


**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор колледжа  
В.А. Чайковский  
  
«28» 08 2014г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
«Экономика организации»**

**2014 г.**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Экономика организации**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации по переподготовки, профессиональной подготовке работников отрасли. Образование: среднее (полное) общее, профессиональное образование.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл Основопрофессиональных дисциплин

### **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 издержек, средств, нормы и правила оплаты труда;
- производственные программы и мощности, ценообразование, экономические
- показатели хозяйственной деятельности, связь ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	80
практические работы	25
курсовая работа	15
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
<i>Итоговая аттестация в форме - экзамена</i>	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономика организации

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4		
Раздел 1. Отрасль общественного питания в условиях рыночной экономики				3	4
Тема 1.1. Общая характеристика отрасли общественного питания.	Содержание учебного материала				
	1. Роль отрасли общественного питания в современной экономике. История развития ресторанного бизнеса России. Сегменты ресторанного рынка.	2	2		
	2. Современное состояние и перспективы развития рынка общественного питания.	2	2		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Подготовка презентаций по темам: 1. «Ресторанный бизнес за рубежом». 2. «Общественное питание в СССР». 3. «Современное состояние и тенденции развития рынка общественного питания». 4. Анализ сферы общественного питания и выявление перспективных сегментов общественного рынка	6	3		
Тема 1.2. Организация (предприятие) хозяйствующих субъектов рыночной экономики.	Содержание учебного материала				
	1. Предпринимательство: понятие и признаки. Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое.	2	2		
	2. Организационно-правовые формы предприятия общественного питания. Классификация предприятия общественного питания по различным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания.	2			
	3. Организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики: понятие, роль, функции и признаки предприятия как юридического лица. Структура организации (предприятия), ее элементы.	2			
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1. Подготовка таблиц: «Классификация предприятий общественного питания», «Классификация услуг предприятий общественного питания»	6			

		2. Составить интеллект-карту: «Внутренняя и внешняя среды организации (предприятия)» 3. Охарактеризовать организационную структуру и инфраструктуру предприятия общественного питания на основе базы практики		
Тема 1.3 Экономический анализ и бизнес-планирование предприятий	Содержание учебного материала			
	1. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: понятие, сущность, виды, основные этапы аналитической работы.	2		
	2. Планирование: понятие и назначение. Бизнес-план: понятие, структура.	2		2
	Самостоятельная работа			
	Подготовить реферат по теме: 1. Стратегическое и текущее планирование.	3		
	2. Методы внутрифирменного планирования.	3		3
Раздел 2. Материально-техническая база предприятия общественного питания				
Тема 2.1. Основные средства и содержание учебного материала				
	1. Основные средства предприятия общественного питания, их классификация. Показатели эффективности использования основных средств. Износ и амортизация основных средств. Пути повышения эффективности использования основных средств.	2		
	Практические занятия			
	1. Расчет показателей эффективности использования основных средств.	4		
	2. Расчет и анализ структуры оборотных средств.			1
	Самостоятельная работа			
	Составить таблицу: «Показатели эффективности использования основных и оборотных средств предприятия общественного питания».	3		
Тема 2.2. Товарные запасы и показатели их эффективности использования	Содержание учебного материала			
	1. Понятие и классификация товарных запасов предприятия общественного питания, их виды, показатели измерения. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.	2		1
	2. Изучение сущности и значения товарооборачиваемости, методика ее расчета. Продуктовый баланс ресторанный хозяйства, его показатели.	2		
	Практические занятия			2

		1. Решение задач по расчёту и анализу состояния товарных запасов и товарооборачиваемости. 2. Расчет поступления сырья и товаров на предприятиях питания Самостоятельная работа	4	
Раздел 3. Показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и их эффективность		1. Составить презентацию: «Источники образования товарных ресурсов на предприятиях общественного питания»; 2. Составление продуктового баланса ресторана на основе приведенных данных. 3. Спланировать потребность предприятий питания в оборотных средствах на примере предприятия базы практики	6	
Тема 3.1. Товарооборот общественного питания и производственная программа.	Содержание учебного материала	1. Виды и состав розничного товарооборота. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. 2. Покупательные фонды населения и емкость рынка: понятие и методика расчета покупательных фондов населения, емкости рынка. 3. Производственная мощность и пропускная способность предприятия. Прогнозирование розничного товарооборота на основе расчета численности потребителей, пропускной способности Практические занятия	2	2
		1. Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота.	6	3
		2. Решение задач на расчет производственной мощности и товарооборота предприятия.		
		3. Расчет покупательных фондов и емкости рынка.		
		Самостоятельная работа		
		1. Проведения анализа товарооборота продукции собственного производства и покупных товаров за три последних года	6	3
		2. Составить интеллект-карту по теме: «Производственная программа и мощность организации»		
Тема 3.2. Расходы (издержки) предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	Издержки производства и обращения: понятие, классификация. Показатели, используемые для анализа и планирования. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек.	2	2

Раздел 4. Трудовые ресурсы организации		
Эффективность и оплата труда		
Тема 4.1. Кадры и производительность труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	
	Трудовые ресурсы предприятия общественного питания и методы их расчета. Эффективность и производительность труда. Производительность труда и методы её расчета в общественном питании	2
	Практические задания	
	Расчетное задание по расчету эффективности и производительности труда на предприятиях общественного питания	2
	Самостоятельная работа	
	1. Изучение современного состояния рынка труда в России	
	2. Расчет показателей динамики увеличения или уменьшения фонда заработной платы в предприятиях общественного питания	4
Тема 4.2. Занятость и производительность труда в организации	Учет занятости и производительности труда	
	Расчет затрат труда, фонда и системы оплаты труда. Учет затрат на оплату труда	
	Расчет налогов по расходам на оплату труда: налога на доходы физических лиц и страховых взносов	2
	Распределение затрат	
	Решение задач по планированию расходов на оплату труда, расчет налогов по расходам на оплату	1
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе	15
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)		

### Тематика курсовых работ

1. Основные тенденции развития и особенности формирования Российского рынка общественного питания.
2. Предприятия общественного питания - как специфический объект хозяйствования.
3. Организация планирования в предприятиях общественно организованного питания.
4. Бизнес-план как форма планирования на предприятиях общественного питания.
5. Экономический анализ хозяйственной деятельности предприятий питания.
6. Экономические показатели хозяйственной деятельности и оценка её эффективности.
7. Производство продукции и товарооборот предприятия питания
8. Анализ товарооборота и производственной программы предприятия питания.
9. Планирование товарооборота и производственной программы на предприятиях различного типа.
10. Ресурсное обеспечение товарооборота предприятия питания.
11. Товарные запасы и методы их планирования в организациях общественного питания
12. Ватовой доход предприятия общественного питания.
13. Издержки производства и обращения в предприятиях общественного питания.
14. Анализ и планирование расходов на продажу в организациях общественного питания.
15. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.
16. Прибыль и рентабельность предприятия питания.
17. Материально-техническая база предприятий общественного питания.
18. Воспроизводство основных фондов в организациях общественного питания
- 19.оборотный капитал предприятий питания и источники его формирования.
20. Трудовые ресурсы предприятий питания и их особенности
21. Эффективность и производительность труда в предприятиях питания.
22. Мотивация труда в организациях общественного питания.
23. Механизм стимулирования труда на предприятиях питания и его совершенствование.
24. Анализ и планирование показателей по труду в предприятиях питания.
25. Финансы организаций общественного питания
26. Финансовое планирование в организации общественного питания.
27. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания.
28. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности предприятия общественного питания.
29. Налоговая система Российской Федерации.
30. Налогообложение в организациях общественного питания.



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Экономики и финансов**.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **«Экономики и финансов»**:

- комплект учебно-методической документации
- технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование (интерактивная доска),
- компьютер,
- принтер,
- сканер,
- мультимедиапроектор,
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Законодательные и нормативные акты**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.1 в последней редакции
2. Закон о защите прав потребителей.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации в последней редакции
4. Налоговый кодекс Российской Федерации, ч. I, II в последней редакции
5. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009г. №381-ФЗ
6. Федеральный закон «О государственном регулировании внешнеторговой деятельности» от 13.10.95 № 208-ФЗ»
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. Владимирова П.П. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отраслей (торговля). Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2006.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. - Минск: ООО "Новое знание", 2009.
3. Ефимова О.П., Ефимова Н.А., Олефиренко Т.А. Экономика гостиниц и ресторанов. - Минск: ООО "Новое знание", 2008.
4. Карпенко Е.А., Ларионова В.А. Экономика отрасли: торговля и общественной питание. Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М. 2007.
5. Кучер Л.С., Шкуратов Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М: Транслит, 2007.
6. Мелентьева В.В. Экономика торгового предприятия: практикум/- М.: Дело и сервис, 2010.
7. Мальшков В. И. Экономика и управление ПОП. - М.: ОАО «Московские учебники и Картолитография». 2006.
8. Николаева Т. И., Егорова И. Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. - Москва: КноРус, 2008.

9. Сафронов Н.А. Экономика предприятия. - М.: ООО «Новое знание», 2007.

10. Федорова Л.П., Шаркова А.В. Экономика и управление на предприятии. Торговля и общественное питание. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. - М.: «Дашиков и К», 2010.

11. Экономика торгового предприятия: Торговое дело. Учебник / под ред. Л.А.Брагина. - М.: Инфра-М, 2006.

#### **Дополнительная**

1. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отрасли/ Кобец Е.А., Корсаков М.Н. Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2006.

2. Экономика предприятия: Метод. указ. / Сост.: В.Д. Жариков, В.М. Безуглая. - Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та. 2005.

3. Никитин В.Ю. Заработная плата: бухгалтерские, налоговые и правовые аспекты. -М.: ГроссМедиа Ферлаг: РОСБУХ, 2009.

4. 100 самых популярных ресторанов Москвы 2007, а также рестораны мира (12 стран 46 городов). Издательство «Ресторанный Рейтинг», 2007.

5. “Нормативные документы по ресторанному бизнесу”. - Илона “Ресторанные ведомости”. - Москва, 2007.

9. Журналы: “Питание и общество”, “Ресторанный бизнес”, “Ресторатор” и др.

Интернет-ресурсы:

1. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В.  
[www.aup.ru](http://www.aup.ru)

2. [www.bookean.ru](http://www.bookean.ru)

3. [ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)

4. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)

5. [www.institutiones.com](http://www.institutiones.com)

6. [www.econpredr.narod.ru](http://www.econpredr.narod.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
1	2
<b>Умения:</b>	
-рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации	Наблюдение за выполнением практических заданий.
-оценивать эффективность деятельности организации	Наблюдение за выполнением практических заданий. 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
<b>Знания:</b>	
-современное состояние и перспективы развития отрасли, организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Оценка выполненных заданий в процессе аудиторной работы. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
-организационно-правовые формы организаций	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. 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 эффективности	Наблюдение за выполнением заданий в процессе разработки курсового проекта и оценка данных, полученных при работе над проектом. Наблюдение за выполнением практических заданий.
-механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Наблюдение за выполнением практических заданий.
-формы оплаты труда	Оценка и анализ данных, полученных при разработке курсового проекта. оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы