




Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
**ГАПОУ СО**  
**«ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТРАНСПОРТНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА»**

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.03 «Экономика организации»**

для специальности  
43.02.11 Гостиничный сервис

Программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией специальности 43.02.11 *Гостиничный сервис*

Председатель ЦМК

 А.А. Романова

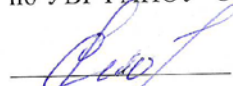
Протокол № 7

от «22» 04 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 *Гостиничный сервис*

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР ГАПОУ СО «ЕКТС»

 А.М. Шанин

«29» июня 2015 г.

Разработчик: **Иванов В.А.**, преподаватель дисциплины «*Экономика организации*» ГАПОУ СО «Екатеринбургский колледж транспортного строительства»

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины «*Экономика организации*» пройдена.

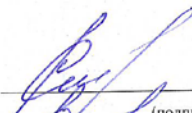
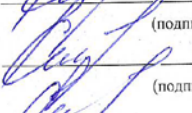
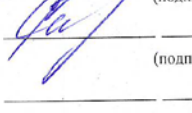
Эксперт:

Методист ГАПОУ СО «ЕКТС»

 Е.М.Александрова

«11» июня 2015г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО:

« <u>22</u> » <u>июня</u> 20 <u>16</u> г.	Зам.директора по УВР		<u>А.М. Шанин</u>	(И.О. Фамилия)
« <u>30</u> » <u>июня</u> 20 <u>14</u> г.	Зам.директора по УВР		<u>А.М. Шанин</u>	(И.О. Фамилия)
« <u>29</u> » <u>июня</u> 20 <u>18</u> г.	Зам.директора по УВР		<u>А.М. Шанин</u>	(И.О. Фамилия)
« <u>  </u> » <u>  </u> 20 <u>  </u> г.	Зам.директора по УВР			(И.О. Фамилия)
« <u>  </u> » <u>  </u> 20 <u>  </u> г.	Зам.директора по УВР			(И.О. Фамилия)

Программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией специальности 43.02.11 *Гостиничный сервис*

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ А.А. Романова

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 *Гостиничный сервис*

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР ГАПОУ СО «ЕКТС»

\_\_\_\_\_ А.М. Шанин

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Разработчик: **Иванов В.А.**, преподаватель дисциплины «*Экономика организации*» ГАПОУ СО «Екатеринбургский колледж транспортного строительства»

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины «*Экономика организации*» пройдена.

Эксперт:

Методист ГАПОУ СО «ЕКТС»

\_\_\_\_\_ Е.М.Александрова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО:

«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	_____	_____
	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	_____	_____
	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	_____	_____
	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	_____	_____
	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	_____	_____
	(подпись)	(И.О. Фамилия)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Экономика организации»

### 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 дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика организации» принадлежит к профессиональному циклу (общеобразовательные дисциплины).

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

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **48** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **32** часа;  
самостоятельной работы студента **16** часов.

### 1.5. Перечень компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной дисциплины:

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.

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 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.  
 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>16</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачёта- 4 семестр</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 студентов	Объем часов		Уровень освоения
		Обязательная аудиторная нагрузка	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация (предприятие), отрасль в рыночных условиях</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Роль и значение отрасли в рыночной экономике, показатели развития. Отраслевые особенности организации (предприятия) гостиничного сервиса.	2		1
<b>Тема 1.2. Организационно -правовые формы организаций гостиничного сервиса</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация организационно-правовых форм организаций. Характер и задачи хозяйственных объединений. Формы и методы организации частного и коллективного бизнеса в сфере гостиничного сервиса.	2		1
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> Составление таблицы: организационно-правовые формы предприятий.		2	
<b>Тема 1.3. Организация производственного и технологического процессов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Производственный процесс: понятие, содержание, структура. Технологический цикл, пути его сокращения. Тенденции в развитии производственной инфраструктуры. Логистика на предприятии.	2		1
<b>Раздел 2. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы организации</b>		<b>20</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Основные средства предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные фонды - материально-техническая основа процесса функционирования предприятия. Состав и структура основных фондов. Виды стоимостных оценок основных фондов. Износ основных фондов.	3		1
	Практическое занятие. Расчет стоимости основных фондов. Расчет амортизационных отчислений.	2		
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> подготовить сообщение на тему: состояние основных производственных фондов в РФ по данным Госкомстата			3
<b>Тема 2.2 Амортизация основных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Амортизация, методы исчисления амортизации, использование амортизационных	2		2

<b>фондов и показатели эффективности их использования</b>	отчислений. Система показателей использования основных фондов. Пути повышения эффективности использования основных фондов.			
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> Расчет показателей использования основных фондов.		3	
<b>Тема 2.3. Оборотные средства и показатели использования оборотных средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность, состав, структура оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Методика определения потребности предприятия в оборотных средствах. Показатели эффективности использования оборотных средств. Абсолютное и относительное высвобождение оборотных средств.	3		2
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет показателей использования оборотных средств. Расчет норматива оборотных средств.	2		
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> подготовка сообщения о структуре оборотных средств гостиниц		2	
<b>Тема 2.4. Трудовые ресурсы, производительность труда и пути её повышения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и состав трудовых ресурсов. Кадровый потенциал предприятия. Количественная характеристика трудовых ресурсов. Эффективность использования трудовых ресурсов организации (предприятия) Показатели выработки и трудоёмкости.	2		1
<b>Тема 2.5. Оплата труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие положения Законодательства об оплате труда. Формирование и состав фонда оплаты труда. Формы и системы оплаты труда: тарифная система, бестарифные системы. Надбавки и доплаты. Документация по оплате труда. Порядок начисления зарплаты и удержания из нее.	4		2
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет заработной платы при различных системах оплаты труда.	2		
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> разработка путей повышения производительности труда, расчет показателей производительности труда.		2	
<b>Тема 2.6. Финансовые ресурсы организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Источники формирования финансовых ресурсов предприятия. Структура финансовых ресурсов предприятия. Финансовый механизм, финансовые методы. Взаимоотношения организации с банками. Кредитные отношения с банками.	2		1

<b>Тема 2.7. Механизм ценообразования на услуги</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие цены. Функции цен в рыночной экономике, виды цен. Понятие ценовой политики, ее цели и значение. Разработка предприятием ценообразования. Выбор метода ценообразования.	2		1
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> разработка ценовой стратегии гостиницы.		2	
<b>Раздел 3. Основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4.1. Издержки производства, способы экономии ресурсов и энергосберегающие технологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Издержки производства: понятие, состав, структура. Постоянные и переменные издержки. Формирование затрат на услуги, себестоимость продукции. Виды себестоимости. Экономическое значение экономии ресурсов. Внедрение энергосберегающих технологий.	2		1
	<b>Тема 4.2. Прибыль и рентабельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Прибыль как обобщающий показатель производственно-хозяйственной деятельности предприятия. Виды прибыли. Порядок их определения. Понятие и значение рентабельности. Показатели уровня рентабельности. Основные направления повышения рентабельности.	4	
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет видов прибыли и показателей рентабельности.	2		
	<b>Самостоятельная работа студента:</b> разработка путей повышения рентабельности предприятия.		2	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	<b>16</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется на базе учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

##### Оборудование учебного кабинета:

- 72 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экономика организаций»;
- материалы для выполнения практических работ;
- комплект раздаточного материала «Экономика организации».

##### Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### Основные источники:

1. Волков О.И., Складенко В.К. Экономика предприятия: Курс лекций.- М.: Инфра - М, 2010.- 280с.
2. Зайцев Н.Л. Экономика промышленного предприятия: Практикум. Учебное пособие.-Инфра-М, 2010,-224с
3. Экономика организаций (предприятий): Учебник для средних профессиональных учебных заведений/ Под ред. проф. В.Я.Горфинкеля, проф. В.А.Швандара. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.
4. Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия (фирмы). – Ростов н/Д: «Феникс», 2010.

##### Дополнительные источники:

1. Россия в цифрах. 2010 : Краткий статистический сборник.- М.: Росстат, 2010.- 525с.
2. Зайцев Н.Л. Учебное пособие: Экономика промышленного предприятия. – М.: ИНФРА-М, 2010
3. Горфинкель В.Я. Экономика предприятия. Учебник. – М.: ЮНИТИ, 2010
4. Горфинкель В.Я. Экономика предприятия. Практикум. М.: ЮНИТИ, 2010
5. Швандар В.А. Экономика предприятия. Тесты, задачи, ситуации. – М.: ЮНИТИ, 2010
6. Тертышник М.И. Экономика предприятия. Учебное пособие. М. 2010.

##### Интернет-ресурсы:

7. Официальный сайт Росстата [http:// www.gks.ru](http://www.gks.ru)
8. Официальный сайт России [http:// www.nalogi.ru](http://www.nalogi.ru)
9. Интернет – ресурс для бухгалтеров «Бух. 1С» [http:// www.buh.ru](http://www.buh.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 студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания:</b>	
организацию производственного и технологического процессов в гостинице;	Тестирование
материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;	Устные ответы на вопросы. Оценка выполнения практических работ.
способы экономии ресурсов, основные энерго и материалосберегающие технологии;	Тестирование Оценка выполнения практических работ.
механизмы ценообразования на услуги;	Оценка выполнения практических работ.
формы оплаты труда в современных условиях;	Оценка выполнения практических работ. Устный опрос.
техничко-экономические показатели деятельности гостиницы	Оценка выполнения практических работ.
<b>Умения:</b>	
находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Наблюдение и оценка на практическом занятии
определять организационно-правовые формы организаций;	Устный опрос.
определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Наблюдение и оценка письменного опроса по индивидуальным заданиям. Оценка на практических занятиях.
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;	Наблюдение и оценка на практическом занятии
организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;	Наблюдение и оценка письменного опроса по индивидуальным заданиям. Оценка на практических занятиях. Итоговый контроль в форме экзамена