

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Калужской области
«Калужский колледж питания и услуг»
Рылеева ул., д. 39, г. Калуга, 248001

ОДОБРЕНА

Методической комиссией
преподавателей общепрофессиональных
и специальных дисциплин

Протокол № 7

«19» марта 2014 г

Председатель:

 И.М.Волкова

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ГАОУ СПО ККПУ
В.В. Сергеев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ:

для специальности:

43.02.11

Гостиничный сервис

Подготовлена преподавателем

Кошавкиной М.А.

Калуга 2014 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины ОП.03 Экономика организации, рекомендованной Экспертным советом по начальному и среднему профессиональному образованию при Министерстве образования Калужской области (протокол № 6 от « 16 » ноября 2012 г.) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей Науки об обществе, по направлению подготовки: 43.00.00 Сервис и туризм, специальности: **43.02.11 Гостиничный сервис**

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися образовательной программы по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Ф.И.О. Кошавкина Маргарита Армаисовна

Должность преподаватель

Учебное заведение ГАОУ СПО «Калужский колледж питания и услуг»

Ф.И.О. Дерюгина Наталья Ивановна

Должность методист

Учебное заведение ГАОУ СПО «Калужский колледж питания и услуг»

Содержательная экспертиза:

Ф.И.О. Кошавкина Маргарита Армаисовна

Должность преподаватель

Учебное заведение ГАОУ СПО «Калужский колледж питания и услуг»

Ф.И.О. Волкова Ирина Михайловна

Должность председатель ЦМК

Учебное заведение ГАОУ СПО «Калужский колледж питания и услуг»

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
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
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей Науки об обществе, по направлению подготовки: 43.00.00 Сервис и туризм, специальности: **43.02.11 Гостиничный сервис.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении: профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой подготовки ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть: общими компетенциями:

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.

профессиональными компетенциями:

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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;
самостоятельной работы обучающегося 46 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)	138
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	30
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	16
внеаудиторная самостоятельная работа	30
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по дисциплине</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.		70	
Введение в экономику организации.			
Тема 1.1. Гостиничное хозяйство в сфере услуг.	Содержание учебного материала	4	
	1. Роль и место знаний в подготовке менеджеров по обслуживанию в области гостиничного сервиса. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее межпредметные связи.		1
	2. Основные понятия экономика, экономические системы, экономические отношения, экономическая деятельность, виды экономической деятельности Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.		2
	Лабораторные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия	Не предусмотрено	
	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся <ul style="list-style-type: none"> • Изучите основные понятия в области экономики • Определите цели, задачи и предмет учебной дисциплины. • Рассмотрите межпредметные связи экономики с другими учебными дисциплинами. • Укажите понятия, сущность и характерные признаки рыночной экономики, а так же принципы построения экономической системы организации. • Охарактеризуйте разные виды рынка. • Подготовьте реферат на тему: “Состояние и перспективы развития экономики страны” 	6	
Тема 1 2. Организация, отрасль в условиях рынка.	Содержание учебного материала	12	
	1. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике. Основные понятия в области гостиничного сервиса.		1
	2. Сущность и специфика гостиничных услуг. Классификация организаций. Цель создания организации.		2
	3. Отрасли народного хозяйства. Взаимосвязь отраслей.		
	4. Оптовая торговля. Розничная торговля.		
	5. Элементы структуры организации. Отрасль в условиях рынка.		
	6. Понятие и состав издержек обращения. Классификация издержек обращения.		
	Лабораторные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия	Не предусмотрено	
Контрольные работы	Не предусмотрено		

	Самостоятельная работа обучающихся <ul style="list-style-type: none"> • Дайте определение термина “гостиничный сервис”. Укажите его роль и значение в экономической системе страны. • Выполните реферат ”Состояние и перспективы развития гостиничного сервиса”. • Рассмотрите виды ресурсов организаций гостиничного сервиса. • Укажите особенности их формирования и эффективного использования. 	4		
Тема 1.3. Организационно-правовые формы организаций.	Содержание учебного материала	10		
	1. Организационные формы деятельности предприятий. Правовые формы предприятий.			2
	2. Предпринимательство в России. Организационно-правовые формы хозяйствования.			1
	3. Структура организации. Элементы структуры организации.			2
	4. Понятие качества продукции. Организация предпринимательской деятельности.			
	5. Анализ правовых форм предприятий. Предпринимательская деятельность за рубежом..			
	Лабораторные работы	Не предусмотрено		
	Практические занятия	2		
	1. Изучение структуры предприятий гостиничного сервиса			
	Контрольные работы	Не предусмотрено		
Самостоятельная работа обучающихся <ul style="list-style-type: none"> • Определите понятие “Организация”, укажите их основные признаки и цели функционирования. • Разработайте схему «Классификация организаций в области гостиничного сервиса». • Выявите особенности организаций в области гостиничного сервиса и направления их деятельности. • Укажите организационно правовые формы организаций в области гостиничного сервиса. К какой из них относится организация в области гостиничного сервиса в который вы проходили практику? • Рассмотрите производственную и организационную структуру организации в которой вы проходили практику. • Выявите общность мер и различия между видами предпринимательства. 	6			
Тема 1.4. Экономический анализ и бизнес-планирование	Содержание учебного материала	8		
	1. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности организаций в сфере гостиничного сервиса: сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы.			2
	2. Методика анализа структуры и динамики показателей работы организации в сфере гостиничного сервиса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).			

	3.	Планирование: сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования.		
	4.	Бизнес-план: сущность, назначение, структура, содержание, методологические основы разработки.		
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		8	
	1.	Изучение содержания трудового договора.	4	
	2.	Составление бизнес-плана	4	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	<ul style="list-style-type: none"> • Укажите сущность, значение и виды экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности организаций в сфере гостиничного сервиса • Рассмотрите основные этапы аналитической работы • Примените методику анализа структуры и динамики показателей работы организаций в области гостиничного сервиса при решении типовых и ситуационных задач. • Изучите сущность, назначение и задачи планирования. • Рассмотрите виды планов, основные этапы и методы планирования. • Разберите сущность, назначение, структуру, содержание и методологические основы разработки бизнес-планов. • Составьте бизнес-план для организации в которой вы проходили практику 			
Раздел 2			68	
Материально-техническая база организации.				
Тема 2.1. Основные производственные фонды.	Содержание учебного материала		8	2
	1.	Основные фонды сбытовых организаций. Структура основных фондов Анализ структуры основных фондов.		
	2.	Способы повышения их эффективности. Показатели использования основных фондов.		
	3.	Расчет показателей использования основных фондов. Материальная база торговых организаций.		
	4.	Сбыт готовой продукции. Анализ сбытовой продукции..		
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		8	
	1.	Расчёт покупательных фондов населения и ёмкости рынка.	2	
	2.	Расчёт численности потребителей пользующихся услугами организации области гостиничного сервиса.	2	

	3.	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.	4	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	<ul style="list-style-type: none"> • Рассмотрите понятие, содержание и назначение производственной программы и товарооборота. • Укажите факторы влияющие, на формирование производственной программы. • Разберите понятие и расчёт покупательных фондов населения и ёмкости рынка. • Примените методы расчёт а численности потребителей услуг в области гостиничного сервиса • Рассмотрите понятие производственной мощности организации и проведите её расчёт. Примените методику анализа производственной программы и товарооборота к практике работы организации в области гостиничного сервиса, где вы предполагаете проходить практику.			
Тема 2.2. Оплата и нормирование труда.	Содержание учебного материала		8	2
	1	Структура кадров.		
	2	Система и формы оплаты труда.		
	3	Фонд заработной платы.		
	4	Расчет фонда заработной платы.		
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		6	
	1.	Расчет показателей плана по труду, изучение их взаимосвязи.	2	
	2	Анализ и прогнозирование показателей по труду и заработной плате.	4	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	
	<ul style="list-style-type: none"> • Изучите особенности труда и трудовых ресурсах в организациях гостиничного сервиса • Дайте понятие «нормирование труда» и «производительность труда». Укажите показатели и методы измерения производительности труда. • Рассмотрите резервы и факторы роста производительности труда. • Разберите назначение, структуру и состав персонала организаций гостиничного сервиса. Укажите как осуществляется планирование численности и состава персонала. • Дайте определение понятия, состава рабочего времени, его использования и бюджет. • Проанализируйте трудовые отношения в организациях гостиничного сервиса. • Рассмотрите мотивацию труда и ее роль в повышении результативности хозяйственной деятельности. 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Дайте основные понятия в области оплате труда. 		
Тема 2.3. Налоговая система	Содержание учебного материала	12	2
	1. Налог: понятие экономическая сущность, назначение. Налоговая система Российской Федерации: понятие. Принципы построения, основные элементы.		
	2. Принципы и задачи налоговой политике. Классификация налогов. Прямые и косвенные налоги.		
	3. Налоги, уплачиваемые во внебюджетные фонды.		
	4. Основные элементы налога: субъект и объект налога, налоговая база, налоговая ставка.		
	5. Налоговые льготы. Порядок и сроки уплаты, налоговая декларация.		
	6. Порядок расчета основных налогов: НДС, налога на прибыль.		
	Лабораторные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия.	6	
	1. Расчет основных налоговых платежей организации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	<ul style="list-style-type: none"> • Определите понятие. Сущность и назначение налогов. • Изучите Налоговую систему РФ. • Рассмотрите принципы и задачи налоговой политики. • Разработайте схему «Классификация налогов». • Разберите основные элементы налога. • Изучите порядок расчета основных налогов. Рассчитайте налог на прибыль и НДС. 		
	Всего:		138

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- сеть Интернет/Интернет;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения, справочно-правовые системы «Гарант» и «КонсультантПлюс»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Морозов М.А. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме: учебник / М. А. Морозов. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2008

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Экономика предприятия: учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов. - 3е изд., испр. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2008.

2. Экономика предприятия: учебник / ред. В. Я. Горфинкель. - 5-е изд., перераб. И доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.

3. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2007.

4. Камаев В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. – 2-е изд., стер. – М., 2007.

5. Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2007.

Интернет-ресурсы:

1. Электронные словари Форма доступа: <http://www.edic.ru>

2. Он–line библиотека Форма доступа: <http://www.bestlibrary.ru>

3. Экономика и финансы. Форма доступа: <http://www.finansy.ru>

4. Консалтинг для малого бизнеса Форма доступа: <http://www.bistrast.ru> .

5. Информационно-правовой портал «Гарант» Форма доступа: <http://www.garant.ru/> -

6. Компания «КонсультантПлюс» Форма доступа: <http://www.consultant.ru/> -

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -находит и использует необходимую экономическую информацию -определяет организационно-правовые формы организаций -определяет состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации -рассчитывает основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы -организовывает оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных. 	<p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка защиты индивидуальных домашних заданий</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Название ОК и ПК	Технологии формирования ОК и ПК (на учебных занятиях)
общие компетенции:	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Тема 1.1. Гостиничное хозяйство в сфере услуг.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Тема 1.3. Организационно-правовые формы организаций.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Тема 1 2. Организация, отрасль в условиях рынка.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Тема 1.4. Экономический анализ и бизнес-планирование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Тема 2.2. Оплата и нормирование труда. Тема 2.3. Налоговая система
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Тема 1.3. Организационно-правовые формы организаций.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Тема 1.4. Экономический анализ и бизнес-планирование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Тема 1.1. Гостиничное хозяйство в сфере услуг. Тема 1 2. Организация, отрасль в условиях рынка. Тема 1.3. Организационно-правовые формы организаций.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Тема 1.1. Гостиничное хозяйство в сфере услуг.
профессиональные компетенции:	
ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.	Практическое занятие: "Изучение структуры предприятий гостиничного сервиса"
ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.	Практическое занятие: "Изучение структуры предприятий гостиничного сервиса"
ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.	Практическое занятие: "Изучение содержания договора об оказании гостиничных услуг"
ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.	Практическое занятие: "Изучение содержания договора об оказании гостиничных услуг"
ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	Практическое занятие: "Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота."
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	Практическое занятие: "Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота."
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Практическое занятие: "Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота."
ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги	Практическое занятие: "Составление бизнес-плана"