МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А. Винокуров
«31» августа 2020 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономика организации

специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Кисловодск, 2020 г

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик: Суворова Светлана Павловна– преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов по специальностям «Гостиничный сервис» и «Туризм» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономика организации

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы «Общепрофессиональные дисциплины»

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

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

а) Общих (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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 компетенций (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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- основы бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;- документы хозяйственных операций;
-бухгалтерскую отчетность;
-особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
-учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
-бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- Нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;
– самостоятельной работы обучающегося 48 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Экономика организации

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
Лабораторные занятия	16
Курсовая работа	16

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ОП.03 Экономика организации**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
	Раздел 1. **Основы экономики отрасли гостиничного сервиса.**	*44*	
Тема 1.1. Основы экономики отрасли гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** 1. Роль и значение отрасли гостиничного сервиса в системе рыночной экономики. Специфические особенности отрасли гостиничного продукта, влияющие на формирование ее экономического потенциала. 2. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли гостиничного сервиса. Отраслевой рынок труда. Управление отраслью. Политика государства по борьбе с коррупцией в отрасли	*4*	1, 2
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия	*не предусмотрено*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: «Экономические показатели развития отрасли гостиничного сервиса в России и ее перспективы»	*2*	
Тема 1.2. Предприятие как основной субъект предпринимательской деятельности в сфере гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** Производственное предприятие в сфере гостиничного сервиса, его производственная и организационная структура. Классификация предприятий гостиничного сервиса, их характеристика. Предпринимательская деятельность предприятий гостиничного сервиса. Капитал и имущество предприятия. Государственная регистрация в качестве предпринимателя.	*4*	1, 2
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия	*не предусмотрено*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: «Классификация предпринимательства в сфере гостиничного сервиса по виду деятельности, по формам собственности, по организационно-экономическим формам, по степени использованья наёмного труда»	*4*	
Тема 1.3. Основные средства в сфере гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** Понятие и экономическая сущность основных фондов. Состав и структура основных фондов. Состав и структура основных фондов и их влияние на результаты работы предприятия, анализ структуры основных фондов. Оценка основных фондов. Износ и воспроизводство основных фондов. Моральный износ фондов и его виды. Пути улучшения использования основных фондов. Амортизация основных фондов, её экономическая сущность. Методика исчисления амортизации на предприятиях. Нормы амортизации. Сроки службы основных фондов. Порядок использованья амортизационных отчислений. Обновление основных фондов.	*6*	2
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №1 Определение показателей, характеризующих эффективность использованья основных фондов. Расчёт суммы	*2*	

	амортизационных отчислений по основным фондам предприятия.		
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: По итогам практического занятия дать характеристику основных фондов предприятия.	*2*	
Тема 1.4. Оборотные средства гостиничного предприятия	**Содержание учебного материала** Оборотные средства: понятие, состав, структура, классификация, кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств на предприятиях. Показатели оборачиваемости. Пути повышения эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия.	*6*	*2*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №2 Расчёт показателей оборачиваемости оборотных средств предприятия.	*2*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся	*не предусмотрено*	
Тема 1.5. Организация труда на предприятиях отрасли гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность предприятий гостиничного сервиса. Охрана труда. Организация основного и вспомогательного производства на предприятии. Основные понятия о производственном процессе и принципах его организации. Организация управления производством в сфере гостиничной индустрии. Организация труда на предприятии. Организация рабочих мест, режим труда и отдыха, условия труда. Нормирование труда на предприятии. Структура технических обоснований норм времени, виды норм. Методы технического нормирования.	*4*	*2*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №3 Расчёт норм времени, выработки на предприятиях.	*2*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: «Структурная модель организации производства. Структура управления предприятием». Профилактика коррупционных проявлений в отрасли.	*4*	
	Раздел 2. **Планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия**	*34*	
Тема 2.1. Основы внутрифирменного планирования на предприятиях отрасли гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** Составные элементы, этапы и виды внутрифирменного планирования на предприятиях . Элементы планирования. Бизнес план предприятия, его структура: характеристика услуг, оценка сбыта, стратегия маркетинга, план производства, юридический план, стратегия финансирования инвестиций.	*8*	*2, 3*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия	*не предусмотрено*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка материала по теме: «Характеристика каждого раздела бизнес – плана гостиничного предприятия»	*4*	

Тема 2.2. Технико-экономическое планирование на предприятиях отрасли гостиничного сервиса	**Содержание учебного материала** Планирование производственной программы на предприятиях. Показатели производственной программы предприятий. Технико-экономическое обоснование внедрения нового оборудования на предприятиях. Нормы расхода запасных частей и материалов для технического обслуживания и ремонта оборудования, методика расчёта затрат и потребности в сырье и товарах для предприятия.	*6*	*2, 3*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №4 Решения сквозной задачи по индивидуальным заданиям. - Расчёт нормативов развития предприятия; - Расчёт нормативов развития (на 1000 чел.) - Расчёт соотношения мест в различных типах предприятий ; - Нормирование товарных запасов; - Планирование поступления сырья и товаров на предприятия; - Расчет показателей баланса предприятия;	*2*	
	Контрольные работы	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка материала по теме: «Организационно-технические мероприятия по экономии сырья, товаров и других ресурсов на предприятиях отрасли гостиничного сервиса»	*2*	
Тема 2.3. Учет производительности труда и заработной платы.	**Содержание учебного материала** Производительность труда на предприятиях и пути ее повышения. Состав и структура работников предприятия. Планирование численности работников. Принципы и механизмы организации заработной платы на предприятии. Тарифная система оплаты труда. Основные элементы и принципы организации премирования. Планирование фонда оплаты труда на предприятии.	*8*	*2*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №5 -расчёт заработной платы высшего и среднего звеньев работников предприятия; -расчёт заработной платы низшего звена работников предприятия.	*2*	
	Контрольные работы:	*не предусмотрено*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка материала по теме: «Стимулирование труда персонала предприятий отрасли гостиничного сервиса»	*2*	
	Раздел 3. **Показатели деятельности гостиничного предприятия**	*36*	
Тема 3.1. Издержки и себестоимость продукции , оказания услуг, выполнения работ	**Содержание учебного материала** Понятие о себестоимости продукции отрасли гостиничного сервиса. Классификация затрат себестоимости продукции. Факторы и пути снижения себестоимости на предприятии.	*6*	*2, 3*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия:№6 -расчёт калькуляции себестоимости продукции предприятий рекламы.	*2*	

	Курсовая работа	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: «Отраслевые особенности структуры себестоимости продукции»	*2*	
Тема 3.2. Ценообразование в рыночной экономике на рекламных предприятиях	**Содержание учебного материала** Экономическое содержание, функции цен на продукцию отрасли гостиничного сервиса . Виды цен, их структура. Механизм рыночного ценообразования на предприятиях.	*2*	*2*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия	*не предусмотрено*	
	Курсовая работа	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка материала по теме: «Методы определения цен на рекламную продукцию»	*2*	
Тема 3.3. Прибыль и рентабельность рекламной продукции	**Содержание учебного материала** Прибыль предприятия. Сущность прибыли, ее источники и виды. Источники образования прибыли и использование прибыли на предприятии. Рентабельность рекламной продукции. Показатели рентабельности. Расчёт уровня рентабельности предприятия.	*4*	*2, 3*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №7 Расчёт прибыли и рентабельности рекламных предприятий.	*2*	
	Курсовая работа	*4*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: «Функции и роль прибыли в рыночной экономике на предприятиях отрасли гостиничного сервиса»	*2*	
	Раздел 4. **Экономическая эффективность деятельности рекламного предприятия**	*12*	
Тема 4.1. Показатели повышения экономической эффективности рекламного предприятия	**Содержание учебного материала** Экономическая эффективность деятельности предприятия. Показатели повышения экономической эффективности. Общая (абсолютная) и сравнительная экономическая эффективность деятельности предприятий. Классификация основных мероприятий по повышению технического и организационного уровней деятельности предприятия. Инновационная и инвестиционная политика предприятий. Выбор источника финансирования инвестиций и порядок расчёта потребных капитальных вложений. Расчёт экономической эффективности капитальных вложений в реконструкцию, расширение и техническое перевооружение предприятий.	*4*	*1*
	Лабораторные работы	*не предусмотрено*	
	Практические занятия: №8 -расчёт экономической эффективности от внедрения нового оборудования на предприятии; -расчёт срока окупаемости этих внедрений.	*2*	
	Курсовая работа	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка материала по темам: - «Инвестиционная деятельность предприятия», - «Основные мероприятия по повышению экономической деятельности предприятия»	*2*	

	Раздел 5. **Борьба с коррупцией в РФ. Борьба с коррупцией на предприятиях отрасли.**		
Тема 5.1. Борьба с коррупцией в РФ. Особенности антикоррупционной деятельности на предприятиях отрасли	**Содержание учебного материала.** Изменения законодательства по профилактике коррупции в стране и отрасли. Методы и приемы, используемые государством для борьбы с коррупцией. Масштабы антикоррупционой деятельности и анализ результатов борьбы.	*2*	*3,4*
	Курсовая работа	*2*	
Экзамен			
	Всего:	*130*	

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:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места в соответствии с числом учащихся,
- доска,
- наглядные пособия, схемы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Сафронов Николай Александрович Экономика организации (предприятия): Учебник для ср. спец. учебных заведений / Н.А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256 с. http://znanium.com

2.Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с. http://znanium.com

Дополнительные источники:

1.Кириллов, С. Л. Практикум по экономике организаций (предприятий) / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Экон. фак.; авт.-сост. С. Л. Кириллов, Е. В. Рудой. - Новосибирск : Золотой колос, 2014. - 118 с. http://znanium.com

2.Филимонова, Н. М. Экономика и организация малого и среднего бизнеса: Учебное пособие / Филимонова Н.М., Моргунова Н.В., Ловкова Е.С., - 2-е изд., доп. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 222 с.: http://znanium.com

Интернет источники:

http://www.aup.ruАдминистративно-Управленческий Портал - основой AUP.Ru является бесплатная электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии.

http://www.humanities.edu.ru Социально-гуманитарное и политологическое образование: система федеральных образовательных порталов.

http://www.econline.h1.ru Economics online - целью данного проекта является создание коллекции ссылок на ресурсы WWW, предоставляющие экономическую и финансовую информацию бесплатно в режиме онлайн. На сайте вы найдете каталог ссылок на лучшие экономические ресурсы, новости, информацию по экономической теории, финансам, статистике, архивы научных работ по экономике и т. д.

http://economicus.ruEconomicus.Ru - проект Института "Экономическая Школа".

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 выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
умения:	
1. определять организационно-правовые формы организаций	Практическая работа, тестирование
2. находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Устный экзамен
3. определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Практическая работа
4. заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;	Практическая работа, письменный экзамен
5. рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Решение задач
знания:	
1. сущность организации как основного звена экономики отраслей;	Устный экзамен
2. основные принципы построения экономической системы организации;	Устный экзамен
3. принципы и методы управления основными и оборотными средствами;	Тестирование
4. методы оценки эффективности их использования;	Письменный экзамен
5. организацию производственного и	Тестирование

технологического процессов;	
6. состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;	Практическая работа
7. способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;	Практическая работа
8. механизмы ценообразования;	Решение задач
9. формы оплаты труда;	Решение задач
10. основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчёта	Решение задач