

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра экономической теории, региональной и отраслевой экономики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.25 Экономика и организация производства»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

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

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.25 Экономика и организация производств» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра экономической теории, региональной и отраслевой экономики
наименование кафедры

протокол № 9 от " 22 " февраля 2022г.

Заведующий кафедрой

Кафедра экономической теории, региональной и отраслевой экономики
наименование кафедры

подпись

Н.В. Спешилова
расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

Галушко М.В.
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

личная подпись

Н.Н. Бигалиева
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Н.А. Тычинина
расшифровка подписи

№ регистрации

136738

1 Цели и задачи освоения дисциплины

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 Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.7 Право, Б1.Д.Б.20 Введение в специальность*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.Б.У.1 Технологическая практика, Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах	Знать: - основные теоретические понятия по экономическому и организационному аспекту деятельности предприятий общественного питания; - взвешивать, анализировать и выбирать оптимальный способ

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	жизнедеятельности УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности	решения финансово-экономических возможностей, учитывая специфику деятельности и ресурсное обеспечение предприятий общепита; - оценивать потенциал предприятий общественного питания для принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; - сущность, механизмы управления и методические основы обоснования стратегии развития предприятий общественного питания; <u>Уметь:</u> - практически использовать навыки по экономическому и организационному аспекту деятельности предприятий общественного питания; - уметь рассчитывать показатели экономической эффективности инвестиционных проектов; - анализировать и выявлять резервы повышения эффективности предприятий общепита, в условиях рынка; - взвешивать и анализировать возможности и угрозы, учитывая специфику деятельности и ресурсное обеспечение предприятия; - оценивать потенциал предприятий общественного питания для определения стратегических изменений и возможные модели его использования; <u>Владеть:</u> - современными

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		методиками расчета финансово-экономических показателей деятельности предприятия; - методами и приемами разработки и принятия решений по организации производственного процесса на предприятиях общественного питания. - навыками разработки наиболее обоснованных организационно-управленческих решений; - системой методов и показателей расчета технико-экономических показателей в принимаемых проектных решениях;
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1-В-4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	<u>Знать:</u> -методику сбора, анализа и обработку данных для решения задач профессиональной деятельности; - правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками сырья и технологического оборудования; <u>Уметь:</u> - самостоятельно осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для оценки полученной информации в отчетности организации и использования полученных сведений для принятия управленческих решений - оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		Владеть: - навыками обработки полученных данных для решения поставленных задач - методикой технико экономического обоснования проектируемого предприятия общественного питания

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; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	107,5 +	107,5
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	16	2	2		12

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	предприятий общественного питания					
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: 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

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Акулова, А. Ш. Организация производства на промышленных предприятиях [Текст] : учебное пособие / А. Ш. Акулова, М. В. Галушко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет.образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. экономики и орг. пр-ва. - Оренбург : ОГУ, 2018. - 173 с. или . http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/63287_20180227.pdf

5.2 Дополнительная литература

1. Галушко М. В. Техничко-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. 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>
6. 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>

5.3 Периодические издания

1. Вопросы экономики: журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2022. - № 1-5
2. Право и экономика: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2022. - № 1-4
3. Российское предпринимательство: журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2022. - № 1-3.
4. Российский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2022. - № 1.
5. ЭКО: всероссийский экономический журнал - М. : Агентство «Роспечать», 2022. - № 1-5.

6. Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2022.
7. Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2022.
8. Мясная индустрия : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2022.
9. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2022.

5.4 Интернет-ресурсы

...

<http://www.edu.ru> - Российское образование. Федеральный портал.
<http://rsl.ru/> - Российская государственная библиотека.
<http://www.rasli.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 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– 2022]. – 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) Web of Science [Электронный ресурс]: реферативная база данных / компания Clarivate Analytics. – 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 оснащено компьютерной техникой подключенной к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.