

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

13.01.2020 г.

протокол № 7

Зав. кафедрой Каточков В.М.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

13 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Экономика предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана: Доцент, к.э.н. Фадеева Зоя Олеговна	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

выработка практических навыков ведения экономической работы на предприятии общественного питания, освоение основного экономического инструментария, приобретение знаний и умений в области экономической оптимизации деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Экзамен	108	56	28	28	16	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологическая	
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД-1.ПК-5 Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ИД-1.ПК-4 Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		72					
Тема 1.	Сущность и значение общественного питания	4	2			2	
Тема 2.	Предприятие – первичное звено	4	2			2	
Тема 3.	Планирование деятельности предприятий общественного питания	10	4		4	2	
Тема 4.	Производство продукции и товарооборот предприятия	12	4		6	2	
Тема 5.	Расходы предприятия общественного питания	10	4		4	2	
Тема 6.	Доходы и прибыль предприятия общественного питания	12	4		6	2	
Тема 7.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания	10	4		4	2	
Тема 8.	Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного	10	4		4	2	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-8	Реферат (Приложение 4)	10-12 стр.	10 баллов
Тема 1-8	Тест (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Тема 1-8	Контрольная работа (Приложение 4)	2 задачи	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			

7 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса	100 баллов
-------------------	--	----------------------------------	------------

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Сущность и значение общественного питания</p> <p>1 Сущность, функции и формы общественного питания</p> <p>2 Место общественного питания в экономике России</p> <p>3 Социально-экономическое значение общественного питания</p>
<p>Тема 2. Предприятие – первичное звено отрасли</p> <p>1 Роль и значение предприятия в развитии отрасли</p> <p>2 Характеристика предприятия как системы</p>
<p>Тема 3. Планирование деятельности предприятий общественного питания</p> <p>1 Сущность, принципы, виды и этапы планирования на предприятии</p> <p>2 Содержание и система показателей планов предприятия</p> <p>3 Методы планирования и прогнозирования, их характеристика</p> <p>4 Содержание и задачи экономического анализа, его виды, значение в условиях становления рыночных отношений</p>
<p>Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия</p> <p>1 Понятие продукции и производственной программы. Состав и структура т/о предприятия.</p> <p>2 Анализ т/о и выпуска продукции предприятий. Резервы роста.</p> <p>3 Плановые расчеты и прогнозирование т/о, выпуска продукции на предприятии.</p> <p>4 Классификация товарных запасов на поп.</p> <p>5 Плановый расчет потребности в сырье и товарах. Продуктовый баланс.</p> <p>6 Анализ состояния и плановые расчеты размеров товарных запасов.</p>
<p>Тема 5. Расходы предприятия общественного питания</p> <p>1 Сущность издержек в общественном питании. Классификация издержек</p> <p>2 Факторы, влияющие на издержки в общественном питании</p> <p>3 Анализ издержек производства и обращения</p> <p>4 Планирование издержек производства и обращения</p>
<p>Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания</p> <p>1 Система прибылей и доходов предприятия</p> <p>2 Формирование и распределение прибыли</p> <p>3 Анализ и плановые расчеты валового дохода и прибыли</p> <p>4 Понятие рентабельности ее виды, методы исчисления</p>
<p>Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания</p> <p>1 Кадры предприятия, их характеристика. Анализ и плановые расчеты численности работников</p> <p>2 Эффективность и производительность труда в ОП: критерии, показатели оценки, методы измерения</p> <p>3 Организация оплаты труда в ОП</p> <p>4 Анализ и плановые расчеты производительности труда</p> <p>5 Анализ и плановые расчеты ФОТ</p> <p>6 Разработка плана по труду</p>
<p>Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания</p> <p>1 Сущность основных фондов, их классификация</p> <p>2 Показатели оценки состояния основных фондов</p> <p>3 Показатели эффективности использования основных фондов</p> <p>4 Сущность, состав и структура оборотных средств</p> <p>5 Показатели эффективности использования оборотных средств</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 3. Планирование деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Решение задач на различные методы планирования</p>
<p>Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия</p> <p>Решение задач на расчет, анализ и планирование выпуска блюд, товарооборота. Решение задач на анализ товарных запасов</p>
<p>Тема 5. Расходы предприятия общественного питания</p> <p>Решение задач на расчет и анализ издержек производства и обращения</p>
<p>Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания</p> <p>Решение задач на формирование валового дохода, прибыли. Решение задач на анализ валового дохода и прибыли.</p>

Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания Решение задач на анализ трудовых показателей
Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания Анализ основных фондов и оборотных средств

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Сущность и значение общественного питания Подготовка докладов о состоянии общественного питания в России и за рубежом
Тема 2. Предприятие – первичное звено отрасли характеристика систем предприятий общественного питания
Тема 3. Планирование деятельности предприятий общественного питания Планирование одного из показателей деятельности предприятия общественного питания
Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия Решение задач на планирование товарных запасов, расчет продуктового баланса
Тема 5. Расходы предприятия общественного питания Решение задач на планирование издержек производства и обращения
Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания Решение задач на планирование прибыли и валового дохода.
Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания Решение задач на планирование трудовых показателей
Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания Планирование потребности предприятия в оборотных средствах

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Контрольная работа не предусмотрена учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Фридман А. М.. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2017. - 656 с.
2. Фридман А. М.. Экономика предприятия общественного питания:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2017. - 464 с.
3. Батраева Э. А.. Экономика предприятия общественного питания:учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим направлениям. - Москва: Юрайт, 2018. - 390 с.

Дополнительная литература:

1. Ефимова О. П., Кабушкин Н. И.. Экономика общественного питания:учебное пособие для вузов по экономическим специальностям и направлениям ; учебное пособие для специальности "Коммерческая деятельность" вузов. - Минск: Новое знание, 2000. - 303 с.
2. Николаева Т. И., Егорова Н. Р., Тарасова В. В., Цыганова Г. И., Хламова Т. А., Трофимова Л. И., Николаева Т. И., Егорова Н. Р.. Экономика предприятий торговли и общественного питания:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)". - Москва: КНОРУС, 2008. - 400 с.
3. Федорова Л. П., Шаркова А. В.. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание):методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ для студентов специальности "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)". - Москва: Дашков и К°, 2012. - 102 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия. обеспечивающие тематические иллюстрации.