

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 16 «Экономика общественного питания»

**для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Москва
2022

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией экономики,
бухгалтерского учета и правовых
дисциплин

Протокол № _____
От «__» _____ 2022 г.

Председатель цикловой комиссии
экономики и управления,
гуманитарных дисциплин

_____ Г.А. Купревич

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности
среднего профессионального
образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Заместитель директора
по учебной работе

_____ Н.В. Паркина

Составитель: Юдина С.В., преподаватель

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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 - **123** часа,
- Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часа,
в том числе:
 - Теоретические занятия - 40 часов,
 - Практические занятия - 42 часа,
 - Самостоятельной работы обучающегося - 41 час.

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	82
В том числе:	
теоретические занятия	40
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающихся	41
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		30	
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 экономики. Основные признаки предприятия, Классификация предприятия общественного питания Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий, их характеристика и принципы функционирования. Особенности предпринимательской деятельности в потребительской кооперации.	4	1
	Самостоятельная работа: - подготовить доклад: «Предпринимательство в рыночной экономике».	2	

<p>Тема 1.3. Экономические ресурсы предприятия.</p>	<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:</p> <p>1. Расчет стоимости основных средств и показателей эффективности их использования.</p> <p>2. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств и трудовых ресурсов.</p>	<p>4</p> <p>4</p>	<p>1, 2</p>
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>- работа с конспектом и литературой.</p> <p>- составить конспект формул по расчету показателей эффективности использования основных и оборотных средств предприятия.</p>	<p>2</p>	
<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>	<p>2</p>	<p>1, 2, 3</p>
	<p>Практические занятия:</p> <p>Анализ структуры и динамики показателей работы предприятия питания.</p> <p>Планирование основных показателей деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>4</p>	

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с учебной литературой и конспектом. - составить структуру бизнес плана 	2	
<p>Раздел 2</p> <p>Производственная программа и план оборота</p>		26	1, 2, 3
<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.</p> <p>Товарные запасы и оборачиваемость средств, вложенных в них.</p> <p>Сырьевые ресурсы предприятия питания. Источники снабжения сырьем</p>	2	1, 3
	<p>Практические занятия:</p> <p>Расчет и анализ производственной мощности предприятия питания и пропускной способности торгового зала.</p>	2	
	<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>	2	1, 2, 3

	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Анализ производственной программы и оборота предприятий общественного питания</p> <p>2. Анализ запасов сырья, товаров и расхода продуктов.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>- работа с конспектом и учебной литературой</p> <p>- составить условие задачи на анализ оборота предприятия</p>	2	
<p>Тема 2.3. Экономическое обоснование производственной программы и плана оборота</p>	<p>Производственная программа и оборот</p> <p>Покупательные фонды населения и емкость рынка. Планирование оборота общественного питания по видам.</p> <p>Расчет выпуска и реализации блюд.</p> <p>Методика планирования оборота по реализации обеденной и другой продукции собственного производства, покупных товаров.</p> <p>Нормирование продуктовых запасов. Продуктовый баланс.</p>	4	1, 2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Прогнозирование производственной программы и оборота.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>- работа с учебной литературой и конспектом.</p> <p>- составить продуктовый баланс предприятия</p>	4	
<p>Раздел 3. Труд на предприятиях питания и его оплата.</p>		24	
<p>Тема 3.1. Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.</p>	<p>Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Эффективность и производительность труда. Рабочее время и бюджет рабочего времени.</p>	4	1, 2, 3

	Сущность зарплаты в условиях рыночной экономики. Основные принципы организации зарплаты на предприятиях. Формы и системы оплаты труда различных категорий работников. Доплаты и надбавки.		
	Практические занятия: 1. Начисление зарплаты работникам общественного питания. 2. Начисление зарплаты руководящим работникам, специалистам и служащим предприятия общественного питания.	4	
	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».	4	
Тема 3.2. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате.	Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	4	1, 2
	Практические занятия: 1. Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании 2. Расчет численности работников общественного питания 3. Формирование средств на оплату труда в предприятиях общественного питания.	6	
	Самостоятельная работа: - работа с учебной литературой и конспектом. - решить и написать вывод к задаче по анализу показателей по труду и заработной плате	2	

Раздел 4. Расходы предприятий питания		20	
Тема 4.1. Экономическая характеристика расходов общественного питания	Экономическая характеристика затрат общественного питания, их сущность и их классификация. Показатели эффективности затрат.	2	
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.	2	1, 2
	Практические занятия: 1. Анализ расходов общественного питания по общему объему. 2. Анализ расходов по основным статьям.	6	
	Самостоятельная работа: - решение задач на анализ расходов предприятия питания продукции. - работа с учебной литературой и конспектом.	2	
Тема 4.3. Планирование расходов предприятий питания	Показатели, используемые при планирования расходов общественного питания, Методика их планирования.	2	
	Практические занятия: Расчет плана издержек производства и обращения по основным статьям и по общему уровню.	2	
	Самостоятельная работа: - работа с конспектом и учебной литературой -составить условие задачи по планированию расходов по статьям (три условия)	4	

Раздел 5. Ценообразование, себестоимость, доход, прибыль и рентабельность		16	1
Тема 5.1. Рыночные механизмы ценообразования.	Цена: понятие, сущность, функции и классификация цен. Торговые надбавки, наценки, их виды. Себестоимость продукции и услуг общественного питания.	1	
Тема 5.2. Доходы и прибыль предприятий питания	Доход: понятие и источники образования. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение и виды. Рентабельность – факторы, влияющие на нее.	1	
Тема 5.3. Анализ и планирование, доходов и прибыли предприятий питания	Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. Факторный анализ. Экономическое обоснование величины доходов и прибыли в предприятиях общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятия	2	
	Практические занятия: 1. Анализ доходов. 2. Анализ прибыли. 3. Планирование в общественном питании.	8	
	Самостоятельная работа: - работа с конспектом и учебной литературой - составить условие задачи по анализу доходов предприятия - пополнить словарь формул	4	

Раздел 6. Внешнеэкономическая деятельность предприятия		7	
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	5	
ИТОГО		123	

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. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б. Экономика организации (предприятия). - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Дашков и К, 2018.
2. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования – 2-е изд., перераб. и доп. М.: ЮРАЙТ, 2021.
3. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: учебник и практикум. 7-е изд., перераб. и доп. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.
4. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.]; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2018.

5. Магомедов А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования – 2-е изд., перераб. и доп. М.: ЮРАЙТ, 2019.
6. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.
7. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник– 5-е изд. М.: Дашков и К, 2020.
8. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2- е изд., стер. — М.: Дашков и К, 2020.
9. Клочкова Е.Н. Кузнецов В.И. Экономика организации. – М.: ЮРАЙТ, 2022.

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

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