

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП 03. Экономика организации**

код, специальность: **43.01.11 Гостиничный сервис**

форма обучения: очная

Москва
2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно-гостиничного
бизнеса»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной
цикловой комиссии



Н.Б.Летникова

Подпись

Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 43.01.11
«Гостиничный сервис»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа _____



Подпись

_____ / Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Оноприенко А.В., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Экономика организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина ОП. 03 «Экономика организации» является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

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

Цель дисциплины: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными понятиями и практическим применением их.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 «Экономика организации» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис следующими умениями, знаниями, которые формируют общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. 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 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 договор 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 услуг питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 экономика организации 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.

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 Рекомендованное количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	90	часов
Включая:		часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60	часов
Самостоятельная работа	26	часов
Консультации	4	часов
Всего	90	часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Самостоятельная работа	26
Консультации	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	30
Итоговая аттестация в 5-м семестре в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация в структуре экономики			
Тема 1.1. Гостиничное хозяйство в сфере услуг	Содержание учебного материала	2	2
	Сущность и специфика гостиничных услуг. Классификация организаций. Цель создания организации. Производственный процесс гостиницы. Технологический процесс гостиницы.		
	Практические занятия: Сравнительная оценка классификаций организации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения Роль крупных корпораций в условиях рыночной экономики. Влияние мировой экономики на деятельность организации. Экономическая политика государства на современном этапе. Влияние мирового кризиса на экономику России.	6	
Тема 1.2. Общая и производственная структура гостиницы	Содержание учебного материала	2	
	Структура гостиницы, общая структура гостиницы, производственная структура гостиницы. Типы структуры, типы производства, характеристики рабочих мест		
	Практические занятия: Сравнительная характеристика структур и типов производства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения Современные формы организации производства Малоотходные и безотходные производства. Механизация производства Автоматизация производства	4	
Тема 1.3. Кадры гостиницы, нормирование и производительность труда	Содержание учебного материала	2	
	Кадры гостиницы. Организация труд,: его понятие: характер, содержание. Формы разделения труда. Нормирование труда. Производительность труда.		
	Практические занятия: Выполнение расчета показателей производительности труда	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения Международное разделение труда и его формы Формы международного сотрудничества</p>	2	
Раздел 2. Экономический механизм функционирования организации			
<p>Тема 2.1.. Основные фонды гостиничного хозяйства</p>	<p>Содержание учебного материала Сущность, назначение и состав основных фондов гостиниц. Оценка основных средств, износ и амортизация. Показатели использования основных фондов: фондоотдача и фондоемкость. Показатели интенсивного и экстенсивного использования оборудования</p>	6	2
	<p>Практические занятия: Выполнение расчета среднегодовой и остаточной стоимости, обобщающих и частных показателей использования основных фондов.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: ИЗ №1 Рассчитать показатели использования основных фондов (индивидуальные типовые задачи). Подготовить сообщения Аренда и арендные отношения Лизинг, финансовый лизинг. Материально-техническая база предприятия и проблемы ее обновления в условиях рынка. Основные пути улучшения использования основных фондов.</p>	2	
	<p>Содержание учебного материала Оборотные средства, понятие, состав, структура, классификация. Показатели использования оборотных средств. Пути повышения эффективности использования оборотных средств.</p>	4	2
<p>Тема 2.2. Оборотные средства гостиничного хозяйства</p>	<p>Практическое занятие: Выполнение расчета показателей использования оборотных средств.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: ИЗ №2 Рассчитать показатели использования оборотных средств (индивидуальные типовые задачи). Подготовить сообщения: Основные пути улучшения использования оборотных средств Внедрение малоотходных и безотходных технологий Материально-техническая база предприятия и проблемы ее обновления.</p>	2	
<p>Тема 2.3.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	

Финансовые ресурсы организации	Финансы и финансовая система. Сущность и функции финансов организации. Финансовый механизм. Финансовые ресурсы организации.		2
	Практические занятия: Источники формирования финансовых ресурсов организации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения Рациональное использование финансов предприятия. Инвестиции в экономику, в отрасли промышленности России. Иностранные инвестиции в экономику России Бюджетные субсидии.	2	
Тема 2.4. Инвестиции и инвестиционная деятельность	Содержание учебного материала	2	
	Понятие инвестиционной деятельности. Сущность и виды инвестиций. Состав и структура капитальных вложений, Экономическая эффективность капитальных вложений.		2
	Практические занятия: Сравнительный анализ состава и структур капитальных вложений Расчет экономической эффективности капитальных вложений	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовить сообщения: Иностранные инвестиции в экономику России. Международное инвестиционное сотрудничество Инвестиции в отрасли экономики России.	2	
Тема 2.5. Затраты и издержки гостиничного хозяйства	Содержание учебного материала	2	
	Понятие и состав издержек. Классификация затрат по признакам. Статьи калькуляции себестоимости услуг. Факторы, влияющие на планирование и учет себестоимости услуг. Особенности эксплуатационной деятельности гостиницы. Экономические и организационные факторы влияющие на издержки гостиницы. Основные энерго- и материалосберегающие технологии		2
	Практическое занятие: Выполнение расчета общей сметы затрат на производство и себестоимости единицы продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: ИЗ №3 Анализ энергосберегающих технологий жилого дома Подготовить сообщения Пути снижения себестоимости продукции.	2	

	Снижение трудовых затрат Снижение материальных затрат		
Тема 2.6. Цена и ценообразование	Содержание учебного материала	2	2
	Ценовая политика организации. Виды цен. Цена и порядок ценообразования. Методы формирования цены. Ценовая стратегия организации.		
	Практическое занятие: Расчет цены гостиничной услуги.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения: Финансовый рынок и его роль в мобилизации финансовых ресурсов. Участники рынка ценных бумаг: маклеры, дилеры, брокеры.	2	
Тема 2.7. Оплата труда работников	Содержание учебного материала	2	2
	Разделение труда. Основные правила организации труда. Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. Мотивация труда и ее роль в новых условиях хозяйствования. Эффективное использование трудовых ресурсов. Состав трудовых ресурсов.		
	Практическое занятие: Выполнение расчета сдельной и повременной оплаты труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения: Мотивация труда на современном этапе развития. Особенности выбора показателей премирования на современном этапе. Формы и методы премирования на современном этапе. Зарубежные принципы мотивации труда.	2	
Тема 2.8. Финансовый результат работы гостиницы	Содержание учебного материала	2	2
	Доход предприятия, его сущность и значение. Образование прибыли от реализации услуг гостиницы. Виды прибыли.. Рентабельность. Виды рентабельности.		
	Практическое занятие: Выполнение расчета показателей прибыли работы гостиницы. Выполнение расчета показателей рентабельности работы гостиницы.	4	
	Консультации	4	
	Всего	90	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	учебная мебель	компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся	28 посадочных мест; 11 компьютерных мест
2.	наглядные пособия	мультимедиапроектор	
3.	стенды	экран проекционный	
4.	доска классная	комплект учебно-методических пособий комплект учебно-наглядных пособий	
5.	рабочее место преподавателя	интерактивная доска	
6.	стулья	выход в сеть Интернет	

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Печатное издание
1.1.1	Грибов, В.Д. Экономика предприятия: учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов. - 5е изд., испр. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2016. - 336с.
1.1.2	Кнышова, Е.Н. Экономика организации: учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. – М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2016. - 336с.
1.1.3	Морозов, М.А. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе туризме: учебник/М.А.Морозов.-5-еизд.,стер.– М.:Академия,2017.- 288 с.
1.2	Электронные издание
1.2.1	Т.Л. Тимохина, Технологии гостиничной деятельности: теория и практика – М.: Издательство Юрайт, 2018г. -336с. https://biblio-online.ru/viewer/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-424393#page/2
1.2.2	http://www.garant.ru/ - Информационно-правовой портал «Гарант»
1.2.3	http://www.consultant.ru/ - Компания «КонсультантПлюс»
II	Дополнительные источники
2.1	Печатное издание
2.1.1	Сергеев, И.В. Экономика организации: учебное пособие / И. В. Сергеев. - 5-е изд., испр. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2016. – 576с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Оноприенко А.В. Формы и методы промежуточной аттестации текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля в 5-м семестре является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических 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:	
- находит и спользует необходимую экономическую информацию	Экспертная оценка расчета основных технико-экономических показателей
-определяет организационно-правовые формы организаций	Экспертная оценка решения ситуационных задач для определения организационно-правовых форм предприятий
-определяет состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе поиска информации
-рассчитывает основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы	Экспертная оценка практического задания по оформлению гостиничной документации
-организовывает оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных.	Экспертная оценка защиты бизнес-плана
составляет бизнес-план малого предприятия: - формирует разделы бизнес-плана; -рассчитывает основные показатели планируемого предприятия; - оформляет бизнес-план.	
Знания:	
-организацию производственного и технологического процессов в гостинице	Устный опрос Тестирование

-материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования	Самостоятельная работа, Проверка самостоятельной внеаудиторной работы
-способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии	
-механизмы ценообразования на услуги	
-формы оплаты труда в современных условиях	
-технико-экономические показатели деятельности гостиницы	
Типология предпринимательства в сфере услуг	
Перечень документов, необходимых для организации предприятия и их содержание	
Структуру и содержание разделов бизнес-плана	