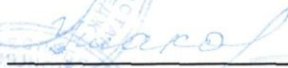


**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заместитель директора по УВР  
ГБПОУ Уфимский торгово –  
экономический колледж

 Т.А. Ушакова

Приказ № 218 о/д от 08.09.2015 г.

*Внедрено:*

*Зам. директора по УВР*

*Ушаков П.А. Ушакова*

*пр. № 222 о/д от 31.08.16г*

*Внедрено:*

*Зам. директора по УВР*

*Ушаков П.А. Ушакова*

*пр. № 237 о/д от 30.08.17г*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 42.02.11 Гостиничный сервис.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик: Данилова Н.А., Акчева Д.М., преподаватели

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ</b>	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Экономика организации**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

**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.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование 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.

на формирование общих компетенций (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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
практические занятия	30
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе	
индивидуальная исследовательская работа	8
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	26
<b>Итоговая аттестация в форме экзамен</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I. Основы экономики организации		20	
Тема 1. Характеристика сферы сервиса как отрасли экономики страны	Характеристика сферы сервиса. Характеристика гостиничного и туристического комплекса. Характеристика потребителей услуг сервиса. Формы организации производства услуг, их показатели.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Конспектирование литературы по вопросам: Классификация услуг. Свойства услуг.	2	
Тема 2 Предприятие и его производственные ресурсы	Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий. Предприятия-комплектующие звенья производства туристского продукта. Гостиница как предприятие, назначение, особенности. Понятие основных фондов предприятия (гостиницы). Амортизация. Показатели использования основных фондов предприятия. Показатели эффективного использования оборотных средств предприятия. Энергосберегающие и материалосберегающие технологии.	4	3
	<b>Практические занятия:</b> Расчет показателей основных фондов.  Расчет показателей оборотных фондов.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение классификации основных фондов гостиницы. Выполнение индивидуального исследования. Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	4	

Тема 3 Организация деятельности предприятий гостиничного хозяйства	Предприятие-основное звено экономики экономической системы. Организация подготовки производства и освоения новых видов продукции и услуг. Процесс оказания услуг. Составные части процесса производства услуг. Классификация гостиниц и номеров. Состав вспомогательных цехов и хозяйств предприятия. Организация работы транспортного, складского и энергетического хозяйства предприятия.	2	3
	<b>Контрольная работа</b> по разделу «Основы экономики организации»	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение особенности деятельности предприятия гостиничного и туристического сервиса.	2	
Раздел II. Экономика организации	Организация оплаты труда на предприятиях гостиничного хозяйства. Производительность труда, персонал предприятия гостиничного хозяйства.	80	
Тема 2.1. Трудовые ресурсы. Оплата труда.		2	
			3



	<p><b>Практические занятия:</b> Расчет производительного труда на предприятии. Определение норм выработки. Расчет заработной платы по сдельным и повременным формам оплаты труда.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение индивидуального исследования «Расчет показателей по труду с учетом их взаимосвязи». Изучение подготовки и повышения квалификации кадров в сфере сервиса.</p>	4	
Тема 2.2. Основные показатели деятельности предприятия в условиях рыночной экономики	<p>Себестоимость, ее структура. Понятие о цене. Виды цен. Ценообразование в гостиничном сервисе. Методика расчета цен на услуги предприятий гостиничного сервиса. Выручка от реализации услуг. Прибыль предприятия: показатели, порядок формирования и распределения.</p>	8	
	<p><b>Практические занятия:</b> Расчет цен на услуги гостиничного сервиса. Расчет элементов цены и тарифа на услуги. Расчет прибыли и рентабельности производства. Распределение прибыли.</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение пути снижения себестоимости в сфере гостиничного хозяйства. Принципы ценообразования. Ценовая политика предприятия. Значение показателя рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль. Пути увеличения прибыли и рентабельности в сфере гостиничного хозяйства.</p>	10	
Тема 2.3. Основы безубыточной деятельности предприятия	<p>Коммерческий расчет. Бюджет, цели формирования. Налоги: сущность, функции, виды. Виды затрат на внедрение предприятий: капитальные и текущие. Источники финансирования.</p>	4	3

	<b>Практические занятия:</b> Расчет налога с прибыли. Разработка бюджета предприятия. Расчет показателей эффективности капитальных вложений.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение принципов коммерческого расчета, их характеристики. Взаимоотношения предприятия с государством.	4	
Тема 2.4.	Финансы и финансовая система. Финансы предприятия и кредит. Виды банков. Источники финансовых ресурсов предприятия. Инвестиции. Оценка финансового состояния предприятия. Внешнеторговые операции. Оценка выездного туризма.	4	3
	<b>Практические занятия:</b> Расчёт оборачиваемости оборотных средств. Расчёт показателей финансового состояния предприятия.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение видов ценных бумаг. Предприятие и финансовый рынок.	2	
Тема 2.5	Понятие планирования. Принципы планирования. Виды планов. Бизнес-план, структура. Основы учета производственно-хозяйственной деятельности предприятий. Виды учета. Особенности бухгалтерского учета предприятий гостиничного хозяйства. Экономический анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятий.	8	3
	<b>Практические занятия:</b> Расчёты показателей бизнес-плана предприятия. Анализ технико-экономических показателей предприятия. Расчет показателей прибыли предприятия.	6	
	<b>Контрольная работа</b> по разделу «Экономика организации»	2	

	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение принципов планирования. Этапы планирования. Выполнение индивидуального исследования. Расчет показателей анализа предприятия. Расчет показателей плана предприятия.	6	
<b>Всего:</b>		<b>102</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**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (лекции, наглядные пособия) на каждого обучающегося по темам практических работ.

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. Экономика предприятия общественного питания. Учебник и практикум для СПО / З.А. Батраева ЮРАЙТ, 2017. – 390 с.
2. Экономика организации. Учебник и практикум для СПО / А. В. Колышкина, С. А. Смирнова ЮРАЙТ, 2018. – 498 с.
3. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017
4. Экономика предприятия питания. Практикум: учебно-практическое пособие Эриашвили Н.Д., Фридман А.М. ЮНИТИ-ДАНА • 2015 г.

###### **Дополнительные источники:**

1. Ценообразование : практикум: пособие Забелина Е. А. РИПО 2016 г. 156 с.
2. Журнал «Экономист»
3. Российская газета.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.akdj.ru](http://www.akdj.ru) - Экономика и жизнь: агентство консультаций и деловой информации
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – «Консультант Плюс»
3. [www.edu.ru](http://www.edu.ru)- каталог образовательных ресурсов
4. [www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) -Росбизнес консалтинг

#### 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
<b>Умения:</b>	
находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Текущий контроль: Оценка продукта учебной деятельности (нахождение, использование экономической информации) по критериям (проверка правильности применения экономических показателей).
определять организационно-правовые формы организаций;	Текущий контроль: Оценка продукта учебной деятельности (определение организационно-правовых форм организаций) по критериям (применения основных организационно-правовых форм).
определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	Текущий контроль: Оценка продукта учебной деятельности (определение состава ресурсов организации) по критериям (проверки правильности отнесения ресурсов к определенной группе).
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;	Текущий контроль: Оценка продукта учебной деятельности (расчета показателей деятельности гостиницы) по критериям (правильности их расчетов).
организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;	Текущий контроль: Оценка продукта учебной деятельности (оформление документов) по критериям (правильности оформления).
<b>Знания:</b>	
организацию производственного и технологического процессов в гостинице;	Итоговый контроль: Оценка результатов стандартизированного тестирования сопоставлением с эталоном на дифференцированном зачете.
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	
Итоговый контроль: <b>экзамен</b>	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
<b>1. СТАРЫЙ СПИСОК</b>	<b>1. НОВЫЙ СПИСОК</b> Изменен 10.09.2017 г., с. 12
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	