимы».		
	Работа с Налоговым кодексом РФ.		
Тема 4. Состав имущества предприятия	Содержание учебного материала	2	1
	Основные средства. Нематериальные активы. Долгосрочные финансовые вложения. Запасы. Денежные средства. Источники формирования имущества. Собственные и заемные источники.		
Тема 5. Производственные ресурсы: основной капитал	Содержание учебного материала	4	1
	Классификация основных средств, включаемых в амортизационные группы. Оценка и переоценка основных средств. Физический и моральный износ основных средств. Амортизация основных средств. Показатели, характеризующие структуру, движение и техническое состояние основных средств. Показатели эффективности использования основных средств отеля.		
	Практическое занятие № 1	3	
	Расчет амортизации основных средств. Расчет показателей, характеризующих структуру, движение и техническое состояние основных средств. Расчет показателей эффективности использования основных средств.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	«Аренда». Подготовка рефератов: «Виды аренды», «Финансовая аренда (лизинг)». Работа с Гражданским кодексом РФ, глава 34		
Тема 6. Производственные ресурсы: оборотный капитал	Содержание учебного материала	5	1
	Понятие оборотного капитала. Материальные ресурсы и показатели их использования. Нормирование расходных материалов. Основные направления экономии материальных ресурсов. Оборотные средства: их состав и структура. Показатели эффективности использования оборотных средств. Направления ускорения оборачиваемости оборотных средств.		
	Практическое занятие № 2		
	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	2	

	Самостоятельная работа обучающихся.	4	
	«Логистика». Подготовка рефератов: «Понятие логистики. Роль, задачи и функции логистики», «Внутрипроизводственная логистика». Работа с Интернет-ресурсами.		
Тема 7. Персонал предприятия и его структура	Содержание учебного материала.	2	1
	Структура и функции аппарата управления предприятием. Персонал предприятия и его классификация. Списочный и явочный состав работающих. Среднесписочная численность персонала. Планирование кадров и их подбор. Показатели изменения списочной численности персонала. Текучесть кадров. Рабочее время и его использование. Баланс рабочего времени.		
	Практическое занятие	3	
	№ 3. Расчет среднесписочной численности работающих. Расчет показателей изменения списочной численности персонала.		
Тема 8. Эффективность использования трудовых ресурсов предприятия	Содержание учебного материала	4	1
	Нормирование труда. Виды норм и методы нормирования труда. Норма времени. Норма выработки. Норма обслуживания. Норма численности.		
	Хронометраж. Фотография рабочего дня. Метод моментных наблюдений. Показатели уровня производительности труда: выработка и трудоемкость.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	
	Тема: «Нормирование труда». Подготовка сообщения о трактовке нормирования труда в Трудовом кодексе РФ. Работа с Трудовым кодексом РФ, гл. 22		
Тема 9. Основы организации оплаты труда	Содержание учебного материала	3	1
	Мотивация труда. Основы организации оплаты труда в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации. Тарифная система оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Бестарифная система оплаты труда. Фонд оплаты труда, его состав и структура.		
	Практическое занятие	3	
	№ 4. Расчет фонда оплаты труда.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	4	
	Тема: «Обзор статей главы 21 Трудового кодекса РФ». Подготовка к семинару на тему «Заработная плата»		
Тема 10. Издержки производства и обращения. Ценообразование.	Содержание учебного материала	2	1
	Понятие и состав издержек производства и обращения предприятия гостиничной индустрии. Классификация затрат по экономическим элементам и калькуляционным статьям. Постоянные и переменные затраты. Безубыточный объем реализации услуг. Факторы и пути снижения себестоимости услуг. Особенности ценообразования при установлении цены на услугу, как специфический вид товара. Политика		

	цен, внешние и внутренние факторы, влияющие на изменение цены.	2	
	Практическое занятие		
	№ 5. Расчет издержек производства и обращения. Расчет цены гостиничного номера.		
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	
	«Ценовая политика отелей города Новосибирска»(стандарты WSR)		
Тема 11. Качество и конкурентоспособность гостиничных услуг	Содержание учебного материала	2	1
	Понятие качества услуги. Важнейшие характеристики качественной услуги. Контроль качества услуг, предоставляемых предприятиями гостиничной индустрии.		
	Конкурентоспособность услуг в условиях рыночной экономики (стандарты WSR)		
Тема 12. Финансовые результаты деятельности предприятия	Содержание учебного материала	4	1
	Доход предприятия, его сущность и значение. Документация по учету доходов. Документальное оформление расходов отеля. Прибыль до налогообложения: состав и особенности формирования. Распределения и использование прибыли. Рентабельность предприятия. Пути повышения прибыли и рентабельности.		
	Практическое занятие		
	№ 6. Расчет налогооблагаемой прибыли. Расчет показателей рентабельности (стандарты WSR)	4	
Тема 13. Планирование деятельности предприятия	Содержание учебного материала	5	1
	Рынок и план. Этапы, элементы и методы планирования. Классификация планов.		
	Стратегическое и оперативное планирование. Бизнес-планирование. Состав и структура бизнес-плана.		
Итого		99	

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

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный оборудованием:

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной литературы;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- доска;
- маркеры.

Технические средства обучения:

- плазменная панель;
- компьютер с выходом в Интернет;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456146>

2. Морозов, М. А. Экономика туризма : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10543-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456728>

Дополнительные источники:

Грузинов В.П., Грибов В.Д. Экономика предприятия: Учебное пособие.- 2-е изд. Доп.- М.: Финансы и статистика, 2014.- 208с.

1. Зайцев Н.Л. Экономика промышленного предприятия. Практикум: Учебное пособие – М.: ИНФРА- М, 2014.

2. Сергеев И.В. Экономика предприятия: Учебное пособие.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Финансы и статистика, 2015. – 304с.

3. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник для нач. проф. образования: И.Ю. Ляпина. – 4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 208с.

Нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, главы 4, 34.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации, часть I.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел VI.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также решения обучающимися ситуационных задач.

Результаты обучения	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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.	Текущий контроль при проведении: – устных опросов и собеседований, – выступлений с сообщениями, докладами, презентациями, – тестовых заданий, – практических работ, – контрольных работ.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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.	Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: выполнения тестовых заданий и решения практических задач.