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
Очная

Год набора 2019

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра экономики и организации производства
наименование кафедры

протокол № 9 от " 20 " февраля 2019г.

Заведующий кафедрой
Кафедра экономики и организации производства _____ Н.В. Спешилова
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент кафедры ЭиОП _____ М.В. Галушко
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____ В.П. Попов
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Н.В. Лужнова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации 75621

© Галушко М.В., 2019
© ОГУ, 2019

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
Знать: - 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 **Уметь:** -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
-определять длительность технологического цикла, потребность предприятия в ресурсах, точек критической программы и безубыточности производства. **Владеть:** --методами оценки использования ресурсов предприятия и выявления резервов эффективности; -механизмами управления и методами оценки эффективности инвестиционной и инновационной деятельности предприятия. - навыками самостоятельной работы и самоорганизации. навыками рациональной организации производства на предприятиях общественного питания.	
Знать: - теоретические основы функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики; - правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; **Уметь:** - составлять производственную программу проектируемого предприятия питания; - подбирать технологическое оборудование для проектируемого предприятия; - определять общую площадь проектируемого предприятия; - оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; **Владеть:** - методикой расчета расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов, необходимых для приготовления блюд; - методикой расчета численности работников производства и зала; - навыками технико экономического обоснования проектируемого предприятия общественного питания	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**144**	**144**
Контактная работа:	**36,5**	**36,5**
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: *- выполнение курсовой работы (КР);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к практическим занятиям;*	**107,5** +	**107,5**

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
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	14	2			12
2	Основные фонды предприятия общественного питания и эффективность их использования	16	2	2		12
3	Оборотные средства предприятий общественного питания и эффективность их использования	16	2	2		12
4	Трудовые ресурсы и оплата труда	16	2	2		12
5	Издержки производства и себестоимость продукции предприятий общественного питания	16	2	2		12
6	Формирование финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	16	2	2		12
7	Ценообразование. Налогообложение предприятий	16	2	2		12
8	Основы организации и планирования производства. Основы маркетинга на предприятиях пищевой промышленности	16	2	2		12
9	Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий пищевой промышленности	18	2	2		14
	Итого:	144	18	16		110
	Всего:	144	18	16		110

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Предприятие как хозяйствующий субъект

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

Раздел № 2. Основные фонды предприятия общественного питания и эффективность их использования.

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

Раздел № 3. Оборотные средства предприятия и эффективность их использования

Понятие оборотных средств и их классификация. Оборотные фонды и фонды обращения. Кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств на предприятиях общепита.

Норма запаса и норматив оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Раздел № 4. 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 на предприятиях общественного питания.

Раздел № 5. Издержки производства и себестоимость продукции предприятий общественного питания

Виды издержек предприятия. Сущность себестоимости и её экономическое значение. Классификация затрат, составляющих себестоимость блюд. Анализ безубыточности предприятия. Основные направления снижения издержек. Распределение постоянных затрат между товарными позициями продукции.

Раздел № 6. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания

Финансовое обеспечение предприятия; Прибыль предприятия её сущность и формирование; Рентабельность работы предприятия; Факторы, влияющие на величину прибыли и рентабельности.

Раздел № 7. 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 в общественном питании. Основные направления совершенствования налоговой системы.

Раздел № 8. Основы организации и планирования производства. Основы маркетинга на предприятиях пищевой промышленности

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 № 9. 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	2
2	3	Оборотные средства предприятия общественного питания	2
3	4	Трудовые ресурсы предприятия и оплата труда	2
4	5	Издержки производства и себестоимость продукции	2
5	6	Ценообразование. Налогообложение	2
6	7	Основы организации и планирования производства. Основы маркетинга на предприятиях общественного питания	2
7	8	Формирование финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	2
8	9	Инновационные технологии на предприятиях пищевой промышленности Сущность и содержание инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой промышленности	2
		Итого:	16

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: Технико-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 Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания
Заключение

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

5.2 Дополнительная литература

1. Галушко М. В.Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Методические указания для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Галушко М. В., Акулова А.Ш. - ОГУ, 2018.

2. 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

3. 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

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», 2019. - № 1-5
2. Право и экономика: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2019. - № 1-4
3. Российское предпринимательство: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2019. - № 1-3.
4. Российский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2019. - № 1.
5. ЭКО: всероссийский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2019. - № 1-5.
6. Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2019.
7. Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2019.
8. Мясная индустрия : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2019.
9. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2019.

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

1) Операционная система MicrosoftWindows.
2) Пакет настольных приложений MicrosoftOffice: Word, Excel, PowerPoint.
3) Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон.дан. – Москва, [1992– 2019]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ \\fileserver1\!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 / компанияClarivateAnalytics. – 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.