

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:57
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
"Чебоксарский экономико-технологический колледж"
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ
специальность
среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного образовательного
стандарта по специальностям среднего профессионального
образования

Приказ № 465 от 07.05.2014

43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

код наименование специальности (профессии)

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 385
от «01» сентября 2020 г

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии экономических и социально-юридических дисциплин

Протокол № _____ от " ____ " _____ 20__ г.

Председатель ЦК: _____ / _____ /

Разработчик:

Васильева А.В., преподаватель

" ____ " _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Экономика организации является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда.

ПК и ОК, которые актуализируются в результате изучения 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.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 246 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часов; самостоятельной работы обучающегося 82 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)	246
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	164
в том числе:	
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	42
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	82
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>подготовка рефератов, сообщений</i>	4
<i>составление таблиц</i>	5
<i>составление схем</i>	9
<i>отчетная работа по практическим занятиям</i>	42
<i>поиск информации на сайтах Интернета</i>	22
Промежуточная аттестация – экзамен.	

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
Тема 1 Организационная характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	10	1
	1 Общественное питание: понятие, формы, функции		
	2 Социальное и экономическое значение общественного питания		
	3 Отраслевые особенности деятельности предприятий общественного питания		
	4 Классификация предприятий общественного питания		
	5 Характеристика типов предприятий общественного питания		
	Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
	Практические занятия	Не предусмотрено	
	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1 Разработать схему классификации предприятий общественного питания 2 Построить таблицу по характеристике типов предприятий общественного питания 3 Выполнение реферата на тему «Состояние и перспективы развития общественного питания»	6	
Тема 2 Оборот и продукция предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	10	1,2
	1 Состав продукции и оборота общественного питания, их значение		
	2 Производственная программа предприятия общественного питания: производственная мощность		
	3 Производственная программа предприятия общественного питания: пропускная способность торгового зала, обрачиваемость мест		
	4 Направления и этапы анализа оборота предприятия общественного питания. Анализ общего выполнения плана и динамики оборота в целом по предприятию		
	5 Анализ состава оборота и анализ меню предприятия		
	Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
	Практические занятия	Не предусмотрено	
	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1 Разработать схему по составу и обороту общественного питания 2 Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Производственная программа предприятия общественного питания» (пример)	6	
Тема 3 Планирование оборота и выпуска продукции и резервы их роста	Содержание учебного материала	12	1,2
	1 Планирование объема розничного оборота предприятия общественного питания. Этапы планирования		
	2 Методы планирования объема розничного оборота предприятия общественного питания		
	3 Планирование оборота по реализации продукции собственного производства		

	4	Планирование оборота по реализации покупных товаров		
	5	Выбор варианта плана оборота и его распределение по периодам года		
	6	Резервы роста объема оборота предприятия общественного питания и утверждение окончательного плана		
		Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
		Практические занятия	Не предусмотрено	
		Контрольные работы	Не предусмотрено	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Разработать схему процесса планирования объемов производственно-торговой деятельности 2. Построить таблицу по характеристике методов планирования объема розничного оборота предприятия	6	
Тема 4 Система снабжения предприятия общественного питания продовольственным сырьем и товарами		Содержание учебного материала	12	
	1	Виды продовольственных ресурсов, источники их поступления и организация снабжения предприятия общественного питания		1,2,3
	2	Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, значение, виды и их классификация		
	3	Анализ снабжения предприятия продовольственным сырьем и товарами		
	4	Показатели эффективности использования товарных запасов		
	5	Планирование снабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами и составление продуктового баланса		
	6	Методы планирования товарных запасов предприятия общественного питания		
		Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
		Контрольные работы	Не предусмотрено	
		Практические занятия Самостоятельная работа обучающихся: 1 Разработать схему по классификации товарных запасов предприятия общественного питания 2 Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Продуктовый баланс предприятия общественного питания» 3 Подготовка реферата на тему «Виды ресурсов организаций общественного питания»	6	
Тема 5 Основные фонды предприятия общественного питания и их воспроизводство		Содержание учебного материала	16	
	1	Экономическая сущность основных фондов, их классификация, состав и особенности формирования		1, 2
	2	Показатели оценки основных фондов		
	3	Амортизация основных фондов		
	4	Анализ состояния и эффективности использования основных фондов		
	5	Направления повышения эффективности и интенсивности использования основных фондов		
	6	Формы воспроизводства основных фондов		
	7	Планирование воспроизводства основных фондов и капитальных вложений		

	8	Оценка эффективности капитальных вложений		
		Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
		Контрольные работы	Не предусмотрено	
		Практические занятия	10	
		<i>Практическое занятие № 1</i> Расчет амортизации основных фондов		
		<i>Практическое занятие № 2</i> Анализ динамики, состава и структуры основных фондов		
		<i>Практическое занятие № 3</i> Анализ обеспеченности предприятия общественного питания основными фондами		
		<i>Практическое занятие № 4</i> Анализ движения и технического состояния основных фондов		
		<i>Практическое занятие № 5</i> Анализ и оценка эффективности использования основных фондов		
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Основные фонды предприятий общественного питания» 2. Отчетная работа по практическим занятиям 1 – 5	14	
Тема 6 Кадры и труд в общественном питании		Содержание учебного материала	14	
	1	Кадры предприятия общественного питания: их состав и характеристика		1,2
	2	Особенности труда на предприятии общественного питания и его регулирование		
	3	Нормирование труда на предприятии общественного питания		
	4	Эффективность и производительность труда в общественном питании		
	5	Факторы, влияющие на уровень производительности труда, резервы ее роста		
	6	Анализ численности работников предприятия общественного питания и использования рабочего времени		
	7	Планирование численности работников предприятия общественного питания		
		Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
		Контрольные работы	Не предусмотрено	
		Практические занятия	6	
		<i>Практическое занятие № 6</i> Анализ состояния, динамики, движения кадрового состава предприятия общественного питания		
		<i>Практическое занятие № 7</i> Анализ факторов, влияющих на производительность труда в общественном питании		
		<i>Практическое занятие № 8</i> Анализ использования фонда рабочего времени на предприятии общественного питания		
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Особенности труда на предприятии общественного питания» 2. Отчетная работа по практическим занятиям 6 – 8	10	
Тема 7 Заработная плата на предприятия-		Содержание учебного материала	10	
	1	Заработная плата в общественном питании: сущность, функции, принципы организации		1,2
	2	Организация заработной платы на предприятии общественного питания		

тии обществен-ного питания	3	Состав и источники возмещения фонда заработной платы и расходов, связанных с содержанием работников		
	4	Анализ фонда заработной платы		
	5	Планирование фонда заработной платы		
	Лабораторные занятия		Не предусмотрено	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		6	
	<i>Практическое занятие № 9 Система оплаты труда работников предприятия общественного питания</i>			
	<i>Практическое занятие № 10 Анализ формирования и использования фонда заработной платы предприятия общественного питания</i>			
	<i>Практическое занятие № 11 Анализ методов планирования фонда заработной платы предприятия общественного питания</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Оплата труда на предприятиях общественного питания» 2. Отчетная работа по практическим занятиям 9 – 11		8	
Тема 8 Доходы и ценообразование на предприятии общественного питания	Содержание учебного материала		8	
	1	Доходы предприятия: значение, состав согласно действующему законодательству		1,2
	2	Формирование валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием на продукцию предприятия общественного питания		
	3	Анализ доходов предприятия общественного питания		
	4	Планирование доходов предприятия общественного питания		
	Лабораторные занятия		Не предусмотрено	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		6	
	<i>Практическое занятие № 12 Общий анализ доходов предприятия общественного питания</i>			
	<i>Практическое занятие № 13 Факторный анализ доходов предприятия общественного питания</i>			
<i>Практическое занятие № 14 Анализ цен на продукцию общественного питания</i>				
Самостоятельная работа обучающихся: Отчетная работа по практическим занятиям 12 – 14		6		
Тема 9 Издержки производства и обращения предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		10	
	1	Экономическое содержание издержек производства и обращения и их классификация		1, 2
	2	Номенклатура и состав статей издержек производства и обращения		
	3	Факторы, влияющие на издержки общественного питания		
	4	Анализ издержек производства и обращения предприятия общественного питания		
	5	Планирование издержек предприятия общественного питания		
Лабораторные занятия		Не предусмотрено		

	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия	4	
	<i>Практическое занятие № 15</i> Общий и факторный анализ издержек производства и обращения предприятия общественного питания		
	<i>Практическое занятие № 16</i> Расчет показателей, характеризующих состояние и эффективность издержек		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Управление затратами на предприятии общественного питания» 2. Отчетная работа по практическим занятиям 15 – 16	8	
Тема 10 Прибыль и рентабельность деятельности предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	10	1,2
	1 Значение и функции прибыли в рыночной экономике, факторы ее определяющие, классификация видов прибыли		
	2 Формирование, налогообложение, распределение и использование прибыли предприятия общественного питания		
	3 Рентабельность предприятия общественного питания: значение и характеристика системы показателей рентабельности		
	4 Анализ прибыли и рентабельности предприятия общественного питания		
	5 Планирование прибыли и рентабельности предприятия общественного питания		
	Лабораторные занятия	Не предусмотрено	
	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия	4	
	<i>Практическое занятие № 17</i> Общий и факторный анализ прибыли предприятия общественного питания		
	<i>Практическое занятие № 18</i> Расчет показателей рентабельности деятельности предприятия общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Поиск информации на сайтах Интернета по теме «Общественное питание в России: характеристика, рентабельность, динамика» 2. Отчетная работа по практическим занятиям 17 – 18	6	
Тема 11 Финансы предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		
	1 Сущность и принципы организации финансов предприятия питания. Формирование и использование финансовых ресурсов предприятия питания	10	
	2 Задачи и содержание анализа показателей финансового состояния предприятия питания, и их характеристика		
	3 Методика анализа финансовой устойчивости предприятия питания		
	4 Методика анализа платежеспособности предприятия питания		
	5 Экономическое обоснование финансового плана (бюджета) предприятия питания		
	Лабораторные занятия	Не предусмотрено	

	Контрольные работы	Не предусмотрено	
	Практические занятия	6	
	<i>Практическое занятие № 19</i> Анализ показателей финансового состояния предприятия общественного питания		
	<i>Практическое занятие № 20</i> Анализ финансовой устойчивости предприятия общественного питания		
	<i>Практическое занятие № 21</i> Анализ платежеспособности предприятия общественного питания	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Отчетная работа по практическим занятиям 19 – 21		
	ВСЕГО	246	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: кабинет оснащен действующим оборудованием, мультимедийным оборудованием, учебными столами: двухместными (15), стульями ученическими (30); классная доска вмонтирована в переднюю стену; кабинет имеет калькуляторы (30) штуки. При кабинете имеется разработанный учебно-методический комплекс по экономическим дисциплинам.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 2-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО, 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт. – 2020. – 390 с.
2. Мхитарян, Т.А. Статистика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.С. Мхитарян, Т.А. Дуброва, В.Г. Минашкин и др. - 12-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ Академия, 2013 . - 304 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Коршунов В.В. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / В.В. Коршунов. – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт. – 2020. – 347 с.
4. Мхитарян, Т.А. Статистика: учебник/В.С. Мхитарян, Т.А. Дуброва, В.Г. Минашкин и др. - 13-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 304 с. - (Профессиональное образование).
5. Пястолов С.М. Анализ финансово - хозяйственной деятельности: учебник / С.М. Пястолов. - 12-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014 . - 384 с. - (Профессиональное образование).
6. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров. /А.М. Фридман. – 2-е изд., стер. – М.: Издательство Дашков и К, 2020. – 462 с.

Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение»
2. Журнал «Современные научные исследования и инновации»
3. Журнал «Экономика и менеджмент инновационных технологий»
4. Журнал «Гуманитарные научные исследования»
5. Информационно-правовой портал системы «ГАРАНТ» [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.garant.ru/>
6. Официальный сайт компании «Консультант Плюс»._[Электронный ресурс] – Режим 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, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь: Рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации	рассчитывает основные показатели экономические показатели деятельности организации
Оценивать эффективность деятельности организации	Оценивает эффективность деятельности организации
Определить материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования	Определяет материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования
Знать: Современное состояние и перспективы развития общественного питания	Знает современное состояние и перспективы развития общественного питания
Организационно-правовые формы организаций	Знает организационно-правовые формы организаций
Перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций	Знает перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций
Перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности	Знает перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности
Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Знает механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
Формы оплаты труда.	Знает формы оплаты труда.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Производит ценностный выбор и определяет значимость социальных ценностей, проявляет интерес к своей будущей профессии через повышение качества обучения по ПМ и участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, научных конференциях, в социально-проектной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач, навыки самоорганизации, самоуправления, профессиональной мобильности и компетентности, обоснует выбор применения методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Различает особенности производственных ситуаций и принимает адекватные решения в соответствии с поставленной задачей. Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Осуществляет сбор информации из различных источников (ГОСТы, Сборники рецептов, Интернет сообщества и др.), обосновывая выбор и оптимальность состава источников.</p> <p>Изучает литературу, как современную, так и нормативную с целью профессионального роста и отслеживания современных тенденций.</p> <p>Рационально распределяет время на все этапы решения задач</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов приготовления кулинарной продукции</p>