

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра экономики и организации производства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.Б.26 Экономика и организация производства»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2018

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра экономики и организации производства

наименование кафедры

протокол № 9 от "20" февраля 2018г.

Заведующий кафедрой

Кафедра экономики и организации производства

Н.В. Спешилова

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры ЭиОП

должность

подпись

М.В. Галушко

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Н.И. Грицай

личная подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

Н.В. Лужнова

личная подпись

расшифровка подписи

№ регистрации 58888

ЭиОП - ТП, ООП - ОП - зав.н. - 2018

© Галушко М.В., 2018

© ОГУ, 2018

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

усвоение бакалаврами теоретических знаний, практических умений, навыков в области экономики и организации производства на предприятиях общественного питания, овладение системным представлением о содержании, значении и особенностях эффективного управления ресурсами предприятий общественного питания

Задачи:

- освоить теоретические основы функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики;
- иметь представление об экономической среде и её влиянии на результаты деятельности предприятия;
- владеть теорией и методикой оценки эффективности использования ресурсов предприятия общественного питания;
- освоить механизм формирования финансовых результатов деятельности предприятия общепита;
- получить базовые навыки технико-экономических расчетов по основным показателям использования ресурсов предприятия;
- уметь выявлять и использовать резервы роста производительности труда, снижения себестоимости блюд и роста прибыли предприятия;
- обеспечить формирование навыков экономического мышления при анализе состояния и перспектив развития предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.6 Экономическая теория*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни, Б.1.В.ДВ.4.2 Проектирование ресторанов общего назначения*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- сущность механизма функционирования предприятий общественного питания;- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;- классификацию ресурсов предприятия, показателей и методов их эффективного использования;- формирования себестоимости, доходов, прибыли, рентабельности; ценообразования; налогообложения предприятий; расчетов экономической эффективности капитальных вложений- основные принципы, методы и формы организации производственного процесса на предприятиях общественного питания <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none">-проводить технико-экономические расчеты по основным показателям использования ресурсов предприятий общественного питания;-рассчитывать критерии экономической эффективности инвестиционных проектов;	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>-определять длительность технологического цикла, потребность предприятия в ресурсах, точек критической программы и безубыточности производства.</p> <p>Владеть:</p> <p>--методами оценки использования ресурсов предприятия и выявления резервов эффективности;</p> <p>-механизмами управления и методами оценки эффективности инвестиционной и инновационной деятельности предприятия.</p> <p>- навыками самостоятельной работы и самоорганизации.</p> <p>навыками рациональной организации производства на предприятиях общественного питания.</p>	

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	14,75	14,75
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,75	0,75
Самостоятельная работа: - выполнение курсовой работы (КР); - выполнение контрольной работы (КонтрР); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);	129,25 + +	129,25
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Предприятие как хозяйствующий субъект		1			19
2	Производственные фонды предприятия. Основные фонды и оборотные средства и эффективность их использования		1	1		18
3	Трудовые ресурсы и оплата труда		1	1		18
4	Издержки производства и себестоимость продукции. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия		1	1		19

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
5	Ценообразование. Налогообложение предприятий			1		19
6	Основы организации и планирования производства.		1	1		18
7	Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий пищевой промышленности		1	1		18,5
	Итого:		6	6		129,5
	Всего:		6	6		129,5

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

Понятие предприятия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы хозяйствования юридических лиц. Порядок образования, деятельности и ликвидация предприятий.

Раздел № 2. Производственные фонды предприятия. Основные фонды и оборотные средства предприятия и эффективность их использования.

Понятие, состав и структура основных фондов. Учёт и виды оценки основных фондов. Виды износа и величина амортизации основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Пути улучшения использования основных фондов.

Понятие оборотных средств и их классификация. Оборотные фонды и фонды обращения. Кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Норма запаса и норматив оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Раздел № 3. Трудовые ресурсы и оплата труда

Состав, структура и подготовка кадров предприятия; Планирование численности персонала. Производительность труда. Понятие заработной платы, функции и принципы ее организации в рыночной экономике. Организация оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Системы премирования.

Раздел № 4. Издержки производства и себестоимость продукции. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия.

Виды издержек предприятия. Сущность себестоимости и её экономическое значение. Классификация затрат, составляющих себестоимость. Анализ безубыточности предприятия. Основные направления снижения издержек. Распределение постоянных затрат между товарными позициями продукции. Финансовое обеспечение предприятия; Прибыль предприятия её сущность и формирование; Рентабельность работы предприятия; Факторы, влияющие на величину прибыли и рентабельности.

Раздел № 5. Ценообразование. Налогообложение предприятий

Ценовая политика предприятия при затратном ценообразовании. Показатели деятельности предприятия при рыночном ценообразовании.

Сущность налогов и их основные функции. Налоговая система России. Классификация налогов. Особенности исчисления и уплаты отдельных видов налогов. Особенности налогообложения малого бизнеса. Основные направления совершенствования налоговой системы.

Раздел № 6. Основы организации и планирования производства. Основы маркетинга на предприятии

Общее понятие об организации на производстве. Структура организации. Система управления организацией. Организационные полномочия. Типы организационных структур. Уровни управления. Структура управления. Функции и методы управления.

Планирование на фирме: сущность, основные принципы и методы планирования. Виды планирования: их назначение, цели и задачи. Стратегическое планирование. Перспективное планирование. Текущее планирование. Оперативное планирование. Бизнес-планирование фирмы.

Место маркетинга в управлении организацией. Управление разработкой товара. Управление сегментацией рынка. Управление ценообразованием.

Раздел № 7. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий пищевой промышленности

Научно-технический прогресс в условиях рыночной экономики. Понятие инноваций и их роль в развитии предприятия. Основные направления и методы реализации инновационной политики государства. Инвестирование инноваций.

Роль инвестиций в воспроизводстве основных фондов. Источники инвестиций. Инвестиционные проекты: понятие, содержание, этапы разработки и оценка эффективности. Капитальные вложения: сущность, состав и основные виды. Показатели эффективности проектов. Коммерческая эффективность, бюджетная эффективность. Экономическая эффективность на уровне народного хозяйства, региона, предприятия.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Основные фонды предприятия общественного питания	0,5
1	2	Оборотные средства предприятия общественного питания	0,5
2	3	Трудовые ресурсы предприятия и оплата труда	1
2	4	Издержки производства и себестоимость продукции	0,5
3	4	Формирование финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	1
3	5	Ценообразование. Налогообложение	0,5
4	6	Основы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания	1
4	7	Инновационные технологии на предприятиях пищевой промышленности Сущность и содержание инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	1
		Итого:	6

4.4 Курсовая работа (4 семестр)

Целью курсовой работы является закрепление практических навыков самостоятельного решения экономических задач, развитие творческих способностей и умения пользоваться нормативной и справочной литературой.

Темой курсовой работы является: Техничко-экономические показатели проекта предприятия общественного питания. Исходные данные для проектирования студент получает в индивидуальном задании, которое выдает преподаватель.

Основные разделы курсовой работы по составлению сметы затрат предприятия общественного питания включают:

Введение

1. Расчет стоимости основных фондов

2 Расчет рабочих дней предприятия

3 Расчет годового фонда оплаты труда

4 Составление сметы затрат сырья и материалов

4.1. Норма расчета сырья на одну порцию

4.2 Расчет затрат на содержание и эксплуатацию оборудования

4.3 Расчет затрат на цеховые расходы

4.4 Расчет элементов, входящих в себестоимость блюд

5 Калькуляция себестоимости

6 Выбор метода ценообразования

7 Техничко-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания

Заключение

4.5 Контрольная работа (4 семестр)

Тема контрольной работы выдается индивидуально для каждого студента исходя из темы курсовой работы. В контрольной работе студентом рассматривается теоретическая часть заданной темы курсовой работы.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Туровец О. Г. Организация производства и управление предприятием : учебник [Электронный ресурс] / Туровец О. Г., Родионов В. Б. - НИЦ ИНФРА-М, 2015 <http://znanium.com/bookread2.php?book=472411>

2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров [Электронный ресурс] / Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. - Дашков и Ко, 2017. -416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Б. Мрыхина. –М: ИД «Форум», 2015. – 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

4. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Электронный ресурс] / Зайко Г. М., Джум Т. А. - Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. -560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

5.2 Дополнительная литература

1. Галушко М. В. Техничко-экономическое обоснование проекта цеха предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : Методические указания для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Галушко М. В., Догарева Н. Г. - ОГУ, 2012.

2. Галушко М. В. Техничко-экономическое обоснование проекта цеха предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс] : Методические указания для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Галушко М. В., Богатова О.В. - ОГУ, 2012.

3. Грибов В.Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум [Электронный ресурс] / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: Инфра-М, 2015. – 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469851>

4. Новицкий, Н. И. Организация производства [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования по техническим и экономическим специальностям / Н. И. Новицкий, А. А. Горюшкин. - Москва : КноРус, 2013. - 350 с.

5. Петрова Е. М. Экономика организации (предприятия). Краткий курс: учебное пособие [Электронный ресурс] / Петрова Е. М., Чередниченко О. А. - Дашков и Ко, 2013.-184 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=233094

6. Поздняков В. Я. Экономика отрасли: учебное пособие [Электронный ресурс] / В. Я. Поздняков, С. В. Казаков. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 281 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=447667>

5.3 Периодические издания

1. Вопросы экономики: журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2018. - № 1-5
2. Право и экономика: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2018. - № 1-4
3. Российское предпринимательство: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2018. - № 1-3.
4. Российский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2018. - № 1.
5. ЭКО: всероссийский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2018. - № 1-5.
6. Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2018.
7. Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2018.
8. Мясная индустрия : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2018.
9. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2018.

5.4 Интернет-ресурсы

...

<http://www.edu.ru>- Российское образование. Федеральный портал.

<http://rsl.ru/> - Российская государственная библиотека.

<http://www.rasl.ru> - Библиотека Академии Наук. БАН.

<http://www.msu.ru/libraries/> - Научная библиотека МГУ.

<http://hse.ru/> - Высшая школа экономики. Национальный исследовательский университет.

<http://ecsocman.hse.ru/> - Федеральный образовательный портал - Экономика, Социология,

Менеджмент.

<http://econom.nsc.ru/jep/> - Виртуальная экономическая библиотека.

<http://www.akdi.ru/> - Интернет-сервер АКДИ «Экономика и жизнь».

<http://www.expert.ru/> - Журнал «Эксперт».

<http://glossary.ru/> - Служба тематических толковых словарей.

<http://eup.ru/> - Научно-образовательный портал «Экономика и управление на предприятиях». Библиотека экономической и управленческой литературы.

<http://finansy.ru/> - Публикации по экономике и финансам.

<http://www.gks.ru> - Федеральная служба государственной статистики.

<http://www.cbr.ru> - ЦБ РФ.

<http://www.iea.ru/> - Институт экономического анализа.

<http://ibooks.ru/> - Электронная библиотечная система «Айбукс».

www.biblioclub.ru - Электронная библиотечная система «Университетская библиотека online».

<http://e.lanbook.com/> - Электронная библиотечная система «Лань».

<https://rucont.ru/> - Электронная библиотечная система «РУКОНТ».

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1) Операционная система Microsoft Windows.

2) Пакет настольных приложений Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

3) Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон.дан. – Москва, [1992– 2018]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ \\filesver1\!CONSULT\cons.exe

4) SCOPUS [Электронный ресурс] : реферативная база данных / компания Elsevier. – Режим доступа: <https://www.scopus.com/>, в локальной сети ОГУ.

5) WebofScience [Электронный ресурс]: реферативная база данных / компания ClarivateAnalytics. – Режим доступа : <http://apps.webofknowledge.com/>, в локальной сети ОГУ.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории – мультимедийным проектором, доской и экраном.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой подключенной к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.