

**Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО РМТ  
\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 16 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ**

образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования

Согласована  
методической цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята  
методическим советом  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составитель:

Пантелеева Алина Геннадьевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин высшей квалификационной категории.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Экономика отрасли и предприятия разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённом приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828).

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Экономика отрасли и предприятия является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.16 Экономика отрасли и предприятия реализует вариативную часть и входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

-рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий общественного питания;

- объяснять взаимосвязь, взаимозависимость показателей и результатов деятельности предприятий и выявлять влияние факторов на их формирование;

- на основе действующих методик и нормативно- правовой базы осуществлять комплексный анализ экономических показателей;

- планировать экономические показатели деятельности предприятий различными методами и обосновывать выбор варианта плана;

- моделировать и экономически обосновывать организационные и управленческие мероприятия, способствующие росту оборота, доходов и прибыли, снижению расходов, повышению эффективности использования ресурсов и рентабельности деятельности предприятия;

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

-нормативно правовые акты, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания;

-характеристику общественного питания как сферы, отрасли, рынка, его функции, социально-экономическое значение;

- специфику функционирования, классификацию и характеристику типов предприятий общественного питания согласно государственным стандартам;

- содержание, значение, состав оборота общественного питания, методику его анализа, методику и методы планирования оборота, пути и направления его увеличения;

- систему снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами, особенности формирования товарных запасов, показатели и методику анализа снабжения и товарных запасов, планирование потребности в сырье, товарах и запасах;

- значение, состав и классификацию основных фондов предприятия, показатели оценки и состояния, движения, эффективность пользования, начисление амортизации, пути и направления повышения эффективности использования;

- планирование и обоснование источников финансирования, оценку эффективности капитальных вложений;

- особенности организации труда и кадровый состав работников предприятия общественного питания, значение и методы измерения производительности труда, анализ и планирование численности;

- роль, значение, содержание, функции, заработной платы, ее организация и характеристика систем оплаты труда, состав расходов на оплату труда; методику анализа и методы планирования фонда заработной платы;

- значение и состав доходов предприятия, процесс формирования валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием, факторы, влияющие на величину валового дохода и пути его роста, методику анализа и методы планирования дохода;

- экономическое содержание и значение издержек производства, классификацию их видов, номенклатуру статей и факторы, влияющие на их величину, методику анализа и методы планирования, снижение уровня издержек;

- роль и функции прибыли предприятия общественного питания, виды прибыли, процесс ее формирования, системы налогообложения, систему показателей рентабельности, методику анализа прибыли и рентабельности, методы планирования прибыли и резервы роста.

Учебная дисциплина ОП.16 Экономика отрасли и предприятия способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;  
в том числе практических занятий **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>-</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
проработка материала лекций по темам подготовка сообщений, докладов, рефератов разработка мультимедийной презентации решение практических ситуаций составление словаря понятий и терминов, обобщающих таблиц, схем выполнение творческих заданий	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.1 Экономическая наука, производственные потребности общества. Экономические ресурсы отрасли, предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11
	Народнохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики.		
	Особенности отрасли, современное состояние, перспективы развития. Межотраслевые комплексы, технические, сырьевые, трудовые, финансовые ресурсы отрасли и предприятия: назначение характеристика, особенности формирования, показатели их эффективного использования.	2	
	Отраслевой рынок труда, его характерные черты и особенности. Основные показатели развития отрасли в условиях рынка.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 1.2 Организационная характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11
	Общественное питание: понятие, функции, значение. Отраслевые особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 1.3 Оборот и продукция предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11
	Состав продукции и оборота общественного питания, их значение. Производственная программа предприятия.		
	<b>Практические занятия</b> Анализ оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.	2	
<b>Лабораторные работы</b>			
<b>Тема 1.4 Планирование оборота и вы-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11 ПК 6.2,
	Планирование объема розничного оборота предприятия. Планирование объема по		

<b>пуска продукции, резервы их роста</b>	реализации. Планирование оборота по реализации покупных товаров.		ПК 6.4
	Выбор варианта плана оборота и его распределение по периодам года. Резервы роста объема оборота предприятия и утверждение окончательного плана.	2	
	<b>Практические занятия</b> Планирование оборота и выпуска продукции	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.5 Система снабжения предприятия общественного питания продовольственным сырьем и товарами</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11 ПК 6.2 ПК6.3 ПК 6.4
	Виды продовольственных ресурсов, источники их поступления и организация снабжения предприятия общественного питания. Товарные запасы предприятия: сущность, значение, виды и их классификация.		
	Планирование снабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами и составление продуктового баланса.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ снабжения предприятия продовольственным сырьем и товарами, состояние товарных запасов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.6 Основные фонды предприятия общественного питания и их воспроизводство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01-11 ПК 6.2 ПК 6.4
	Экономическая сущность основных фондов, их классификация, состав, особенности формирования. Показатели оценки основных фондов.	2	
	Амортизация основных фондов. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов. Направления повышения эффективности и интенсивности использования основных фондов. Формы воспроизводства.	2	
	Планирование воспроизводства основных фондов и капитальных вложений. Оценка эффективности капитальных вложений.	2	
	<b>Практические занятия</b> Амортизация основных фондов предприятия	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.7 Кадры и труд в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11 ПК 6.2 ПК 6.4
	Кадры предприятия общественного питания: их состав и характеристика. Особенности труда на предприятии его регулирование.		
	Нормирование труда. Эффективность и производительность труда в общественном питании. Факторы, влияющие на уровень производительности труда, и резервы ее роста. Планирование численности работников предприятия общественного питания.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ численности работников и использования работников и использования рабочего времени.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.8 Заработная плата на предприя-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11
	Заработная плата в общественном питании: сущность, функции, принципы органи-		

<b>тии общественного питания</b>	зации. Организация заработной платы на предприятии общественного питания.		
	Состав и источники возмещения фонда заработной платы и расходов, связанных с содержанием работников.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.9 Доходы и ценообразование на предприятии общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11 ПК 6.2 ПК 6.4
	Доходы предприятия: значение и состав согласно действующему законодательству.		
	Формирование валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием на продукцию. Планирование доходов предприятия.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ доходов предприятия общественного питания.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.10 Издержки производства и обращения предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11 ПК 6.2 ПК 6.4
	Экономическое содержание издержек производства и обращения, их классификация. Номенклатура и состав статей издержек производства и обращения.		
	Факторы, влияющие на издержки общественного питания. Планирование издержек предприятия общественного питания.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ издержек производства и обращения.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.11 Прибыль и рентабельность деятельности предприятия общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-11
	Значение и функции прибыли в рыночной экономике, факторы, ее определяющие, классификация видов прибыли. Формирование, налогообложение, распределение и использование прибыли.		
	Рентабельность предприятия общественного питания: значение и характеристика системы показателей рентабельности.	2	
	<b>Практические занятия</b> Анализ прибыли и рентабельности предприятия общественного питания.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
<b>Тема 1.12 Основы планирования, финансирования и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01-11 ПК 6.2 ПК 6.3
	Сущность внутрифирменного планирования, принципы и методы планирования, виды планов. Понятие, функции, классификация финансов.	2	

<b>кредитования предприятия</b>	Значение, структура, содержание и методологические основы разработки бизнес-плана. Финансовые ресурсы предприятия. Финансовый план. Кредит и кредитная система.	2	ПК 6.4
	<b>Практические занятия</b> Расчет по кредиту	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего</b>		70	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета в соответствии с паспортом учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- презентации в программе MS Power Point.

Технические средства обучения:

- демонстрационный комплекс, включающий в себя: экран, мультимедиа проектор, ноутбук.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основная литература:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 390 с.
2. Сергеев, И. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 511 с.
3. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 323 с.

###### **Дополнительная литература:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий общественного питания;</li> <li>- объяснять взаимосвязь, взаимозависимость показателей и результатов деятельности предприятий и выявлять влияние факторов на их формирование;</li> <li>- на основе действующих методик и нормативно- правовой базы осуществлять комплексный анализ экономических показателей;</li> <li>- планировать экономические показатели деятельности предприятий различными методами и обосновывать выбор варианта плана;</li> <li>- моделировать и экономически обосновывать организационные и управленческие мероприятия, способствующие росту оборота, доходов и прибыли, снижению расходов, повышению эффективности использования ресурсов и рентабельности деятельности предприятия;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методик, последовательность действий;</p> <p>точность оценки; соответствие требованиям, инструкций;</p> <p>правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p>Текущий контроль: Защита отчетов по выполнению практических работ; оценка заданий при выполнении самостоятельных работ; демонстрация умений, выполняемых действий в процессе практических и самостоятельных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: Экспертная оценка выполнения заданий на зачете.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно правовые акты, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания;</li> <li>-характеристику общественного питания как сферы, отрасли, рынка, его функции, социально-экономическое значение;</li> <li>- специфику функционирования, классификацию и характеристику типов предприятий общественного питания согласно государственным стандартам;</li> <li>- содержание, значение, состав оборота общественного питания, методику его анализа, методику и методы планирования оборота, пути и направления его увеличения;</li> <li>- систему снабжения предприятия</li> </ul>	<p>Полнота ответов точность формулировок не менее 60 % правильных ответов;</p> <p>актуальность темы, адекватность результатов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценка результатов выполнения практических работ; промежуточная аттестация в форма зачета в виде письменных/устных ответов, тестирования.</p>

общественного питания сырьем и товарами, особенности формирования товарных запасов, показатели и методику анализа снабжения и товарных запасов, планирование потребности в сырье, товарах и запасах;

- значение, состав и классификацию основных фондов предприятия, показатели оценки и состояния, движения, эффективность пользования, начисление амортизации, пути и направления повышения эффективности использования;

- планирование и обоснование источников финансирования, оценку эффективности капитальных вложений;

- особенности организации труда и кадровый состав работников предприятия общественного питания, значение и методы измерения производительности труда, анализ и планирование численности;

- роль, значение, содержание, функции, заработной платы, ее организация и характеристика систем оплаты труда, состав расходов на оплату труда; методику анализа и методы планирования фонда заработной платы;

- значение и состав доходов предприятия, процесс формирования валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием, факторы, влияющие на величину валового дохода и пути его роста, методику анализа и методы планирования дохода;

- экономическое содержание и значение издержек производства, классификацию их видов, номенклатуру статей и факторы, влияющие на их величину, методику анализа и методы планирования, снижение уровня издержек;

- роль и функции прибыли предприятия общественного питания, виды прибыли, процесс ее формирования, системы налогообложения, систему показателей рентабельности, методику анализа прибыли и рентабельности, методы планирования прибыли и резервы роста.