**Управление образования и науки липецкой области**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Елецкий КОЛЛЕДЖ экономики,**

**промышленности и отраслевых технологий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **УТВерждаю** | |
| Директор ГОБПОУ  «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий» | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р.Ю. Евсеев |
| Пр. 195 от «31» 08 2020г. | |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 Экономика организации**

2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Организация-разработчик: ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

Разработчик: Шилова Елена Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрено Педагогическим советом

ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

|  |
| --- |
| Протокол № 1 от «\_31\_\_\_»\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_\_\_г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрено  Председатель цикловой комиссии  Протокол №\_1\_\_от\_31.08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_ |  | Согласовано  Заместитель директора  по учебно-методической работе |
| Е.В. Врублевская |  | Т.К. Кириллова |

# 

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 10 |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 13 |

**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» укрупненной группы специальностей 43.00.00. Сфера обслуживания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Входит в состав основной части профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

**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.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции, в том числе общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенциями:

|  |
| --- |
| **Наименование результата обучения** |
| 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| 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. |
| 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

* максимальная учебная нагрузка обучающегося 121 часа, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 81 час;
* самостоятельной работы обучающегося 40 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)** | 121 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 81 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | *-* |
| практические занятия | 46 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 40 |
| в том числе: |  |
| Выполнение рефератов | 25 |
| Конспект лекций | 15 |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* | *-* |
| *Итоговая аттестация в форме* **дифференцированного зачета.** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Экономика организации.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Индустрия гостеприимства** | Содержание учебного материала | | | | | | | 2 | *2* |
| 1 | Сущность гостеприимства | | | | | |
| 2 | Классификация гостиниц в разных странах | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия | | | | | | | *-* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *-* |
| **Тема 2.**  **Гостиничная индустрия российской федерации** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | Российская система классификации гостиниц и средств размещения | | | | | |
| 2 | Гостиничное хозяйство России. Гостиничные цепи | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия**:** | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение реферата на тему:  Законодательное регулирование деятельности торговой организации. | | | | | | | *4* |
| **Тема 3.**  **Гостиничное предприятие как субъект современного рынка услуг.** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | | | | | | Службы гостиницы и их характеристика |
| 2 | | | | | | Требования к персоналу гостиницы и его подготовка |
| 3 | | | | | | Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях |  |  |
| 4 | | | | | | Функциональные требования к гостиницам. Жилая часть гостиницы |  |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия**.** | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | *2* |
| **Тема 4.**  **Функции и методы управления гостиничным предприятием** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | | | | | Организационная структура управления гостиничного предприятия | |
| 2 | | | | | Функция планирования. Методы планирования | |
| 3 | | | | | Функция организации. Функция контроля | |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | *2* |
| **Тема 5.**  **Управление персоналом гостиничного предприятия** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | Организационно-административные методы управления персоналом | | | | | |
| 2 | Социально-психологические методы управления персоналом | | | | | |
| 3 | Обеспечение предприятия трудовыми ресурсами | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | | | | | *4* |
| **Тема 6.**  **Основные фонды гостиничных и ресторанных предприятий** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | Экономическая сущность основных фондов гостиничного предприятия | | | | | |
| 2 | Показатели оценки движения и состояния основных фондов гостиничного предприятия | | | | | |
| 3 | Нематериальные активы | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия: | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | | | | | *4* |
| **Тема 7.**  **Оборотные средства гостиничных и ресторанных предприятий** | Содержание учебного материала | | | | | | | *4* | *2* |
| 1 | | | | | Сущность и состав оборотных средств гостиничного предприятия | |
| 2 | | | | | Показатели эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *4* |
| **Тема 8.**  **Финансы гостиничных и ресторанных предприятий** | Содержание учебного материала | | | | | | | *4* | *2* |
| 1 | Финансовые ресурсы гостиничного предприятия | | | | | |
| 2 | Выручка от реализации продукции гостиничного предприятия | | | | | |
| 3 | Прибыль гостиничных и ресторанных предприятий | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *4* |
| **Тема 9.**  **Оплата труда работников гостиничных и ресторанных предприятий** | Содержание учебного материала | | | | | | | *4* | *2* |
| 1 | Механизм регулирования оплаты труда | | | | | |  |
| 2 | Тарифная система | | | | | |
| 3 | Формы и системы оплаты труда | | | | | |
| 4 | Порядок начисления средств на оплату труда | | | | | |
| 5 | Фонд заработной платы гостиничного и ресторанного предприятия | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | |  |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *4* |
| **Тема 10.**  **Себестоимость услуг гостиничных и ресторанных предприятий** | Содержание учебного материала | | | | | | | *4* |
| 1 | Себестоимость услуг гостиничного предприятия | | | | | |  | *2* |
| 2 | Издержки производства и обращения ресторанного хозяйства | | | | | |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | *4*  *4* |  |
| Практические занятия | | | | | | |
| Контрольные работы | | | | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | |
| **Тема 11.**  **Учет на гостиничных и ресторанных предприятиях** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | Организация учета. Книги ежедневного учета. Главная книга | | | | | |
| 2 | Книга учета движения денежных средств. Бухгалтерский баланс | | | | | |
| 3 | Отчет о движении денежных средств | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | |  |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *2* |
| **Тема 12.**  **Налогообложение** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | | | | Виды налогов и сборов, подлежащих уплате. | | |
| 2 | | | | Особенности налогообложения гостиничных предприятий | | |
| 3 | | | | Особенности налогообложения в ресторанном бизнесе | | |
| Лабораторные работы | | | | | | |  |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *2* |
| **Тема 13.**  **Эффективность гостинично-туристского комплекса** | Содержание учебного материала | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | | | Определение сущности и содержания эффективности гостинично-туристского комплекса | | | |
| 2 | | | Показатели оценки экономической эффективности предприятий гостинично-туристского комплекса | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | |  |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *2* |
| **Тема 14.**  **Конкуренция в гостиничном бизнесе** | Содержание учебного материала | | | | | | | *1* | *2* |
| 1 | | Виды конкуренции | | | | |
| 2 | | Методы конкуренции | | | | |
| 3 | | Формирование конкурентоспособности | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | |  |  |
| Практические занятия | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | *2* |
|  | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)* | | | | | | | |  |  |
| **Всего:** | | | | | | | | *121* |  |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, мастерских и лабораторий не требует.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий (стенды, плакаты и схемы по предмету, иллюстративный материал, комплект учебников);
* комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: интерактивная доска

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература**:

1. Азар В. И., Туманов С. Ю. Экономика туристского рынка. М., 2017.

2. Балабанов И. Т., Балабанов А. И. Экономика туризма. М., 2017.

3. Богалдин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы. М-Воронеж, 2016.

4. Волков Ю. Ф. Экономика гостиничного бизнеса. Р-н-Д., 2019.

5. Гуляев В. Г. Туризм: экономика и социальное развитие. М., 2015.

6. Ефимова О. П., Ефимова Н.А. Экономика гостиниц и ресторанов. М., 2018.

7. Квартальнов В. А. Туризм. М., 2019.

8. Папирян Г. А. Международные экономические отношения. Экономика туризма. М., 2016.

9. Ревинский И. А., Романова Л. С. Поведение фирмы на рынке услуг. Новосибирск, 2017.

10. Сенин B. C. Организация международного туризма.М.2017.

11. Туризм и гостиничное хозяйство. Под ред. А. Д. Чудновского. М., 2017.

12. Чудновский А. Д., Жукова М. А., Сенин В. С. Управление индустрией туризма. М., 2014.

**Дополнительная:**

1. Алешина И.В. Культурные ценности в поведении потребителей. М., 2017.

2. Алешина И.В. Поведение потребителей. М., 2016.

3. Андрусенко С.И. Организация фирменного обслуживания: учебное пособие. Киев, 2018.

4. Анурова Н. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. М., 2015.

5. Беквит, Г. Что любят клиенты. СПб., 2016.

6. Бытовое обслуживание населения: Информационный сборник. Серия: экономика и организация сферы услуг, М., 2016.

7. Бытовое обслуживание населения. Правовое регулирование. Правила. Учёт. / Под ред. Л. А. Колоколова, Екатеринбург, 2019.

8. Виноградова М. В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса. Учебное пособие, 2019.

**Интернет – источники:**

1. http://www.tourdom.ru/     - журнал «Туризм»
2. http://www.tourbus.ru/      - журнал «Туристический бизнес»: Журнал для специалистов туристической отрасли. Публикуется информация по основным аспектам деятельности туристических фирм : авиаперевозкам, гостиничному обслуживанию, правовым проблемам, вопросам страхования и налогообложения и т.д.
3. http://www.tpnews.ru/   - журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»:  
    Журнал информирует о турбизнесе как в России, так и за рубежом. В журнале публикуются новинки турбизнеса, мастер-классы, обзор рынка.
4. http://www.tourinfo.ru/ -журнал «Туринфо»:Новости турбизнеса, фоторепортажи, материалы исследований рынка туристических услуг, календарь выставок по туризму.
5. http://www.rtg.ru/     - «Российская Туристская Газета» Материалы для любителей путешествий и профессионалов туристического бизнеса.
6. http://www.voyagemagazine.ru/ -журнал «Вояж»: Это первое российское издание о путешествиях и отдыхе. Журнал знакомит с популярными курортами и неизведанными уголками планеты.
7. http://www.d-mir.ru/    -журнал «Туризм и Отдых»: Издательство «Деловой мир» выпускает рекламно-информационное издание, на страницах которого еженедельно представляется весь спектр услуг в сфере туристического бизнеса. Популярностью у читателей пользуется статейный блок журнала: рассказы о популярных туристических направлениях, полезные рекомендации, обзоры, фоторепортажи.  
   http://www.geo-on-line.newmail.ru/     -журнал «GEO»: Ежемесячный журнал о путешествиях и открытиях. Интересные материалы и фотографии.http://www.gjrussia.com/   - журнал «GEO» -  на английском языке.
8. http://www.geo.de/ -  журнал «GEO» - на немецком языке.
9. http://www.oip.ru/ -журнал «Отдых и Путешествия»: Рекламно-информационный туристический еженедельник. В каждом номере публикуются информационные статьи по географии, страноведению, этнографии, религии, истории, освещаются важные культурные и туристические мероприятия в России и за рубежом.
10. http://www.rustur.ru/-журнал «Отдых в России»
11. http://www.lumarx.com/Aboutrjet.htm/   -  Российский журнал «Экотуризм» Журнал публикует научные и практические статьи по экотуризму.
12. http://www.kommersant.ru/ - газета «Коммерсант – Туризм»
13. http://www.kfrmat.ru/tostudents/library/periodic\_review/-Обзор статей из журналов «Туризм: практика, проблемы, перспектива», «Турбизнес» на сайте Российской международной академии туризма.
14. http://ucpr.arbicon.ru/vnac00.htm/ -  журнал «Вестник Национальной академии туризма».
15. http://www.pressa.ru/Docsfile/list/id\_pub/50229 -  журнал «Путешествие по России» Ежемесячное увлекательное путешествие по просторам нашей Родины.

**5. 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** |
| **Уметь:** |  |
| * находить и использовать необходимую экономическую информацию; | Имитационные и игровые упражнения, анализ ситуаций |
| * определять организационно-правовые формы организаций; | Дискуссия, анализ ситуации. |
| * определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; | Разыгрывание ролей, моделирующие игры, аналитические письменные работы |
| * рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы; | Совершенствование навыков расчета показателей. |
| * организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных; | Дискуссия, игровые упражнения по оформлению документации |
| **Знать:** |  |
| * организацию производственного и технологического процессов в гостинице; | Тестирование, терминологические диктанты, опрос |
| * материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования; | Участие в дискуссиях, аналитические работы |
| * способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии; | Совершенствование навыков расчета показателей. |
| * механизмы ценообразования на услуги; | Совершенствование навыков расчета показателей. |
| * формы оплаты труда в современных условиях; | Совершенствование навыков расчета показателей. |
| * технико-экономические показатели деятельности гостиницы | Совершенствование навыков расчета показателей. |