

Министерство образования и науки РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Южно-Сахалинский педагогический колледж

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЮСПК СахГУ

Е.В. Казанцева



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

2019

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Экономика организации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования – 43.02.11 Гостиничный сервис.

Разработчик:

Рогаль Е.А., преподаватель ПЦК сервисных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК сервисных дисциплин

На основании:

1. Соответствия стандарту
2. Соответствия учебному плану ПК
3. Соответствия требований к оформлению

Протокол № 9 от 24 мая 2019 г.

Заведующий ПЦК



А.В. Лещенко

Утверждена научно-методическим советом ЮСПК СахГУ

Протокол № 5 от 22 мая 2019 г.

Председатель НМС



Н.Ю. Донская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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.		1	1
	Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии.			
	Практические занятия 1. Проведение функционального анализа гостиничных технологий;		2	3
Раздел 3.	Самостоятельная работа обучающихся 1. Проведения функционального анализа одной из гостиничных технологий;		2	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
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по работе с основными фондами предприятия.		2	3
Тема 3.2 Оборотный капитал предприятия	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
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Решение задач по работе с оборотными фондами предприятия.		2	3
Тема 3.3	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. Функционально-стоимостной подход к организации и стимулированию труда на предприятиях гостиничной индустрии.		1	1	
	2.			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