

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП. 01 Экономика организации**

код, специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

форма обучения **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНО:

Предметной методической
комиссией

«Ресторанно-гостиничного
бизнеса»

Протокол № 1

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной
методической комиссии



Н.Б. Летникова.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01 «Организация обслуживания
в общественном питании»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



/ Е.Н. Махиненко/

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработчик: _____ Оноприенко А.В. _____

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании». Квалификация- Менеджер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ.

Учебная дисциплина ОП.01 «Экономика организации» относится к основной части и является общепрофессиональной дисциплиной ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-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 организации;
- 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.

Учебная дисциплина направлена на формирование профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося	104	часа
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	64	часа
самостоятельная работа	36	часов
консультации	4	часа
ВСЕГО	104	часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Итоговая аттестация в 3-ем семестре в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Отрасль, современное состояние и перспективы развития.	Содержание учебного материала	2	
	1. Общественное питание как отрасль хозяйствования. Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Признаки отрасли и показатели развития, современное состояние. Отраслевые особенности и механизм функционирования торговых организаций.	2	2
Тема 2. Организационно-правовые формы организации	Содержание учебного материала	2	
	1. Предприятие как объект изучения. Классификация предприятий в современных условиях хозяйствования. Организационно-правовые формы хозяйствования: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, общества с ограниченной ответственностью, и другие. Акционерные общества: сущность и особенности функционирования. Некоммерческие организации и их назначение.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Ознакомится с Гражданским кодексом РФ, часть первая, глава 4 и составить конспект по организационно-правовым формам предприятий (внеаудиторно). - Подготовить рефераты по теме (внеаудиторно).	2	
Тема 3. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации	Содержание учебного материала	2	
	1. Производственная, организационная структура предприятий общественного питания и ее элементы. Типы производства предприятий общественного питания. Производственный процесс и цикл, понятие, и структура, пути сокращения. Совершенствование производственной структуры предприятия. Инфраструктура организации и ее значение.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Выявить межпредметные связи курса «Экономика организации» и «Организация производства» и подготовить материал для сообщения.	2	
Тема 4. Структура производственной программы и товарооборота организации	Содержание учебного материала	4	
	1. Розничный товароборот, его состав и социально-экономическое значение. Содержание и состав товарооборота предприятий общественного питания. Понятие продукции собственного производства и покупных товаров. Производственная программа предприятия общественного питания и ее содержание. Виды товарооборота и порядок их определения.	2	2
	2. Производственная мощность и пропускная способность предприятия общественного питания. Факторы, влияющие на производственную мощность и пропускную способность организации.	2	
	Практические занятия	2	

	1. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся -Подготовить рефераты по вопросу о перспективах развития розничного товарооборота РФ и торговых предприятий России.	4	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 5. Товарные ресурсы и их формирование в условиях рынка.	1. Товарные ресурсы и источники их формирования в условиях рыночной экономики. Источники поступления товарных ресурсов в предприятия питания в современных условиях хозяйствования. Организация снабжения предприятий, формы поставок и способы завоза сырья и товаров. Товарооборачиваемость и ее влияние на финансовые результаты деятельности предприятия. Расчет потребности сырья и товаров для организации Товарные запасы и их виды. Расчет нормы и норматива товарных запасов по отдельным товарным группам и в целом по организации. Расчет объема поставки сырья и товаров.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Расчет товарооборачиваемости и потребности в сырье и товарах.	2	2
	2. Расчет товарных запасов и объема закупок сырья и товаров.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучить и подготовить конспекты по вопросам: - Организация снабжения торговых предприятий в рыночных условиях. - Источники формирования товарных ресурсов в РФ. 2. Подготовить рефераты на тему: товарные биржи, оптовая торговля, информационно-коммерческие центры, аукционы, посреднические фирмы и их роль для деятельности торговых организаций (внеадиторно).	6	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 6. Кадры и оплата труда в организации.	1. Состав и структура кадров предприятий общественного питания. Планирование численности работников организации и их подбор. Показатели измерения списочной численности персонала и методика их расчета. Производительность труда - понятие и значение. Методы измерения производительности труда. Показатели производительности труда. Факторы роста производительности труда	2	2
	2. Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. Тарифная система оплаты труда: ее сущность, состав и содержание. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС) и его значение. Бестарифная система оплаты труда. Формирование расходов на оплату труда и их структура. Основные элементы и принципы премирования и доплат.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Расчет необходимой численности работников и производительности труда работников предприятия.	2	2
	2. Расчет расходов на оплату труда предприятия	2	3

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Ознакомится с Трудовым кодексом РФ глава 3-39 2.Подготовить рефераты по теме: - Производительность труда работников торговых предприятий. - Трудовые ресурсы торговых предприятий и пути улучшения их использования. - Тарифная и бестарифная системы оплаты труда и их применение в современных условиях хозяйствования.	4	
Тема 7. Основные и оборотные средства организации, эффективность их использования.	Содержание учебного материала	2	
	1.Основные и оборотные средства: сущность, значение и классификация. Оценка основных и оборотных средств. Источники формирования основных и оборотных средств. Способы повышения эффективности использования основных и оборотных средств. Амортизация и износ основных средств. Определение потребности предприятия в оборотных средствах.	2	2
	Практические занятия	12	
	1.Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств организации.	6	3
	2. Расчет потребности организации в оборотных средствах.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Ознакомится с Налоговым кодексом РФ глава 25 ст. 256 -259 2.Ознакомится с Гражданским кодексом РФ, часть первая, глава 42, 46, 48 3.Ознакомится с Положением по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01 4. Ознакомится с Положением по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/07	2	
Тема 8. Расходы организации.	Содержание учебного материала	2	
	1.Понятие и состав расходов организации. Особенности издержек предприятий общественного питания. Показатели издержек организации. Классификация затрат по статьям. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства и обращения. Методика расчета издержек производства и обращения по отдельным статьям и в целом по предприятию. Способы экономии ресурсов в современных условиях хозяйствования.	2	2
	Практические занятия	6	
	1-4. Расчет издержек производства и обращения по отдельным статьям и в целом по предприятию.	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучить Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99 и составить конспект.	4	
Тема 9. Механизмы ценообразования	Содержание учебного материала	2	

организации.	1. Понятие цены и виды цен. Ценовая политика организации. Этапы процесса ценообразования. Механизм рыночного ценообразования. Ценовая стратегия организации. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Валовой доход организации, его состав и порядок определения. Себестоимость продукции и особенности ее определения в организациях.	2	2
Практические занятия		8	
1-2. Расчет различных видов цен, применяемых на предприятии.		4	3
3. Расчет суммы и уровня валового дохода, себестоимости продукции в организации.		4	2
Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить блок-схемы на тему: - Структура розничной цены, на товары народного потребления и характеристика ее элементов. - Структура продажной цены на продукцию торговых предприятий и характеристика ее элементов. 2. Составить конспект на тему: Понятие и виды цен. Принципы ценообразования».		6	
Тема 10. Доходы, прибыль и рентабельность организации.	Содержание учебного материала	2	
1. Доходы организации, их классификация и показатели в современных условиях хозяйствования. Методы формирования доходов торговых предприятий. Источники формирования доходов Прибыль организации – основной показатель результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Сущность прибыли, ее виды и источники. Распределение и использование прибыли на предприятиях. Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Методика расчета уровня рентабельности предприятия. Пути повышения рентабельности предприятий.		2	2
Практические занятия		4	
1. Расчет доходов предприятия.		2	3
2. Расчет прибыли и рентабельности предприятия.		2	3
Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучить Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 и составить конспект. 2. Ознакомится с Налоговым кодексом РФ глава 25, ст. 248, 249, 250		6	
Консультации		4	
Всего		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики организации»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по курсу «Экономика организации»
- сборник заданий для проведения практических работ;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- компьютеры с сетевой программой;
- вычислительная техника.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.:Дашков и К, 2017. - 464 с.: ISBN 978-5-394-02069-8 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415286
1.2	Экономика организации (предприятия): учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2018. — 256 с. http://znanium.com/catalog/product/927503
1.3	Экономика фирмы (организации, предприятия) : учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Т.Г. Попадюк, проф. Б.Н. Чернышева. — 2-е изд. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 296 с. http://znanium.com/catalog/product/992047
II	Дополнительные источники
2.1	М.А. Морозов Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме, М, Агадама, 2014г
2.2	М.П. Буров Система регулирования экономического взаимодействия регионов, М, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014г.
2.3	Л.А. Чалдаева Экономика и организация фондовой биржи: Учебное пособие, Новое издание, М, 2014г.
2.4	А.С. Елисеев Современная экономика, М, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ О

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Оноприенко А.В.

Формы и методы промежуточной аттестации текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является во 3 семестре экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i> -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Практические занятия. Индивидуальные задания. Внеаудиторная самостоятельная работа
-оценивать эффективность деятельности организации;	Практические занятия. Индивидуальные задания. Внеаудиторная самостоятельная работа
-определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.	Практические занятия. Индивидуальные задания. Внеаудиторная самостоятельная работа
<i>Знания:</i> -современное состояние и перспективы развития общественного питания;	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.
-организационно-правовые формы организации;	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.
-перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.
-перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.

-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.
-формы оплаты труда.	Индивидуальные задания. Тестирование. Внеаудиторная самостоятельная работа.