

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЮСПК СахГУ



Е.В. Казанцева

"28" марта 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономика организации

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис
(базовый уровень среднего профессионального образования)

Квалификация
Менеджер

Форма обучения
Очная

Южно-Сахалинск
2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности/профессии среднего профессионального образования – 43.02.11 Гостиничный сервис.

Разработчик:

Рогаль Е.А., преподаватель ПЦК туризма, сервиса и иностранного языка.

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК туризма, сервиса и иностранного языка.

Протокол № 7 от 21 марта 2017 г.

Заведующий ПЦК



А.В. Лещенко

Утверждена научно-методическим советом ЮСПК СахГУ

Протокол № 4 от 20 марта 2017 г.

Председатель НМС



А.А. Крылова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОП.03

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью ППССЗ «Профессиональный цикл», «Общепрофессиональные дисциплины».

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

В результате освоения учебной 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;

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- 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.

б) профессиональных (ПК):

- 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 рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 20 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	2
консультации	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	Значение организации в условиях рынка			
Тема 1 Организационно-правовые формы предприятий индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала			
	1.	Содержание дисциплины и ее задачи.	1	1
	2.	Организационно-правовые формы предприятий индустрии гостеприимства.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение организационно-правовых форм предприятий.		1	2
Раздел 2.	Организация производства			
Тема 2 Организация производственного и технологического процессов в гостинице	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице.	1	1
	2.	Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии.	1	1
	Практические занятия 1. Проведение функционального анализа гостиничных технологий;		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Проведения функционального анализа одной из гостиничных технологий;		2	3
Раздел 3.	Материально-техническая база организации			
Тема 3.1 Основной капитал и его роль в производстве	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие и классификация основного капитала.	1	1
	2.	Учет и оценка основных фондов.	1	1
	3.	Физический и моральный износ основных фондов. Амортизация основных фондов.	1	1
	4.	Показатели использования основных фондов.	1	1
	Практические занятия 1. Решение задач по работе с основными фондами предприятия.		2	2
Тема 3.2 Оборотный капитал предприятия	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по работе с основными фондами предприятия.		2	3
	Содержание учебного материала			
	1.	Состав, структура и классификация оборотных средств.	2	1
	2.	Оценка эффективности использования оборотных средств предприятия.	2	1
	Практические занятия 1. Решение задач по работе с оборотными фондами предприятия.		2	2
Тема 3.3	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по работе с оборотными фондами предприятия.		2	3
	Содержание учебного материала			

Капитальные вложения предприятия	1.	Проблемы обновления материально- технической базы.	1	1
	2.	Ресурсы и энергосберегающие технологии.	1	1
Раздел 4.	Показатели деятельности предприятий гостиничного сервиса			
Тема 4.1 Финансы организации	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие финансов организации. Их значение и функции.	1	1
	2.	Финансовые ресурсы предприятия. Их источники.	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Управление финансовыми ресурсами организации (конспект).		2	3
Тема 4.2 Затраты предприятий социально-культурного сервиса	Содержание учебного материала			
	1.	Общая характеристика затрат. Метод директ-костинг.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач с использованием метода учета полной себестоимости и метода директ-костинг.		2	
Тема 4.3 Ценовая политика на предприятии	Содержание учебного материала			
	1.	Цена и ее функции. Виды цен и их классификация	2	1
	2.	Ценовая политика на предприятии. Затратный подход. Рыночный подход.	2	1
	Практические занятия 1. Решение задач по ценообразованию гостиничных услуг.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по ценообразованию гостиничных услуг.		2	3
Тема 4.4 Прибыль и рентабельность	Содержание учебного материала			
	1.	Прибыль предприятий социально-культурного сервиса. Ее сущность и формирование.	1	1
	2.	Рентабельности предприятий социально-культурного сервиса	1	1
	Практические занятия 1. Решение задач по расчету выручки и прибыли от реализации продукции; 2. Определение степени рентабельности предприятия.		1 1	2 2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по расчету выручки и прибыли от реализации продукции; 2. Определение степени рентабельности предприятия.		1 1	3 3
Тема 4.5 Оценка эффективности деятельности предприятий	Содержание учебного материала			
	1.	Основные показатели эффективности функционирования предприятий социально-культурного сервиса.	1	1
	2.	Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса.	1	1
	Практические занятия 1. Расчет основных показателей эффективности предприятий социально-культурного сервиса.		2	2
Раздел 5.	Трудовые ресурсы и оплата труда			
Тема 5.1 Формы и системы оплаты труда	Содержание учебного материала			
	1.	Формы и системы оплаты труда.	2	1

Тема Экономика труда на предприятиях социально- культурного сервиса	5.2	Содержание учебного материала			
	1.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов.		1	1
	2.	Функционально-стоимостной подход к организации и стимулированию труда на предприятиях гостиничной индустрии.		1	1
	Практические занятия 1. Определение заработной платы работников;			2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по расчету заработной платы сотрудникам.			2	3
Раздел 6.		Документация предприятий гостиничной индустрии			
Тема Гостиничная документация	6	Содержание учебного материала			
	1.	Гостиничная документация.		2	1
	Практические занятия 1. Итоговая контрольная работа.			2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Анализ гостиничной документации.			1	3
	1. Повторение всего пройденного материала.			2	3
Всего:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Аудитория.

Технические средства обучения: проектор, ноутбук, колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Корнеева И.В. Экономика организации. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.В. Корнеева, Г.Н. Русакова. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 123 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10900-9. URL: <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-praktikum-432213>
2. 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. URL: <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-v-gostinichnom-servise-442400>

Дополнительная:

1. Коршунов, В.В. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.В. Коршунов. 5-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 347 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-11833-9. URL: <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-446257>
2. Мокий, М.С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.С. Мокий, О.В. Азоева, В.С. Ивановский; под редакцией М.С. Мокия. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 284 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-07494-9. URL : <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-433287>
3. Шимко, П.Д. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П.Д. Шимко. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 240 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01315-3. URL : <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-433778>
4. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.В. Колышкин [и др.] ; под редакцией А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 498 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-06278-6. URL: <https://urait.ru/book/ekonomika-organizacii-441986>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Решение задач, тестирование, контрольная работа