Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Экономика организации

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии экономики и бухгалтерского учета
Протокол № *1* от *04.09.2019г.*
Председатель цикловой комиссии

_____ Русина А.А.

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе

_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе

_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Каршина В.М., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК «Вологодская трапеза»
Председатель правления _____ Карач Ю.Т

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **10**
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **12**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК6.4	– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и

	проявлять толерантность в рабочем коллективе; – описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдать нормы экологической безопасности; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – оценивать потребности, обеспечивать наличие – материальных и других ресурсов; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их	последствия его нарушения; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; – методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; – способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; – структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; – методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; – способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; – современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы

	получению и расходу в процессе производства; – определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;	контроля возможных хищений запасов на производстве; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **80** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **70** часов;

курсовая работа **16** часов;

самостоятельной работы обучающегося **6** часов;

промежуточная аттестация **4** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов очное отделение
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**80**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**70**
в том числе:	
практические работы	30
курсовая работа (проект)	**16**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**6**
Промежуточная аттестация (*дифференцированный зачет*)	**4**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономика организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1 Экономические ресурсы организации	**Содержание учебного материала**		
	1. Предмет, метод и задачи дисциплины	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 6.2
	2. Основные средства организации	2	
	3. Оборотные средства и трудовые ресурсы организации	2	
	Практические работы	2	
	1. Практическое работа 1. Расчет показателей по основным средствам	2	
	2. Практическое работа 2. Анализ оборотных средств	2	
	3. Практическое работа 3. Анализ трудовых ресурсов	2	
Тема 2 Количественные показатели деятельности предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала**		
	1. Производственная мощность и пропускная способность предприятия	2	ОК 05, ОК06, ОК07, ПК6.3
	2. Оборот общественного питания, виды, состав	2	
	3. Продуктовый баланс	2	
	Практические работы	2	
	1. Практическое работа 4. Планирование производственной программы	2	
	2. Практическое работа 5. Анализ оборота общественного питания	2	
	3. Практическое работа 6. Планирование потребности в сырье	2	
	4. Практическое работа 7. Нормирование запасов сырья	2	
Тема 3 Оплата труда в общественном питании	**Содержание учебного материала**		
	1. Организация оплаты труда в общественном питании	2	ОК 09, ПК6.3
	2. Анализ и планирование показателей по труду	2	
	Практические работы	2	
	1. Практическое работа 8 . Расчет заработной платы работникам	2	
	2. Практическое работа 9. Анализ расходов на оплату труда	2	
	3. Практическое работа 10. Планирование расходов на оплату труда	2	
	4. Практическое работа 11 Планирование численности работников	2	
Тема 4 Качественные показатели деятельности предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала**		
	1. Издержки обращения и производства в общественном питании	2	ОК10, ОК11, ПК 6.4
	2. Анализ издержек обращения и производства	2	
	3. Доходы предприятия общественного питания	2	
	4. Финансовые результаты предприятия общественного питания	2	
	Практические работы	2	
	1. Практическое работа 12. Планирование издержек обращения и производства	2	
	2. Практическое работа 13. Анализ издержек обращения и производства	2	

	3. Практическое работа 14. Анализ и планирование доходов	2	
	4. Практическое работа 15. Анализ и планирование прибыли	2	
Самостоятельная работа обучающихся повторение расчета экономических показателей, решение задач		**6**	
Примерная тематика курсовой работы 1. Деятельность предприятий общественного питания в условиях развития рыночных отношений. 2. Ресурсы предприятий общественного питания 3. Хозяйственный механизм предприятий общественного питания 4. Конкурентоспособность предприятий общественного питания 5. Оборот предприятия общественного питания. 6. Производственная мощность предприятия и пропускная способность зала. 7. Анализ производственной программы предприятия (объединения) общественного питания, его роль в улучшении питания населения в рыночной экономике. 8. Экономический анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания в условиях рынка. 9. Планирование плана оборота и выпуска блюд. 10. Планирование поступления продуктов и расчет товарного обеспечения. 11. Материально-техническая база предприятий питания, эффективность ее использования. 12. Оплата труда на предприятии. 13. Рынок труда (на примере отдельного региона). 14. Анализ трудовых ресурсов в общественном питании 15. Анализ показателей по труду и заработной плате в общественном питании. 16. Планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании. 17. Анализ расходов предприятия питания. 18. Планирование расходов предприятия питания. 19. Ценообразование в предприятии питания. 20. Анализ доходов предприятия. 21. Экономическое обоснование доходов предприятия питания. 22. Анализ прибыли и рентабельности предприятия питания. 23. Расчет прибыли и рентабельности и на предприятия питания. 24. Роль общественного питания в развитии туризма в регионе. 25. Анализ оборотных средств предприятия общественного питания. 26. Бизнес-план предприятия общественного питания.		**16**	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**4**	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика».

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий, справочные, нормативные документы, наглядные пособия..

Технические средства обучения: компьютер ; принтер, сканер, калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс РФ (часть 4) : Федеральный закон от 18.12.2006 N 230-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / АО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru
2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая): Федеральный закон от 31.07.1998, № 146-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / АО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru
3. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая): Федеральный закон от 05.08.2000 N 117-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / АО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru
4. Трудовой кодекс Российской Федерации: Федеральный закон от 30.12.2001, № 197-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / АО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru

Основные источники

1. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия) : учебник для спо / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. - 8-е изд., стер. - Москва : Кнорус, 2014. - 405с. – Текст : непосредственный.
2. Барышникова, Н. А. Экономика организации : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02672-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/431078.
3. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433531.
4. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А. М. Фридман. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 229 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники

1. Основы экономики организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 361 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07144-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437059.
2. Основы экономики организации. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9279-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437061.

3. Клочкова, Е. Н. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Клочкова, В. И. Кузнецов, Т. Е. Платонова ; под редакцией Е. Н. Клочковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 447 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05999-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433541.
4. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокого. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07494-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433287.
5. Шимко, П. Д. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01315-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/433778.
6. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.] ; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06278-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/441986.
7. Корнеева, И. В. Экономика организации. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10900-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/432213.
8. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 416 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10085-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/429337.
9. Экономика предприятия. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10724-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/431349.
10. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07155-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/441535.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Демонстрирует умение использовать различные методики планирования показателей бизнес-плана	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует умение пользоваться экономической информацией, осуществлять ее анализ, использование при планировании показателей	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует умение осуществлять контроль за результатами работы	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрирует выбор рациональных способов решения профессиональных задач	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Демонстрирует умение определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска информации, структурировать ее, оформлять результаты поиска	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрирует применение современной профессиональной терминологии	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрирует способность организовать работу коллектива	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрирует грамотно излагать свои мысли по профессиональной тематике	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Демонстрирует понимание значимости своей профессии, поведение на основе общечеловеческих ценностей	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует применение информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке, ведение общения на профессиональные темы.	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрирует определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, умение составлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования, находить грамотные кредитные продукты для открытия дела	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Демонстрирует выбор рациональных способов решения профессиональных задач	Устный опрос, защита практических занятий, решение тестов

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета, который включает в себя ответы на 1 теоретический вопрос, решение 2 задач.

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Раскройте сущность, принципы и элементы механизма хозяйствования.
2. Раскройте сущность и организация экономической работы в общественном питании потребительской кооперации.
3. Дайте характеристику организации планирования деятельности предприятий общественного питания в условиях развития рыночных отношений.
4. Дайте характеристику основным методам планирования.
5. Раскройте сущность анализа хозяйственной деятельности.
6. Охарактеризуйте экономические ресурсы предприятия
7. Раскройте сущность политики ценообразования в рыночных условиях.
8. Концепции развития общественного питания потребительской кооперации России на период до 2020 года.
9. Поясните экономическое содержание оборота предприятий общественного питания.
10. Охарактеризуйте показатели деятельности предприятий общественного питания.
11. Поясните расчет производственной мощности предприятия.
12. Поясните расчет пропускной способности зала..
13. Охарактеризуйте показатели плана розничного товарооборота..
14. Дайте характеристику товарооборота предприятий общественного питания.

15. Поясните понятие сырья в общественном питании и его классификация. Роль его в приготовлении блюд различной сложности.
16. Поясните анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания.
17. Поясните анализ реализации собственной продукции и покупных товаров.
18. Поясните анализ расхода продуктов.
19. Раскройте методику планирования товарооборота общественного питания и оборота по выпуску продукции собственного производства.
20. Раскройте методику планирования выпуска и реализации блюд.
21. Раскройте методику планирования поступления продуктов и расчет товарного обеспечения.
22. Поясните организационно-оперативные мероприятия по выполнению план выпуска продукции и оборота общественного питания и роль техника-технолога в этой работе.
23. Понятие материально-технической базы. Оценка эффективности использования материально-технической базы общественного питания.
24. Охарактеризуйте трудовые ресурсы общественного питания потребительской кооперации. Показатели и пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов.
25. Поясните формы оплаты труда работников общественного питания и их характеристика.
26. Раскройте методику анализа показателей по труду и заработной плате в общественном питании.
27. Раскройте методику планирования показателей по труду и заработной плате в общественном питании.
28. Роль техника-технолога в разработке мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности труда работников общественного питания и контроль за рациональным использованием средств на оплату труда.
29. Поясните сущность издержек обращения и производства в общественном питании и их классификация.
30. Охарактеризуйте показатели эффективности затрат в общественном питании и их характеристика.
31. Охарактеризуйте факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании. Роль техника-технолога общественного питания в осуществлении режима экономии.
32. Поясните анализ расходов общественного питания.
33. Поясните порядок планирования расходов общественного питания.
34. Охарактеризуйте прибыль на предприятиях общественного питания. Ее виды и значение.
35. Раскройте сущность и показатели рентабельности, методика их расчета.
36. Раскройте порядок формирования цены на предприятии общественного питания.
37. Поясните анализ доходов предприятий общественного питания.
38. Сделайте экономическое обоснование величины доходов в общественном питании на планируемый год.
39. Раскройте анализ и планирование прибыли в общественном питании.
40. Поясните роль техника-технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания

Примерный перечень практических заданий

1. Определите величину физического износа технологического оборудования на 1 января 2018 г., если он установлен в 2015 г., а срок полезного использования составляет 5 лет.

2. Установите процент физического износа здания кондитерского цеха, если его первоначальная стоимость составляла 6 438 760 руб., а остаточная стоимость – 3 214 030 руб.

3 . Среднегодовая стоимость основных фондов за данный период 4050 тыс. руб., в т.ч. активной части 1800 тыс.руб. Среднесписочная численность работников 20 человек, из них среднесписочная численность работников торгово-производственного персонала 15 человек. Рассчитать показатели фондовооруженности и удельный вес активной части основных фондов.

4. Число уволенных за год составило 20чел., число принятых 22 чел. Среднесписочная численность 293 чел. Число персонала, отработавших более 1 года 206 чел. Рассчитать коэффициенты: по приему и увольнению; общего оборота рабочей силы.

5. Среднесписочная численность 293 чел. Количество рабочих дней в периоде 225дн. Общее количество отработанных чел.-дн. составило 50200дн. Рассчитать коэффициенты: использования календарного фонда; долю потери рабочего времени.

6. Рассчитать показатели движения трудовых ресурсов.

показатели	Прошлый год	Отчетный год
1. Принято работников, чел	54	49
2. Выбыло работников всего, чел	91	86
- на пенсию	56	52
- на учебу	6	9
- по собственному желанию	22	19
- на нарушение трудовой дисциплины	7	6
3. Число работников, отработавших полный год	1169	1139
4. Среднесписочная численность , чел	1291	1265
5. Коэффициент оборота:		
- по приему		
- по выбытию		
6. К; текучести кадров		
7. К постоянства		
8. Коэффициент трудовой дисциплины		

7. Валовой товарооборот составил 10500тыс.руб.; сумма среднего запаса, 105тыс.руб. Определить скорость оборота.; время обращения 1 оборота.

8. Определить производственную мощность кухни, если емкость котлов 80 литров, коэффициент заполнения 0,85 Емкость 1 блюда 0,45 л Время работы – 10 часов, время варки первых блюд 120 мин, технологические простои составляют 60 мин в день.

9. Определить пропускную способность обеденного зала, если количество мест 70, столовая работает 10 часов, из них 3 часа с половинной нагрузкой, а 7 часов с нагрузкой 30%. Среднее время на 1 посетителя 20 мин.

10. Определить плановый выпуск блюд за плановый период по кафе. В базисном году количество реализованных блюд составило 81450шт.; кафе в базисном году работало 27 дн., численность посетителей 1150чел. В плановом периоде количество потребляемых блюд на одного человека увеличится на 15%, а посетителей возрастет на 12%, число дней работы 30дн.

11. Определите прирост товарооборота за счет изменения численности и прирост товарооборота за счет производительности труда за квартал.

Показатели	План	Факт	Отклонение, +,-
Товарооборот, тыс. руб.	1760,0	1800,0	
Численность работников, чел	22	20	
Выработка одного работника, тыс. руб.			

12. Зал ресторана имеет 65 мест. Форма обслуживания - индивидуальная. Режим работы- 1,5 смены. Норматив обслуживания 1 официантом – 20 мест. Рассчитать количество штатных единиц официантов.

Критерии оценивания дифференцированного зачета

задания	Критерии оценки	Количество баллов	Количество процентов
1.Теоретический вопрос по экономическим ресурсам	Если раскрыта сущность, значение ресурса	30	30
	Если раскрыта сущность, значение, классификация	40	40
	Если раскрыта сущность, значение, классификация, показатели, характеризующие экономический ресурс	**60**	**60**
2. Теоретический вопрос по оплате труда	Если раскрыта сущность, значение, принципы оплаты труда	30	30
	Если раскрыта сущность, значение, принципы, функции , формы оплаты труда	40	40
	Если раскрыта сущность, значение, принципы, функции , формы оплаты труда, системы оплаты труда	**60**	**60**
3. Теоретический вопрос по затратам предприятия	Если раскрыта сущность затрат, их значение, состав	30	30
	Если раскрыта сущность затрат, их значение, состав, классификация	40	40
	Если раскрыта сущность затрат, их значение, состав, классификация, виды себестоимости и состав	**60**	60
4 Теоретический вопрос по финансовым результатам	Если раскрыта сущность, значение, виды прибыли	30	30
	Если раскрыта сущность, значение, виды прибыли, порядок их расчета	40	40
	Если раскрыта сущность, значение, виды прибыли, порядок их расчета, методы планирования прибыли	**60**	**60**
5. Теоретический вопрос по организации экономики	Если раскрыта сущность экономики, ее структурные элементы	30	30
	Если раскрыта сущность экономики, ее структурные элементы, классификация предприятий	40	40
	Если раскрыта сущность экономики, ее структурные элементы, классификация предприятий, организационно-правовые	**60**	**60**

	формы организаций		
Задача 1.	Если не правильно подобраны для решения экономические показатели и задача не решена	0	0
	Если правильно подобраны экономические показатели , но в решении допущены арифметические ошибки	10	10
	Если правильно подобраны экономические показатели и правильно выполнены расчеты	**20**	**20**
Задача 2.	Если не правильно подобраны для решения экономические показатели и задача не решена	0	0
	Если правильно подобраны экономические показатели, но в решении допущены арифметические ошибки	10	10
	Если правильно подобраны экономические показатели и правильно выполнены расчеты	**20**	**20**

Шкала оценивания

Процентная шкала(%)	баллы	Оценка	Вербальный аналог	Оценка в системе «зачтено- не зачтено»
100-86	100-86	5	Отлично	Зачтено
85-71	85-71	4	Хорошо	Зачтено
70-60	70-60	3	Удовлетворительно	Зачтено
Менее 60	Менее 60	2	неудовлетворительно	незачтено