

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Экономика организации
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».


Разработчики:

Вагина Т.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии



М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный учебный цикл основной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- ✓ определять организационно-правовые формы организаций;
- ✓ определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- ✓ рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- ✓ находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- ✓ оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев.

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

- ✓ современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- ✓ основные принципы построения экономической системы организации;
- ✓ общую организацию производственного и технологического процессов;
- ✓ основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- ✓ методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- ✓ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

- ✓ способы экономии ресурсов;
- ✓ основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- ✓ механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- ✓ механизмы формирования заработной платы;
- ✓ формы оплаты труда

Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование основных и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания

ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать свою собственную деятельность, определять 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 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Виды учебной работы и объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	72
лекции	30
практические занятия	22
курсовой проект	20
Самостоятельная работа обучающегося	32
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономика организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Отрасль общественного питания в условиях рыночной экономики	Теория – 6 часов Самост. работа – 2 часа		8	
Тема 1.1. Общая характеристика отрасли общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	Теоретические занятия		2	
	1/1	Введение. Роль отрасли общественного питания в современной экономике страны.	1	
	1/2	Современное состояние и перспективы развития отрасли общественного питания	1	
Тема 1.2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала		4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия		2	
	2/4	Сущность и функции предприятия. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике	2	
	2/6	Организационно-правовые формы предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Составление таблицы «Классификация предприятий общественного питания». Изучение нормативной документации «ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»			2	

1	2	3	4
Раздел 2. Материально-технические, сырьевые и финансовые ре- сурсы организаций	Теория – 12 часов Практические занятия – 8 часов Самост. работа – 10 часов	30	
Тема 2.1. Методологические основы стан- дартизации	Содержание учебного материала		2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	8	
	2/8 Понятие, сущность и функции финансов предприятия общественного пита- ния	2	
	2/10 Финансовые отношения, роль финансов в деятельности предприятия обще- ственного питания	2	
	2/12 Показатели, характеризующие финансовое положение предприятия обще- ственного питания	2	
Тема 2.2. Основные и оборотные средст- ва предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	4	
	2/14 Основные средства предприятия общественного питания, их классифика- ция. Показатели эффективности ОС. Износ и амортизация ОС.	2	
	2/16 Оборотные средства предприятия общественного питания. Состав, структу- ра и классификация оборотных средств	2	
	Практические занятия	4	
	2/18 Расчет нормы амортизации и амортизационных отчислений ОС. Расчет по- казателей эффективности ОС.	2	
	2/20 Расчет и анализ структуры оборотных средств. Расчет показателей оборо- тчиваемости.	2	
Тема 2.3. Товарные запасы и показатели эффективности их использова- ния	Содержание учебного материала	6	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	2	
	2/22 Понятие и классификация товарных запасов предприятия общественного питания, их виды, показатели измерения. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.	2	
	Практические занятия	4	
	2/24 Решение задач по расчету и анализу состояния товарных запасов и товаро- 2/26 оборачиваемости	4	

1	2	3	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 2		10	
Раздел 3. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Теория – 8 часов Практические занятия – 10 часов Самост. работа – 10 часов	28	
Тема 3.1. Товарооборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	2	
	2/28 Методика расчета покупательных фондов населения, емкости рынка, производственной мощности кухни, численности потребителей и пропускной способности торгового зала. Товарооборот ПОП и его структура. Методы планирования товарооборота	2	
	Практические занятия	4	
	2/30 Решение задач по планированию розничного товарооборота. Расчет емкости 2/32 рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала.	4	
Тема 3.2. Расходы (издержки) предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	2	
	2/34 Издержки предприятий общественного питания, их сущность и классификация по различным признакам. Факторы, влияющие на издержки предприятий и себестоимость продукции и услуг предприятия общественного питания	2	
	Практические занятия	2	
	2/36 Анализ и планирование издержек производства и обращения. Расчет издержек производства и обращения по отдельным статьям и в целом по предприятию.	2	

1	2	3	4
Тема 3.3. Цена и ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	2	
	2/38 Сущность цены, ее функции и значение в деятельности предприятия общественного питания. Факторы, влияющие на цены. Структура цены на продукцию и услуги предприятия общественного питания. Порядок установления цен на продукцию предприятий общественного питания	2	
	Практические занятия	2	
	2/40 Решение задач по расчету цен на продукцию предприятия общественного питания: 1. расчет себестоимости и продажной цены на продукцию собственного производства; 2. расчет валового дохода, анализ, экономическое обоснование и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 3.4. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия	2	
	2/42 Прибыль предприятий общественного питания, ее сущность, функции и значение для предприятия. Виды прибыли, создаваемой на предприятии общественного питания. Принципы и направления распределения прибыли на предприятии общественного питания. Пути увеличения прибыли. Рентабельность предприятий общественного питания. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета	2	
	Практические занятия	2	
	2/44 Расчет прибыли от реализаций, балансовой, налогооблагаемой, и чистой прибыли. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Изучение нормативной документации по ценообразованию на ПОП. Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 3.		10	

1	2		3	4
Раздел 4. Трудовые ресурсы организа- ции. Эффективность и оплата труда	Теория – 4 часа Практические занятия – 4 часа Самост. работа – 10 часов		18	
Тема 4.1. Кадры и производительность труда на предприятиях общест- венного питания	Содержание учебного материала		4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия			
	2/46	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и методы их расче- та. Производительность труда и методы ее расчета в общественном питании	2	
	Практические занятия		2	
	2/48	Решение задач по расчету показателей плана по труду на предприятии об- щественного питания	2	
Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественно- го питания	Содержание учебного материала		4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 6.9
	Теоретические занятия		2	
	2/50	Понятие оплаты труда, Формы и системы оплаты труда. Обоснование рас- ходов на оплату труда. Расчет налогов по расходам на оплату труда: налога на доходы физических лиц и страховых взносов	2	
	Практические занятия		2	
	2/52	Решение задач по расчету показателей плана по труду на предприятии об- щественного питания	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Изучение нормативной документации по начислению заработной платы работников ПОП. Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 4.			10	

1	2	3	4
Курсовая работа		20	
ИТОГО:		104	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета № 23 по экономике организации, статистики, документационного управления;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-методической документации по экономике организации;
- принтер, сканер, мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. [Карпенко Е. А.](#) Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 224 с.: ил.; 60х90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-110-3 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=124969>
2. [Сафронов Н. А.](#) Экономика организации (предприятия): Учебник для ср. спец. учебных заведений / Н.А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - М.: Магистр, 2008. - 255 с.: 60х90 1/16. - (Колледж). (переплет) ISBN 978-5-9776-0059-0

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять организационно-правовые формы организаций	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Оценка выполнения практических работ.
Рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Устный опрос.
Находить и использовать необходимую экономическую информацию	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Знания:	
Сущность организации как основного звена экономики отраслей	Тестирование
Основные принципы построения экономической системы организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Принципы и методы управления основными и оборотными средствами. Методы оценки эффективности их использования.	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Состав трудовых и финансовых ресурсов организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Механизмы ценообразования, формы оплаты труда	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Основные технико-экономические показатели хозяйственно-финансовой деятельности организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания

Пропущено и
принято 15 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

