

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП 16 Экономика общественного питания**

**для специальности**

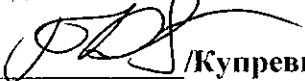
**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**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
<b>Раздел 1. Основы экономики отрасли</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1.</b>  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.	<b>2</b>	<b>1,3</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> - работа с конспектом и учебной литературой  - составить опорный конспект по организационному построению потребительской кооперации РФ.  - подготовить доклады на тему: Виды деятельности потребительской кооперации.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Предприятие, как хозяйствующий субъект	Предпринимательство в рыночной экономической среде. Цель, формы предпринимательства. Предприятия-основное звено	<b>4</b>	<b>1</b>

	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	
	<b>Самостоятельная работа:</b> - подготовить доклад: «Предпринимательство в рыночной экономике».	2	
<b>Тема 1.3.</b> 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><b>Практические занятия:</b> 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><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с конспектом и литературой.</li> <li>- составить конспект формул по расчету показателей эффективности использования основных и оборотных средств предприятия.</li> </ul>	2	
<p><b>Тема 1.4</b> 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><b>Практические занятия:</b></p> <p>Анализ структуры и динамики показателей работы предприятия питания.</p> <p>Планирование основных показателей деятельности предприятия общественного питания..</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебной литературой и конспектом.</li> <li>- составить структуру бизнес плана</li> </ul>	2	

<p><b>Раздел 2</b>  <b>Производственная программа и план оборота</b></p>		<p><b>18</b></p>	<p><b>1,2,3</b></p>
<p><b>Тема 2.1.</b> 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><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>1,3</b></p>
	<p><b>Практические занятия:</b>  Расчет и анализ производственной мощности предприятия питания и пропускной способности торгового зала..</p>	<p><b>2</b></p>	

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

	<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><b>Практические занятия:</b>          1. Прогнозирование производственной программы и оборота.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>          - работа с учебной литературой и конспектом.          - составить продуктовый баланс предприятия</p>	4	
<b>Раздел 3. Труд на предприятиях питания и его оплата.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1 Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.</b>	<p>Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Эффективность и производительность труда. Рабочее время и бюджет рабочего</p>	6 6	<b>1,2,3</b>

	<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><b>Практические занятия:</b> 1. Начисление зарплаты работникам общественного питания.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> - 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><b>Тема 3.2</b> 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><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>1,2</b></p>
	<p><b>Практические занятия:</b></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><b>6</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебной литературой и конспектом.</li> <li>- решить и написать вывод к задаче по анализу показателей по труду и заработной плате</li> </ul>	<p><b>4</b></p>	



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



<p><b>Раздел 5</b>  <b>Ценообразование,</b>  <b>себестоимость,доход,</b>  <b>прибыль и</b>  <b>рентабельность.</b></p>		<p><b>14</b></p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>Тема 5.1</b> 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><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 5.2</b> 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><b>2</b></p>	

<p><b>Тема 5.3</b> 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><b>10</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>1. Анализ доходов</p> <p>2 Анализ прибыли</p> <p>3. Планирование в общественном питании</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с конспектом и учебной литературой</li> <li>- составить условие задачи по анализу доходов предприятия</li> <li>- пополнить словарь формул</li> </ul>	<p><b>4</b></p>	

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

### 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., Скляренок 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. Скляренок 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
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>определять организационно-правовые формы организации;</li> <li>– определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;</li> <li>– планировать деятельность организации;</li> <li>– заполнять первичные документы по экономической деятельности;</li> <li>– рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности;</li> <li>– находить и использовать необходимую экономическую информацию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос (устный, письменный, тестовый)</li> <li>- контрольная работа</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные принципы построения экономической системы;</li> <li>– принципы и методы управления основными и оборотными средствами, методы оценки их эффективности;</li> <li>– состав материальных, трудовых и финансовых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос (устный, письменный, тестовый)</li> <li>- контрольная работа</li> </ul>

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