

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10. Экономика отрасли

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель высшей категории, Вагина Татьяна Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика отрасли

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика отрасли» входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Û определять организационно-правовые формы организаций;
- Û определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- Û рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- Û находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- Û оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Û современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Û основные принципы построения экономической системы организации;
- Û общую организацию производственного и технологического процессов;
- Û основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- Û методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- Û состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

- ü способы экономии ресурсов;
- ü основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- ü механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- ü механизмы формирования заработной платы;
- ü формы оплаты труда

Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование основных и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции об-

	щественного питания
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать свою собственную деятельность, определять 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
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Виды учебной работы и объем учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	66
лекции	40
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	33
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономика отрасли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Отрасль общественного питания в условиях рыночной экономики	Теория – 8 часов Самост. работа – 5 часов	13	
Тема 1.1. Общая характеристика отрасли общественного питания	Содержание учебного материала	2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	2	
	1/1 Введение. Роль отрасли общественного питания в современной экономике страны.	1	
	1/2 Современное состояние и перспективы развития отрасли общественного питания	1	
Тема 1.2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	2	
	2/4 Сущность и функции предприятия. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике	2	
	2/6 Организационно-правовые формы предприятия общественного питания.	4	
	2/8 Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Составление таблицы «Классификация предприятий общественного питания». Изучение нормативной документации «ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»		2	

1	2	3	4
Раздел 2. Материально-технические, сырьевые и финансовые ре- сурсы организаций	Теория – 16 часов Практические занятия – 8 часов Самост. работа – 10 часов	34	
Тема 2.1. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия	6	
	2/10 Понятие, сущность и функции финансов предприятия общественного пита- ния	2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	2/12 Финансовые отношения, роль финансов в деятельности предприятия обще- ственного питания	2	
	2/14 Показатели, характеризующие финансовое положение предприятия обще- ственного питания	2	
Тема 2.2. Основные и оборотные средст- ва предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	12	
	Теоретические занятия	8	
	2/16 Основные средства предприятия общественного питания, их классифика- ция. Показатели эффективности ОС. Износ и амортизация ОС.	6	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	2/22 Оборотные средства предприятия общественного питания. Состав, структу- ра и классификация оборотных средств	2	
	Практические занятия	4	
	2/24 Расчет нормы амортизации и амортизационных отчислений ОС. Расчет по- казателей эффективности ОС.	2	
	2/26 Расчет и анализ структуры оборотных средств. Расчет показателей оборо- тчиваемости.	2	
Тема 2.3. Товарные запасы и показатели эффективности их использова- ния	Содержание учебного материала	6	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	2	
	2/28 Понятие и классификация товарных запасов предприятия общественного питания, их виды, показатели измерения.	2	
	Практические занятия	4	
	2/30 Решение задач по расчету и анализу состояния товарных запасов и товаро- оборачиваемости	4	

1	2	3	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 2		10	
Раздел 3. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Теория – 10 часов Практические занятия – 10 часов Самост. работа – 10 часов	30	
Тема 3.1. Товарооборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия	2	
	2/34 Методика расчета покупательных фондов населения, емкости рынка, производственной мощности кухни, численности потребителей и пропускной способности торгового зала. Товарооборот ПОП и его структура. Методы планирования товарооборота	2	
	Практические занятия	4	
	2/36 Решение задач по планированию розничного товарооборота. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. 2/38	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
Тема 3.2. Расходы (издержки) предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Теоретические занятия	4	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	2/40 Издержки предприятий общественного питания, их сущность и классификация по различным признакам. Факторы, влияющие на издержки предприятий и себестоимость продукции и услуг предприятия общественного питания 2/42	4	
	Практические занятия	2	
	2/44 Анализ и планирование издержек производства и обращения. Расчет издержек производства и обращения по отдельным статьям и в целом по предприятию.	2	

1	2	3	4
Тема 3.3. Цена и ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	² ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	2	
	2/46 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 общественного питания	2	
	Практические занятия	2	
	2/48 Решение задач по расчету цен на продукцию предприятия общественного питания: 1. расчет себестоимости и продажной цены на продукцию собственного производства; 2. расчет валового дохода, анализ, экономическое обоснование и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 3.4. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	² ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	2	
	2/50 Прибыль предприятий общественного питания, ее сущность, функции и значение для предприятия. Виды прибыли, создаваемой на предприятии общественного питания. Рентабельность предприятий общественного питания. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета	2	
	Практические занятия	2	
	2/52 Расчет прибыли от реализаций, балансовой, налогооблагаемой, и чистой прибыли. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Изучение нормативной документации по ценообразованию на ПОП. Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 3.		10	

1	2	3	4
Раздел 4. Трудовые ресурсы организации. Эффективность и оплата труда	Теория – 6 часов Практические занятия – 8 часа Самост. работа – 10 часов	24	
Тема 4.1. Кадры и производительность труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	Теоретические занятия	2	
	2/54 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и методы их расчета. Производительность труда и методы ее расчета в общественном питании	2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Практические занятия	2	
	2/56 Решение задач по расчету показателей плана по труду на предприятии общественного питания	2	
Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	10	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1. – 6.9.
	Теоретические занятия	4	
	2/58 Понятие оплаты труда, Формы и системы оплаты труда. Обоснование расходов на оплату труда. Расчет налогов по расходам на оплату труда: налога на доходы физических лиц и страховых взносов	4	
	Практические занятия	6	
	2/62 Решение задач по расчету показателей плана по труду на предприятии общественного питания	2	
	2/64 Решение задач на определение размера заработной платы работников предприятий общественного питания	4	
	2/66		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Изучение нормативной документации по начислению заработной платы работников ПОП. Защита рефератов и презентаций по пройденным темам раздела 4.		10	
	Итоговая аттестация в виде тестовых заданий		
	ИТОГО:	99	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экономике;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-методической документации по экономике организации;
- принтер, сканер, мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Е.А. Карпенко Экономика отрасли: торговля и общественное питание: Учебное пособие / Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова [и др.]. – М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2017. – 224 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ)

Дополнительные источники (<http://www.znaniyum.com/>)

1. Еременко М.М. Торговые вычисления: Учебное пособие. – Республиканский институт профессионального образования, 2020, 63 с.

2. Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения. – СПб.: Питер, 2018.- 416с.: ил.

3. Сафронов Н.А. Экономика отрасли (предприятия): учебник для сред проф. образования / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., с изм. – М.: Магистр: ИФРА-М, 2019. – 256 с. Библиогр.: с. 255.

4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для среднего проф.образования / Л.Н. Череданова. – 4-е изд., стер. – М.: ACADEMIA, 2018. – 176 с. – (Профессиональное образование), - Библиогр.: с. 169. – Алф. указ.: с. 151-170.

5. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник. – Дашков и К, 2020, 462 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по учебной дисциплине.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять организационно-правовые формы организаций	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Устный опрос.
Определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Оценка выполнения практических работ.
Рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Оценка выполнения индивидуальных заданий. Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях Устный опрос.
Находить и использовать необходимую экономическую информацию	Наблюдение за выполнением заданий на практических занятиях
Знания:	
Сущность организации как основного звена экономики отраслей	Тестирование
Основные принципы построения экономической системы организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Принципы и методы управления основными и оборотными средствами. Методы оценки эффективности их использования.	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Состав трудовых и финансовых ресурсов организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Механизмы ценообразования, формы оплаты труда	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания
Основные технико-экономические показатели хозяйственно-финансовой деятельности организации	Практические занятия. Тестирование. Индивидуальные задания