

**Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Таганрогский технологический техникум питания и торговли»**

Рабочая программа обновлена 30.08.2021 Председатель методического Совета Директор Л.Г. Шатун
Рабочая программа обновлена 30.08.2022 Председатель методического Совета Директор Л.Г. Шатун
Рабочая программа обновлена 30.08.2023 Председатель методического Совета Директор Л.Г. Шатун

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.01 Экономика организации для специальности

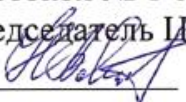
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2020 г.

Рассмотрено на заседании
цикловой методической комиссии
менеджмента и управления персоналом и
коммерческой деятельности в
организациях


Протокол № 1 от 31.08. 2020

Председатель ЦМК

 Н.В.Яковенко

Согласовано

Председатель методического Совета

 Т.И. Перетятко

Утверждаю
Директор ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

 Л.Г. Шатун

31.08.2020



Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 465) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация – государственное бюджетное профессиональное
разработчик: учреждение Ростовской области «Таганрогский
технологический техникум питания и торговли».

Разработчик: И.В.Мехедова, преподаватель ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

Рецензенты: Н.В. Яковенко, преподаватель высшей категории
ГБПОУ РО «ТТТПиТ»

И.М. Калякина, к.э.н., доцент, финансовый директор
ООО «Сфера»

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по учебной дисциплине ОП.01 Экономика организации государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Таганрогский технологический техникум питания и торговли» направления подготовки по специальности

- 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, социально-экономического профиля подготовки, выполненную преподавателем ГБПОУ РО «ТТТПиТ» Мехедовой И.В.

В программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины.
2. Место дисциплины в структуре ППССЗ. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями основных профессиональных образовательных программ (дисциплинами, модулями, практиками). Указаны требования к знаниям и умениям обучающихся, необходимых при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин и модулей. Также указаны теоретические дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины ОП.01 Экономика организации необходимы как предшествующие.
3. Компетенции студентов, формируемые в результате освоения дисциплины по ФГОС СПО. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины
 - Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
 - Формы контроля по учебному плану (зачет, экзамен, курсовая работа (проект);
 - Тематический план учебной дисциплины;
 - Перечень практических и лабораторных работ, самостоятельных работ.
5. Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Указаны темы рефератов. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также контроля самостоятельной работы обучающихся по отдельным разделам дисциплины.
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсов.
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основных профессиональных образовательных программ по направлению подготовки специалистов СПО:

Рецензенты:

Преподаватель высшей
квалификационной категории
ГБПОУ РО «ТТТПиТ»



М. А.Клименко
(личная подпись)
МП

К.э.н., доцент, финансовый директор

ООО «Сфера»



И.М. Калякина
(личная подпись)
МП

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» может быть использована для инклюзивного обучения инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья.

Данная рабочая программа предусматривает проведение электронного обучения и применение дистанционных образовательных технологий.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для реализации программ повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу ОП.01 Общепрофессиональные дисциплины.

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;

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Профессиональные компетенции:

ПК.1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК.2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК.2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК.2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК.2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 час, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – 16 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)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Экономика организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объ- ем часов	Уро- вень освое- ния
1	2		3	4
Раздел 1	Отрасль общественного питания в условиях рыночной экономики		3	
Тема 1.1 Общая характеристика отрасли общественного питания.	Содержание учебного материала		1	
	1	Роль отрасли общественного питания в современной экономике. История развития ресторанного бизнеса России. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Сегменты ресторанного рынка.		1
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по темам «Ресторанный бизнес за рубежом», «Общественное питание в СССР», «Общественное питание в России в XXI веке», «Ресторанный бизнес в России в XXI веке»		2	3
Тема 1.2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	Содержание учебного материала		2	
	2	Организация общественного питания как хозяйствующий субъект рыночной экономики		2
	3	Организационно-правовые формы предприятия общественного питания. Классификация предприятия общественного питания по различным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка таблицу «Классификация предприятий общественного питания»		2	3
Раздел 2.	Материально-технические, сырьевые и финансовые ресурсы организаций		10	
Тема 2.1. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		1	
	4	Понятие, сущность и функции финансов предприятия общественного питания. Финансовые отношения, роль финансов в деятельности предприятия общественного питания Показатели, характеризующие финансовое положение предприятия питания		2
Тема 2.2. Основные и оборотные средства предприятия	Содержание учебного материала		2	2
	5	Основные средства предприятия общественного питания, их классификация. Показатели эффективности ОС. Износ и амортизация ОС		

общественного питания	6	Оборотные средства предприятия общественного питания. Состав, структура и классификация оборотных средств.		
	Практические занятия		4	2
	7/8	Расчет нормы амортизации и амортизационных отчислений ОС. Расчет показателей эффективности ОС.		
	9/10	Расчет и анализ структуры оборотных средств. Расчет показателей оборачиваемости		
Тема 2.3. Товарные запасы и показатели эффективности их использования	Содержание учебного материала		1	3
	11	Понятие и классификация товарных запасов предприятия общественного питания, их виды, показатели измерения. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. Изучение сущности и значения товарооборачиваемости, методика ее расчета. Продуктовый баланс ресторанного хозяйства, его показатели		
	Практические занятия		2	2
	12/ 13	Решение задач по расчёту и анализу состояния товарных запасов и товарооборачиваемости		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление продуктового баланса ресторана на основе приведенных данных		2	3
Раздел 3	Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.		9	
Тема 3.1. Товарооборот общественного питания и производственная программа.	Содержание учебного материала		1	2
	14	Производственная программа предприятия общественного питания и исходные данные для ее обоснования. Методика расчета покупательных фондов населения, емкости рынка, производственной мощности кухни, численности потребителей и пропускной способности торгового зала.		
	15	Товарооборот общественного питания и его структура. Методы планирования товарооборота		
	Практические занятия		2	3
	16/ 17	Решение задач по обоснованию производственной программы предприятия общественного питания, по планированию розничного товарооборота		
	Самостоятельная работа обучающихся Проведение анализа товарооборота продукции собственного производства и покупных товаров за несколько лет		2	
Тема 3.2. Расходы (издержки) предприятий	Содержание учебного материала		1	2
	18	Издержки предприятий общественного питания, их сущность и классификация по различным признакам. Факторы, влияющие на издержки предприятий		

общественного питания.		и себестоимость продукции и услуг предприятия общественного питания		
	Практические занятия		2	
	19	Анализ и планирование издержек производства и обращения		
Тема 3.3. Цена и ценообразование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		1	
	20	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 питания.		
	Практические занятия		2	
	21	Решение задач по расчету цен на продукцию предприятия общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок ценообразования на предприятии		2	3
Тема 3.4. Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания.	Содержание учебного материала		2	1
	22	Прибыль предприятий общественного питания, ее сущность, функции и значение для предприятия. Виды прибыли, создаваемой на предприятиях общественного питания. Принципы и направления распределения прибыли на предприятии питания. Пути увеличения прибыли		
	23	Рентабельность предприятий общественного питания. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета.		
	Практические занятия		2	
	24	Расчет всех видов прибыли на предприятия общественного питания, расчет показателей рентабельности		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок налогообложения прибыли предприятия		2	3
Раздел 4.	Трудовые ресурсы организации. Эффективность и оплата труда.		10	
Тема 4.1. Кадры и производительность труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		1	2
	25	Трудовые ресурсы предприятия общественного питания и методы их расчета. Производительность труда и методы её расчета в общественном питании.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение современного состояния рынка труда в России		2	3
Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда в организации	Содержание учебного материала		3	2
	27	Понятие оплаты труда.		
	28	Формы и системы оплаты труда.		
	29	Обоснование расходов на оплату труда. Расчет налогов по расходам на		

		оплату труда: налога на доходы физических лиц и страховых взносов.		
	Практические занятия		2	2
	30	Решение задач по планированию расходов на оплату труда, расчету налогов по расходам на оплату труда.		
		Самостоятельная работа обучающихся. «Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания»	2	
	Дифференцированный зачет			
Обязательная нагрузка			32	
Всего:			48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет маркетинга, менеджмента, экономики.

Кабинет-лаборатория №1 «Организации и технологии розничной торговли. Бухгалтерского учета. Экономики»

Оборудование и оснащение учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (26 мест);
- оборудованное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по программе учебной дисциплины;
- наглядные пособия.
- нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

- ноутбук преподавателя с доступом в Интернет
- ноутбуки обучающихся с доступом в Интернет -13 шт.
- 3 компьютера с лицензионным программным обеспечением;
- плазменная панель CD.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

Законодательные и нормативные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. I, II в последней редакции
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.07.2019) "О защите прав потребителей".
3. Трудовой кодекс Российской Федерации (в редакции от 2 августа 2019 года N 292-ФЗ).
4. Налоговый кодекс Российской Федерации, ч. I, II (с изменениями на 29 сентября 2019 года) (редакция, действующая с 29 октября 2019 года)
5. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009г. №381-ФЗ (ред. от 25.12.2018).
6. Федеральный закон «"О государственном регулировании внешнеторговой деятельности" от 13.10.95 № 208-ФЗ» (ред. от 01.05.2019).
7. Письмо Министерства экономики РФ от 20.12.95г. № 7-1026 «О Методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» в последней редакции
8. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения».

Основная:

1. Котерова Н.П. Экономика организации/ М.: Академия, 2018 г.
2. Барышникова, Н.А. Экономика организации: Учебное пособие для СПО / Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М.Г. Миронов. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 191 с.
3. Коршунов, В.В. Экономика организации: Учебник и практикум для СПО / В.В. Коршунов. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 407 с.

Дополнительная:

1. Журналы: “Питание и общество”, “Ресторанный бизнес”, “Ресторатор” и др.
2. Арзуманова, Т.И. Экономика организации: Учебник / Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели. - М.: Дашков и К, 2016. - 240 с.
3. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации): Учебник / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - М.: Дашков и К, 2015. - 372 с.
4. Клочкова, Е.Н. Экономика организации: Учебник для СПО / Е.Н. Клочкова, В.И. Кузнецов, Т.Е. Платонова. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 447 с.
5. Коршунов, В.В. Экономика организации (предприятия): Учебник и практикум / В.В. Коршунов. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 407 с.
6. Мокий, М.С. Экономика организации: Учебник и практикум. / М.С. Мокий. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 334 с.
7. Третьяк, Л.А. Экономика сельскохозяйственной организации: Учебное пособие / Л.А. Третьяк, Н.С. Белкина. - М.: Дашков и К, 2015. - 396 с.
8. Чайников, В.В. Экономика предприятия (организации): Учебное пособие / В.В. Чайников, Д.Г. Лапин. - М.: ЮНИТИ, 2015. - 439 с.
9. Чалдаева, Л.А. Экономика организации: Учебник и практикум для СПО / Л.А. Чалдаева. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 435 с.

Интернет-ресурсы:

1. Национальная электронная библиотека России- <https://xn--90ax2c.xn--p1ai/>
2. Президентская библиотека им. Ельцина - <https://www.prilib.ru/>
3. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к информационным ресурсам» - <http://window.edu.ru/>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - <http://school-collection.edu.ru>
5. Донская государственная публичная библиотека <http://taglib.ru/index.html>
6. Городская публичная библиотека им. А.П. Чехова, город Таганрог- <http://taglib.ru/index.html>
7. Киберленинка <https://cyberleninka.ru/>
8. Электронная библиотека "Руконт" <https://rucont.ru/>
9. Библиотека Максима Мошкова <http://lib.ru/>
10. Электронно-библиотечная система Book.ru <https://www.book.ru/>
11. Институт русской литературы РАН <http://www.pushkinskijdom.ru/>
12. Портал культурного наследия, традиций народов России <https://www.culture.ru/>
13. Всероссийский виртуальный концертный зал <https://meloman.ru/virtualnyj-koncertnyj-zal/>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
-рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации	Наблюдение за выполнением практических заданий.
-оценивать эффективность деятельности организации	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
-определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.	Наблюдение за выполнением практических заданий. Интерпретация данных, полученных при анализе различных ресурсов и показателей их эффективности
Знания	
-современное состояние и перспективы развития отрасли, организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.	Экспертная оценка выполненных заданий в процессе аудиторной работы Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
-организационно-правовые формы организаций	Экспертная оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
-перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций.	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка результатов решения ситуационных задач.
-перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее	Наблюдение за выполнением заданий в процессе разработки курсового проекта и экспертная оценка данных, полученных при работе над проектом. Наблюдение за выполнением практических заданий.

эффективности	
-механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Опрос, тестирование, экспертная оценка на практическом занятии, «Методы расчета цены» внеаудиторная самостоятельная работа.
Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда.	Опрос, тестирование, экспертная оценка на практических занятиях «Расчет среднесписочной численности», «Расчет выработки и трудоемкости. Расчет плановой численности работников организации». «Расчет заработной платы по каждой категории работающих. Расчет фонда заработной платы». внеаудиторная самостоятельная работа. «Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания»

Распределение часов по семестрам

Экономика организации			
3 курс		4 курс	
5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
32	-	-	-
Итого: 32 часа			