

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 16 Экономика общественного питания

для специальности

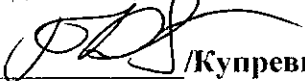
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Москва, 2021 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией экономики,
бухгалтерского учета и правовых
дисциплин

Протокол № 1
от «30» 08 2021г.

Председатель цикловой комиссии



/Купревич Г.А.

Составитель Юдина С.В.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

19.02.10. Технология производства общественного
питания

Заместитель директора по учебной работе


/Кондратьев К. М.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 «Экономика общественного питания»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовая подготовка.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы.

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;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать*:

- сущность организации, как основного экономического звена;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организаций, их планирование и эффективность использования;
- способы экономии ресурсов, механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда, основные показатели труда и заработной платы, их расчет.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **124** часов,
- Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа,
в том числе:
 - Практические занятия - 42 часа
 - Самостоятельной работы обучающегося – 42 часов.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	82
В том числе:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающихся	42
Итоговая аттестация в форме экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровни освоения
Раздел 1. Основы экономики отрасли		20	
Тема 1.1. Роль и место потребительской кооперации в экономике страны	Структура национальной экономики, социально-экономическое значение общественного питания, его функции. Характеристика отраслей деятельности потребительской кооперации и задачи их развития.	2	1,3
	Самостоятельная работа: - работа с конспектом и учебной литературой - составить опорный конспект по организационному построению потребительской кооперации РФ. - подготовить доклады на тему: Виды деятельности потребительской кооперации.	4	
Тема 1.2. Предприятие, как хозяйствующий субъект	Предпринимательство в рыночной экономической среде. Цель, формы предпринимательства. Предприятия-основное звено	4	1

	экономики. Основные признаки предприятия, Классификация предприятия общественного питания.	2	
	Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий, их характеристика и принципы функционирования. Особенности предпринимательской деятельности в потребительской кооперации.	2	
	Самостоятельная работа: - подготовить доклад: «Предпринимательство в рыночной экономике».	2	
Тема 1.3. Экономические ресурсы предприятия.	<p>Виды экономических ресурсов. Основные фонды: состав, оценка, источники финансирования. Показатели эффективности использования основных средств.</p> <p>Оборотные средства, их состав и показатели эффективности их использования.</p> <p>Практические занятия: 1. Расчет стоимости основных средств и показателей эффективности их использования. 2. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств и трудовых ресурсов.</p>	8	1.2

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с конспектом и литературой. - составить конспект формул по расчету показателей эффективности использования основных и оборотных средств предприятия. 	2	
<p>Тема 1.4 Экономический механизм функционирования предприятия.</p>	<p>Особенности механизма хозяйствования. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Планирование: понятие, задачи, виды, планов и методы планирования.</p> <p>Бизнес план.</p>	6	1,2,3
	<p>Практические занятия:</p> <p>Анализ структуры и динамики показателей работы предприятия питания.</p> <p>Планирование основных показателей деятельности предприятия общественного питания..</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с учебной литературой и конспектом. - составить структуру бизнес плана 	2	

<p>Раздел 2 Производственная программа и план оборота</p>		<p>18</p>	<p>1,2,3</p>
<p>Тема 2.1. Показатели деятельности предприятий питания</p>	<p>Производственная мощность предприятия и пропускная способность торгового зала, их расчет и анализ, резервы повышения эффективности их использования.</p> <p>Оборот предприятия питания, его виды. Товарные запасы и оборачиваемость средств вложенных в них. Сырьевые ресурсы предприятия питания, Источники снабжения сырьем.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1,3</p>
	<p>Практические занятия: Расчет и анализ производственной мощности предприятия питания и пропускной способности торгового зала..</p>	<p>2</p>	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с учебной литературой и конспектом. - решение задач по расчету эффективности использования производственной мощности кухни и пропускной способности торгового зала. - подготовка к контрольной работе. 	4	
<p>Тема 2.2 Анализ производственной программы и оборота предприятия питания</p>	<p>Анализ оборота общественного питания. Анализ расхода продуктов.</p>	8 2	1,2,3
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ производственной программы и оборота предприятий общественного питания 2. Анализ запасов сырья, товаров и расхода продуктов. 	6 4 2	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с конспектом и учебной литературой - составить условие задачи на анализ оборота предприятия 	2	
<p>Тема 2.3 Экономическое обоснование производственной программы и плана оборота</p>	<p>Производственная программа и оборот Покупательные фонды населения и емкость рынка. Планирование</p>	4	1,2

	<p>оборота общественного питания по видам. Расчет выпуска и реализации блюд. Методика планирования оборота по реализации обеденной и другой продукции собственного производства, покупных товаров. Нормирование продуктовых запасов. Продуктовый баланс.</p>	2	
	<p>Практические занятия: 1. Прогнозирование производственной программы и оборота.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: - работа с учебной литературой и конспектом. - составить продуктовый баланс предприятия</p>	4	
Раздел 3. Труд на предприятиях питания и его оплата.		16	
Тема 3.1 Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.	<p>Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Эффективность и производительность труда. Рабочее время и бюджет рабочего</p>	6 6	1,2,3

	<p>времени.</p> <p>Сущность зарплаты в условиях рыночной экономики. Основные принципы организации зарплаты на предприятиях. Формы и системы оплаты труда различных категорий работников. Доплаты и надбавки.</p>	6	
	<p>Практические занятия: 1. Начисление зарплаты работникам общественного питания.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа: - решение задач на расчет показателей изменения списочной численности персонала, производительности труда. - работа с учебной литературой и конспектом. - разработка тестов по теме «Кадры организации и производительность труда».</p>	4	

<p>Тема 3.2 Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате.</p>	<p>Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.</p> <p>Планирование по труду и заработной плате в общественном питании</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1,2</p>
	<p>Практические занятия:</p> <p>1 Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании</p> <p>2. Расчет численности работников общественного питания</p> <p>3. Формирование средств на оплату труда в предприятиях общественного питания</p>	<p>6</p>	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с учебной литературой и конспектом. - решить и написать вывод к задаче по анализу показателей по труду и заработной плате 	<p>4</p>	

Раздел 4 Расходы предприятий питания		12	
Тема 4.1 Экономическая характеристика расходов общественного питания	Экономическая характеристика затрат общественного питания, их сущность и их классификация. Показатели эффективности затрат.		
Тема 4.2 Анализ расходов предприятий питания.	Показатели, используемые при анализе издержек производства и обращения. Анализ расходов в предприятиях питания. Роль технолога в осуществлении режима экономии.	6 2	1,2
	Практические занятия: 1. Анализ расходов общественного питания по общему объему. 2. Анализ расходов по основным статьям	4 2 2	

	<p>Самостоятельная работа: - решение задач на анализ расходов предприятия питания продукции. - работа с учебной литературой и конспектом.</p>	2	
<p>Тема 4.3 Планирование расходов предприятий питания</p>	<p>Показатели используемые при планирования расходов общественного питания, Методика их планирования.</p>	6	
	<p>Практические занятия: Расчет плана издержек производства и обращения по основным статьям и по общему уровню</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа: - работа с конспектом и учебной литературой -составить условие задачи по планированию расходов по статьям (три условия)</p>	4	

<p>Раздел 5 Ценообразование, себестоимость,доход, прибыль и рентабельность.</p>		<p>14</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5.1 Рыночные механизмы ценообразования.</p>	<p>Цена: понятие, сущность, функции и классификация цен. Торговые надбавки, наценки, их виды. Себестоимость продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 5.2 Доходы и прибыль предприятий питания</p>	<p>Доход: понятие и источники образования. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение и виды. Рентабельность- факторы влияющие на нее.</p>	<p>2</p>	

<p>Тема 5.3 Анализ и планирование, доходов и прибыли предприятий питания</p>	<p>Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. Факторный анализ</p> <p>Экономическое обоснование величины доходов и прибыли в предприятиях общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятия.</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Анализ доходов</p> <p>2 Анализ прибыли</p> <p>3. Планирование в общественном питании</p>	<p>6</p>	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с конспектом и учебной литературой - составить условие задачи по анализу доходов предприятия - пополнить словарь формул 	<p>4</p>	

Раздел 6			
Внешнеэкономическая деятельность предприятия		2	
Тема 6.1 Организация на внешнем рынке	Значение внешнеэкономической деятельности предприятий питания и ее виды. Методы государственного регулирования внешнеэкономической деятельности	2	
	Самостоятельная работа: - работа с конспектом и учебной литературой - подготовить выступление по теме - внешнеэкономическая деятельность предприятия питания - методы государственного урегулирования внешнеэкономической деятельности.	4	
ИТОГО		124	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика организации».

Наглядные пособия:

- плакаты
- учебно-практические пособия
- учебно-бланковый материал
- раздаточный материал по темам
- вопросы и билеты для итогового контроля.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Экономика организации»;
- сборники задач по дисциплине «Экономика организации».

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Волков О.И., Склярченко В.К. Экономика предприятия. Курс лекций. - М.: 2010.
2. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия. Учебное пособие + практикум. - М.: 2011.
3. Лопарева А.М. Экономика организации (предприятия): Учеб. - метод. комплекс. Рабочая тетрадь. — М.: Финансы и статистика; ИНФРА, 2010.
4. Экономика предприятия (фирмы). /Под ред. проф. О.И.Волкова, О.В.Девяткина – М.: ИНФРА, 2012.
5. Горфинкель В.Я., Швандар В.А. Экономика организаций. - М.: ЮНИТИ, 2010.
6. Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов н/Д: Феникс, 2011.
7. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия. - М.: Даиков и К, 2010.
6. Янова В.В. Экономика. Учебник: М, Издательство «Экзамен», 2007.

Дополнительная литература

1. Голиков Е.А. Маркетинг и логистика. Учебно-практическое пособие. - М.: 2006.
2. Государственное регулирование экономики. /Под ред. Морозовой Т.Г. - М.: 2007.

3. Склярченко В.К., Прудников В.М. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах.). - М.: Инфра-М, 2005.
4. Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Под ред проф. О.И. Волкова, проф. В.Я. Позднякова. - М.: ИНФРА-М, 2007.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<p>определять организационно-правовые формы организации;</p> <p>– определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;</p> <p>– планировать деятельность организации;</p> <p>– заполнять первичные документы по экономической деятельности;</p> <p>– рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности;</p> <p>– находить и использовать необходимую экономическую информацию.</p>	<p>- опрос (устный, письменный, тестовый)</p> <p>- контрольная работа</p>
Знания:	
<p>– основные принципы построения экономической системы;</p> <p>– принципы и методы управления основными и оборотными средствами, методы оценки их эффективности;</p> <p>– состав материальных, трудовых и финансовых</p>	<p>- опрос (устный, письменный, тестовый)</p> <p>- контрольная работа</p>

<p>ресурсов организации, показатели их эффективного использования;</p> <ul style="list-style-type: none">– механизмы ценообразования, формы оплаты труда;– планирование деятельности организации;– основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.	
--	--