## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки

**«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»**

**г.Москва, 2021г.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

#### Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Рабочая программа «Экономика организации» является частью дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Менеджмент гостиничного сервиса», разработанной на основе:

– Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

– Профессионального стандарта «Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц», утвержденного Приказом Минтруда России от «07» мая 2015 г. № 282н (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 n 37395),

– Положения о структуре дополнительной профессиональной программы АНО ДПО «Центральный многопрофильный институт», утвержденный ректором от 01.09.2016г.

— Требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

— Требований федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

В результате освоения программы слушатель должен:

**уметь:**

– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

– выделять наиболее значимое в перечне информации;

– оценивать практическую значимость результатов поиска;

– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;

– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

– использовать современное программное обеспечение;

– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;

– оценивать и планировать потребность службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;

– оценивать и планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания;

– оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;

– оценивать и планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

**знать:**

– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

– структуру плана для решения задач;

– приемы структурирования информации;

– содержание актуальной нормативно-правовой документации;

– правила оформления документов;

– основы предпринимательской деятельности;

– методику определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;

– методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;

– методику определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;

– методику определения потребностей службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

В результате изучения программы обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках программы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом  особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном  языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках программы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование компетенций** |
| **ВД 1** | **Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и**  **размещения** |
| ПК 1.1. | Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и  персонале. |
| **ВД 2** | **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания** |
| ПК 2.1. | Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| **ВД 3** | **Организация и контроль текущей деятельности работников службы**  **обслуживания и эксплуатации номерного фонда** |
| ПК 3.1. | Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в  материальных ресурсах и персонале. |
| **ВД 4** | **Организация и контроль текущей деятельности работников службы**  **бронирования и продаж** |
| ПК 4.1. | Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах  и персонале. |

На реализацию Рабочей программы отводится 36 часа.

Завершается обучение по программе проведением зачета.

1. **Учебный план программы**

#### «Экономика организации»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Всего, час.** | **В том числе** | | |
| **Лекции** | **Практика** | **Форма**  **контроля** |
| 1. | Фирма как основной субъект рыночной экономики | 4 | 2 | 2 | - |
| 2. | Организационная структура управления гостиничным предприятием | 6 | 4 | 2 | - |
| 3. | Экономический отдел как важное звено в структуре гостиничного предприятия | 4 | 2 | 2 | - |
| 4. | Характеристика имущества гостиничного предприятия | 6 | 4 | 2 | - |
| 5. | Учет и анализ источников формирования капитала гостиничного предприятия | 6 | 4 | 2 | - |
| 6. | Трудовые ресурсы предприятия | 4 | 2 | 2 | - |
| 7. | Ценовая политика на предприятии | 4 | 2 | 2 | - |
| 8. | **Итоговая аттестация** | 2 |  | 2 | зачет |
| **ИТОГО** | | **36** | **20** | **16** |  |

**3. Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается высококвалифицированными педагогическими и научно-педагогическими кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы, состоящими в штате АНО ДПО «Центральный многопрофильный институт».

#### 4. Материально-технические условия реализации программы:

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

* + доступ к учебным программам, модулям, изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам;
  + фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;
  + проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
  + формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
  + взаимодействие между участниками образовательного процесса, посредством сети "Интернет".
  + идентификация личности при подтверждении результатов обучения осуществляется с помощью программы дистанционного образования института, которая предусматривает регистрацию обучающегося, а так же персонифицированный учет данных об итоговой аттестации;

#### Учебно-методическое обеспечение программы

1. Журнал для отельеров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hotelier.pro/>

2. Издательская группа. Ряд деловых журналов по бухгалтерии, менеджменту, маркетингу. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.dis.ru>

3. Центр тестирования и развития. Профориентация: кем стать [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.proforientator.ru/>

4. Экономика организации [Электронный ресурс] - Режим доступа: http: //www.sgau.ru/files/pages/21834/14720546110.pdf

5. Экономика предприятия [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://producm.ru/books/business\_economics\_books/book28/

1. **Оценочные материалы**

Перечень вопросов к зачету

1. Типы организации: различные виды классификации.

2. Понятие имущества предприятия (организации) и его состав.

3. Капитал и его состав.

4. Основные фонды предприятия (организации): экономическая сущность и состав.

5. Функционально-видовая классификация и структура основных фондов.

6. Виды оценки и методы переоценки основных фондов.

7. Износ и амортизация основных фондов, норма амортизации, начисления амортизации. Использование амортизационного фонда.

8. Оборотные средства: экономическая сущность, классификация, определение потребности.

9. Показатели эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

10.Трудовые ресурсы предприятия (организации): планирование численности и состава персонала. Влияние производительности труда на численность персонала.

11. Материальное стимулирование труда: формы и системы заработной платы, участие в прибыли предприятия.

12. Цена продукции: экономическая сущность, классификация, метод формирования.

13. Ценовая политика предприятия, ее особенности при различных моделях рынка.

14. Качество и конкурентоспособность продукции. Роль стандартов и систем управления качеством в повышении конкурентоспособности.