

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
«Сферы обслуживания»
Протокол № ___ от _____ 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« ___ » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД 01 «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Суворова Вера Сергеевна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по учебной дисциплине, логику изучения дисциплины с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания»
Протокол № 1 от 31. 08. 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 01 «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; утвержденного приказом Минобрнауки России от 5.02. 2018. № 69;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной/заочной форм обучения.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость 92 час.

Обязательная часть программы включает 92 час.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Дисциплина «Экономика организации» направлена на формирование экономических знаний и умений по вопросам ведения хозяйственной деятельности организаций общественного питания в условиях рыночной экономики.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства.	роли экономических категорий в деятельности организаций общественного питания

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>определение социальной значимости профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда; - организация рабочего места; 	<p>знание основ законодательной базы в целях организации и ведения предпринимательской деятельности в сфере общественного питания</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности. - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона). - определение пути устранения выявленных отклонений. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество 	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии);</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами; - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.); - сопоставление информации из различных источников; 	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - классификация и обобщение информации; - оценивание полноты и достоверности информации. 	
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	<p>рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;</p> <p>оценивать эффективность деятельности организации;</p> <p>определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;</p>	<p>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;</p> <p>перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда;</p>

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛР-4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР-6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР-16 Проявляющий чувство ответственности и долга перед малой Родиной

ЛР-20 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР-21 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР-23 Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов, очно	Объем часов, заочно
Максимальная учебная нагрузка (всего):	138	138
в том числе:		
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего):	92	22
в том числе:		
Теоретическое обучение (лекции/урок)	42	10
практические занятия	42	12
лабораторные занятия		
курсовое проектирование		
Самостоятельная работа обучающегося	46	116
Консультации		
Промежуточная аттестация		

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. «Экономика организации»

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК,ПК,ЛР	Методы текущего контроля
	2	3	4	
Тема 1 Предприятие питания как субъект потребительского рынка	Содержание учебного материала 1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания Экономическая сущность предприятия общественного питания: функции и формы, классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы организаций. Самостоятельная работа Сравнительная характеристика организационно-правовых форм организаций	6 6	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
Тема 2 Организация производства на предприятии	Содержание учебного материала 1. Понятие производства. Общая, производственная и организационная структура предприятия 2. Характеристика производственно-торгового процесса предприятия общественного питания и факторы, влияющие на его эффективность. Самостоятельная работа Специализация и концентрация производства в общественном питании	2 4 4	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
Тема 3	Содержание учебного материала			

Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания	1.	Продукция и товарооборот предприятия общественного питания.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	2.	Производственная программа и производственная мощность: понятие, расчет, показатели эффективности использования. Планирование снабжения сырьем и товарами.	4		
	Практические занятия 1, 2, 3, 4		8	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	1.	Расчет товарооборота предприятия питания по видам.	2		
	2.	Расчет производственной программы предприятия питания.	2		
	3.	Расчет производственной мощности предприятия питания, показателей эффективности использования.	2		
	4.	Расчет потребности в сырье	2		
Самостоятельная работа					
Процессы управления товарооборотом предприятия общественного питания		4			
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия питания	Содержание учебного материала				Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
1.	Материально-технические, сырьевые, финансовые ресурсы: перечень и характеристика.	4	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21		
Тема 5 Основные средства предприятия	Содержание учебного материала		2		Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
1.	Классификация основных средств, включаемых в амортизационные группы. Оценка, переоценка основных средств. Физический и моральный износ основных средств. Амортизация основных средств. Показатели, характеризующие структуру, движение и техническое состояние основных средств. Показатели эффективности использования основных средств.	6	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21		

	Практические занятия 5, 6				
	1.	Расчет показателей, характеризующих структуру, движение и техническое состояние основных средств.	6	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	2.	Расчет показателей эффективности использования основных средств.			
	Самостоятельная работа				
	Источники формирования основных фондов предприятия. Пути повышения эффективности использования основных фондов		6		
Тема 6 Оборотные средства предприятия	Содержание учебного материала				
	1.	Понятие оборотного капитала. Материальные ресурсы и показатели их использования. Оборотные средства: их состав и структура. Показатели эффективности использования оборотных средств.	4	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Практическое занятие 7				
	1.	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	4		
	Самостоятельная работа			ОК 1-10, ПК 1.4	
Источники формирования оборотных фондов предприятия. Пути повышения эффективности использования оборотных фондов		6	ЛР 4, 6, 16, 21		
Тема 7 Труд и его оплата в предприятиях питания	Содержание учебного материала				Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	1.	Формы и системы оплаты труда. Фонд оплаты труда, его состав и структура. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов предприятия. Нормирование труда. Виды норм и методы нормирования труда.	4	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	

	Практические занятия 8, 9, 10				
	1	Расчет заработной платы работникам предприятий общественного питания.	2		
	2	Расчет фонда оплаты труда, эффективности его использования.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	3	Определение показателей обеспеченности и эффективность использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа				
	Решение задач по теме		8		
Тема 8	Содержание учебного материала		2		
Издержки производства и обращения	1.	Понятие и состав издержек производства и обращения предприятия общественного питания. Классификация затрат по различным признакам. Порядок расчета издержек производства и обращения по статьям.	4	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Практические занятия 11, 12				
	1.	Расчет общей суммы издержек производства и обращения.	2		
	2.	Порядок расчета издержек производства и обращения по статьям	2		
			2		
	Самостоятельная работа			ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	Основные направления экономии издержек на предприятиях общественного питания		6		
	Содержание учебного материала				

Тема 9 Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	1.	Цены и ценообразование на предприятиях питания. Виды цен.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	2.	Калькуляция цен на обеденную продукцию и покупные товары	2		
	Практические занятия № 13				
Тема 10 Экономические результаты деятельности предприятий питания	1.	Расчет цен на обеденную продукцию и покупные товары	6	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Содержание учебного материала				
	1.	Доход предприятия питания. Прибыль, рентабельность.	2		
	Практические занятия №14, №15				
	1.	Расчет валового дохода предприятия.	4		
	2.	Расчет показателей прибыли и рентабельности.	2		
		Оценка финансового состояния организации	4		
	Самостоятельная работа				
		Пути повышения прибыли и рентабельности предприятий общественного питания в современных условиях	6		
Итого			138		

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	ОК, ПК, ЛР	Методы текущего контроля
	2		3	4	
Тема 1	Содержание учебного материала				
Предприятие питания как субъект потребительского рынка	1.	Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Экономическая сущность предприятия общественного питания: функции и формы, классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы организаций.	2	ОК 1-10, ПК 1.4, ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Самостоятельная работа				
	Сравнительная характеристика организационно-правовых форм организаций		10		
Тема 2	Содержание учебного материала				
Организация производства на предприятии	1.	Понятие производства. Общая, производственная и организационная структура предприятия	2	ОК 1-10, ПК 1.4, ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	2.				
	Самостоятельная работа				

	Характеристика производственно-торгового процесса предприятия общественного питания и факторы, влияющие на его эффективность. Специализация и концентрация производства в общественном питании		8		
Тема 3 Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания	Содержание учебного материала				
	1.	Продукция и товарооборот предприятия общественного питания.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
		Производственная программа и производственная мощность: понятие, расчет, показатели эффективности использования. Планирование снабжения сырьем и товарами.			
	Самостоятельная работа		16	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	1.	Расчет товарооборота предприятия питания по видам.	4		
	2.	Расчет производственной программы предприятия питания.	4		
	3.	Расчет производственной мощности предприятия питания, показателей эффективности использования.	4		
4.	Расчет потребности в сырье	4			

Тема 4 Экономические ресурсы предприятия питания	Содержание учебного материала				
	1.	Материально-технические, сырьевые, финансовые ресурсы: перечень и характеристика.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
2.	Самостоятельная работа Пути повышения эффективности использования экономических ресурсов	2			
Тема 5	Содержание учебного материала				

Основные средства предприятия	1.	Классификация основных средств, включаемых в амортизационные группы. Оценка, переоценка основных средств. Физический и моральный износ основных средств. Амортизация основных средств. Показатели, характеризующие структуру, движение и техническое состояние основных средств. Показатели эффективности использования основных средств.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Практические занятия			ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	1.	Расчет показателей, характеризующих структуру, движение и техническое состояние основных средств.	2		
		Расчет показателей эффективности использования основных средств.			
	Самостоятельная работа				
Источники формирования основных фондов предприятия. Пути повышения эффективности использования основных фондов. Решение задач по теме		14			
Тема 6 Оборотные средства предприятия	Самостоятельная работа				Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
1.	Понятие оборотного капитала. Материальные ресурсы и показатели их использования. Оборотные средства: их состав и структура. Показатели эффективности использования оборотных средств. Источники формирования оборотных фондов предприятия. Пути повышения эффективности использования оборотных фондов	12	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21		
Практическое занятие			ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21		
	1.	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	2		
Тема 7	Самостоятельная работа				Опрос, тестовое задание, дифференцированное

Труд и его оплата в предприятиях питания	1.	Формы и системы оплаты труда. Фонд оплаты труда, его состав и структура. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов предприятия. Нормирование труда. Виды норм и методы нормирования труда. Определение показателей обеспеченности и эффективность использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания.	16	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	задание, самостоятельная работа
	Практические занятия				
	1	Расчет заработной платы работникам предприятий общественного питания.	2	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
Тема 8 Издержки производства и обращения	Самостоятельная работа		2		
	1.	Понятие и состав издержек производства и обращения предприятия общественного питания. Классификация затрат по различным признакам. Порядок расчета издержек производства и обращения по статьям.	14	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	Практические занятия			ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	1.	Расчет общей суммы издержек производства и обращения. Порядок расчета издержек производства и обращения по статьям	2		
Тема 9 Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	Самостоятельная работа				
	1.	Цены и ценообразование на предприятиях питания. Виды цен.	8	ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос,

		Калькуляция цен на обеденную продукцию и покупные товары		ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
		Практические занятия			
	1.	Расчет цен на обеденную продукцию и покупные товары	2		
Тема 10 Экономические результаты деятельности предприятий питания		Самостоятельная работа		ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	Опрос, тестовое задание, дифференцированное задание, самостоятельная работа
	1.	Доход предприятия питания. Прибыль, рентабельность.	16		
		Практические занятия		ОК 1-10, ПК 1.4 ЛР 4, 6, 16, 21	
	1.	Расчет валового дохода предприятия. Расчёт показателей прибыли и рентабельности.	2		
Итого			138		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики организации, экономики, экономики и финансов, анализа финансово-хозяйственной деятельности, организации и технологии отрасли, логистики»

Оборудование учебного кабинета:

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1.	классная доска	3
2.	столы ученические	17
3.	стулья ученические	17
4.	скамейки	10
5.	стол учительский	1
6.	стул учительский	1
7.	постоянные и сменные учебно-информационные стенды	6
8.	методический уголок	1

Технические средства обучения: мобильные телефоны, ноутбуки, проектор

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативно-правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая изменениями.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации с изменениями.
4. Федеральный закон от 06 декабря 2011 г. №402-ФЗ "О бухгалтерском учете" (в действующей редакции).
5. Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ "Об акционерных обществах" (в действующей редакции).
6. Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-ФЗ "О несостоятельности (банкротстве)" (в действующей редакции).

Основная литература:

1. Арзуманова Т.И. Экономика организации [Текст] / Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш.— М.: Дашков и К, 2016.— 240 с.
2. Грибов В.Д. и др. Экономика организации(предприятия): Учебник, 2017
3. Кнышова Е.Н. Экономика организации : Учебник для СПО.- М.: Форум, 2017

Дополнительная литература

1. Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания/Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели: учеб. – М.: «Дашков и К», 2009
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО.-2-е изд., пер. и доп.-М.: Юрайт (ЭБ)
3. Зайцев Н.А. Экономика, организация и управление предприятием: Учеб.пос., 2008
4. Метелёв С.Е. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания) pdf
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания pdf
6. Саталкина Н.И. Экономика торговли: учеб.пос.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013 (СПО, Гриф)
7. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организации (предприятий): электронный учебник.- М.: КНОРУС, 2010 (СПО)
8. Соломатин А.Н. Экономика, анализ и планирование на предприятиях торговли, 2009 pdf
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания pdf
10. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учеб.пос./Е.А.Карпенко.- М.ИНФРА-М, 2010 (Гриф, СПО)
11. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пос./под ред. Т.И. Николаевой, Н.Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2008 (гриф)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://znanium.com>– Электронно-библиотечная система znanium.com
2. <http://www.urait.ru>– Электронная библиотека издательства ЮРАЙТ
3. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант»
5. <http://www.minfin.ru> – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
6. <http://www.nalog.ru>. - Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7. www.banki.ru – Финансовый информационный портал banki.ru
8. www.afdanalyse.ru - Экспресс-анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.

Знания: 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 и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допус-	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля
---	---	--

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
формы оплаты труда;

кает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

оценка «неудовлетворительно»

выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - определение социальной значимости профессиональной деятельности; - определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда; - организация рабочего места. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей. - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности. - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;

	<ul style="list-style-type: none"> - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона). - определение пути устранения выявленных отклонений. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение, оценка выполнения практического задания; - оценка обоснования деятельности обучающихся; - анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки учебной деятельности обучающихся
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии); - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами; - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.); - сопоставление информации из различных источников; - классификация и обобщение информации; - оценивание полноты и достоверности информации. 	<p>Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающимися сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися.

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Умение рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации; определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, тестирование, решение ситуационных задач,</p>