

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Ю.Л. Александров/
2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ**

Дисциплина ОП.01 Экономика организации

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»

Красноярск 2017

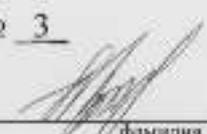
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Программу составил: преподаватель ОСПО Е.С. Микова 
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 22 » марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 __/201__ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« ____ » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Овладение студентами специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» знаниями в области экономики, анализа и планирования производственно-торговой деятельности предприятий и организаций отрасли является важным условием улучшения подготовки специалистов общественного питания высокой квалификации.

Знания экономики предприятия позволяют всем специалистам организовывать свою профессиональную деятельность системно, обосновывая каждый этап работы предприятия экономическими расчётами в соответствии с состоянием и перспективами развития предприятия.

Изучение и учёт результатов хозяйственной деятельности предприятия, выявление причинно-следственных связей между использованием ресурсного потенциала и полученными результатами создают основу для научно-обоснованного планирования и прогнозирования деятельности организации.

Основной целью изучения дисциплины «Экономика организации» является формирования у студентов системы специальных теоретических и практических знаний области функционирования предприятия общественного питания в рыночной среде как самостоятельного субъекта хозяйственных отношений; формирования анализа и экономического обоснования его основных экономических и финансовых показателей в современных условиях.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины «Экономика организации» являются:

- изучение значимости общественного питания в экономической и социальной жизни современного общества; особенностей и перспектив развития отрасли;
- изучение теоретических основ развития материально-технических и сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов общественного питания;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания;
- овладение методами планирования и анализа основных показателей и умение экономически обосновать плановые решения;
- формирование у студентов современного экономического мышления.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

знать:

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

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Курс дисциплины «Экономика организации» относится к обязательной части общеобразовательных дисциплин (ОП.01). В процессе изучения дисциплины студенты овладевают основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства; изучают классификацию предприятий общественного питания, организацию снабжения и расчеты сырья, то при изучении данного курса они должны получить представление о специфике экономической деятельности предприятий общественного питания.

Курс «Экономика организации» базируется и требует предварительного знания таких дисциплин, как «Основы экономики», «Математика», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Курс «Экономика организации» дает методологические предпосылки для изучения таких дисциплин, как «Бухгалтерский учет», «Финансы и валютно-финансовые операции», профессиональных модулей ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания», ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения			
	Очная			
	Семестр			
				IV
A	1	2	3	4
Лекции				24
Практические занятия				32
Самостоятельная работа				34
Экзамен				+
Всего часов:				90

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			семинары и/или практические занятия (акад. час)	лабораторные работы и/или практические (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание в рыночной экономике	1	-	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
2	Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики	2	-	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
3	Экономический анализ и планирование деятельности предприятий общественного питания.	2	2	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
4	Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	4	4	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
5	Производственная программа и товароборот общественного питания.	2	10	-	6	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
6	Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда в общественном питании.	4	4	-	4	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
7	Издержки производства и обращения предприятий общественного питания.	2	4	-	4	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
8	Ценообразование и себестоимость продукции и услуг общественного питания	2	2	-	4	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
9	Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.	2	4	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4

10	Финансирование и кредитование предприятий общественного питания	2	2	-	4	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
11	Инновационная и инвестиционная политика предприятий общественного питания.	1	-	-	2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ПК-1.4
Итого		24	32	-	34	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	<i>Раздел 1 Общественное питание в рыночной экономике</i>	Общественное питание в современной экономике: понятие, функции, виды, значение. Особенности управления и перспективы развития общественного питания в современных условиях.	0,5	-
		Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы, как совокупность элементов ресурсного потенциала общественного питания. Экономические показатели развития общественного питания и их характеристика	0,5	-
2	<i>Раздел 2 Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики</i>	Предприятие общественного питания: понятие, функции. Внешнеэкономическая деятельность. Факторы, определяющие деятельность предприятия общественного питания в современных условиях и их классификация.	1	-
		Виды и формы предприятий общественного питания, их производственная и организационная структура. Инфраструктура деятельности предприятий общественного питания и их экономическая характеристика.	1	0,5

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3	Раздел 3 Экономический анализ и планирование деятельности предприятий общественного питания.	<i>Экономический анализ и планирование деятельности предприятий общественного питания.</i> Сущность, принципы и методы анализа основных показателей, деятельности предприятий общественного питания. Планирование основных экономических показателей : методика, приемы и способы расчета. Бизнес-план предприятий общественного питания, его содержание и характеристика основных разделов.	1	0,5
		<i>Методы экономического анализа.</i> Оценка экономических показателей методами общего и факторного анализа	1	-
4	Раздел 4 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	<i>Основные фонды предприятий общественного питания.</i> Основные фонды общественного питания, их понятие и состав. Виды основных фондов. Оценка состояния основных фондов. Износ и амортизация основных фондов. Методы начисления амортизации и их характеристика. Показатели, характеризующие эффективность основных фондов.	1	-
		<i>Оборотные средства предприятий общественного питания.</i> Понятие, состав и структура оборотных средств предприятий общественного питания. Виды оборотных средств и их классификация, источники финансирования, показатели эффективности оборотных средств, анализ состава, структуры и состояние основных фондов.	1	-
		<i>Основные средства предприятий общественного питания.</i> Расчет среднегодовой стоимости и амортизационных отчислений; расчет показателей эффективности использования основных фондов.	1	-
		<i>Оборачиваемость оборотных средств.</i> Расчет эффективности использования оборотных средств и оценка их состояния; расчет норматива оборотных средств по направлениям использования; расчет норматива собственных оборотных средств предприятия.	1	-
5	Раздел 5 Производственная программа и товарооборот общественного питания.	<i>Производственная программа и товарооборот общественного питания.</i> Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, значение, показатели и их характеристика, методы расчета. Экономическое обоснование товарооборота общественного питания: его состав и структура.	2	0,5
6	Раздел 6 Трудовые ресурсы,	<i>Трудовые ресурсы и эффективность труда.</i> Отраслевой рынок труда. Трудовые ресурсы и кадры предприятий общественного питания:	2	0,5

	<i>эффективность и оплата труда в общественном питании.</i>	<p>понятия, состав, структура, их квалификационный уровень. Производительность труда, методы ее исчисления и показатели ее оценки.</p> <p><i>Организация заработной платы в предприятиях общественного питания.</i> Особенности организации заработной платы. Тарифная система и формы оплаты труда работников общественного питания. Механизм стимулирования труда работников общественного питания, его сущность и формы.</p>	2	1
7	Раздел 7 <i>Издержки производства и обращения предприятий общественного питания.</i>	<p><i>Расходы организации общественного питания.</i> Издержки производства и обращения предприятий общественного питания: понятие, сущность, виды и их классификация. Факторы, влияющие на сумму и уровень издержек производства и обращения и их характеристика. Анализ издержек предприятий общественного питания по общему объему. Особенности анализа отдельных статей издержек производства и обращения. Планирование издержек предприятий общественного питания: информационное обеспечение, методы планирования.</p>	2	1
8	Раздел 8 <i>Ценообразование и себестоимость продукции и услуг общественного питания</i>	<p><i>Цена и механизм её образования.</i> Понятие цены. Элементы цены и механизм ценообразования. Себестоимость кулинарной продукции: понятие, структура, методика определения. Формирование цен и наценок на продукцию в предприятиях общественного питания. Структура продажной цены.</p>	2	1
9	Раздел 9 <i>Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.</i>	<p><i>Прибыль и порядок формирования и распределения прибыли в торговой организации.</i> Прибыль: понятие, экономическая сущность, функции, значение. Порядок формирования различных видов прибылей в торговом предприятии в соответствии с действующим законодательством. Распределение чистой прибыли. Экономическая сущность рентабельности и её физический смысл. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Пути повышения прибыли и рентабельности в современных условиях.</p>	2	1
10	Раздел 10 <i>Финансирование и кредитование предприятий общественного питания</i>	<p><i>Капитал и имущество предприятий общественного питания.</i> Капитал и имущество предприятий общественного питания: понятие, виды и их характеристика. Оценка и эффективность использования капитала. Сущность и функции финансов предприятий общественного питания.</p>	2	1

11	Раздел 11 <i>Инновационная и инвестиционная политика предприятий общественного питания.</i>	Сущность и виды инвестиций. Основные аспекты осуществления инвестиционной деятельности предприятий общественного питания. Методы расчета эффективности инвестирования.	1	1
ИТОГО			24	8

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Раздел 3	Планирование основных экономических показателей: методика, приемы и способы расчета. Бизнес-план предприятий общественного питания, его содержание и характеристика основных разделов. Оценка экономических показателей методами общего и факторного анализа	2	0,5
2	Раздел 4	Методы начисления амортизации и их характеристика. Показатели, характеризующие эффективность основных фондов. Расчет среднегодовой стоимости и амортизационных отчислений; расчет показателей эффективности использования основных фондов. Расчет эффективности использования оборотных средств и оценка их состояния; расчет норматива оборотных средств по направлениям использования; расчет норматива собственных оборотных средств предприятия.	4	1

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3	<i>Раздел 5</i>	<p>Расчет численности потребителей; анализ состава и структуры товарооборота в действующих и сопоставимых ценах.</p> <p>Общий анализ товарооборота; факторный анализ товарооборота.</p> <p>Расчет производственной мощности, пропускной способности предприятия питания и коэффициентов их использования.</p> <p>Расчет производственной программы.</p> <p>Расчет потребности в сырье и покупных товарах (по средне - групповым и индивидуальным нормам); расчет товарных запасов (текущих) по среднегодовым нормам запасов; составление продуктового баланса.</p>	10	2
4	<i>Раздел 6</i>	<p>Производительность труда, методы ее исчисления и показатели ее оценки.</p> <p>Анализ и планирование численности работников предприятий питания в целом и в разрезе отдельных групп и составление штатного расписания.</p> <p>Анализ и планирование фонда заработной платы; составление плана по труду.</p>	4	2
5	<i>Раздел 7</i>	<p>Анализ издержек предприятий общественного питания по общему объему. Особенности анализа отдельных статей издержек производства и обращения.</p> <p>Планирование издержек предприятий общественного питания: информационное обеспечение, методы планирования.</p> <p>Оценка состава, структуры и уровня издержек предприятия питания; анализ издержек обращения по составу, структуре и уровню.</p> <p>Расчет относительной экономии (перерасхода) издержек по статьям затрат; планирование отдельных статей издержек производства и обращения</p>	4	1,5
6	<i>Раздел 8</i>	<p>Расчёт цены по себестоимости и продажной цены в предприятиях общественного питания.</p>	2	-
7	<i>Раздел 9</i>	<p>Анализ валовой прибыли по составу товарооборота; факторный анализ прибыли продажи; расчет и анализ прибыли от продаж собственной продукции и покупных товаров.</p> <p>Оценка рентабельности предприятия питания.</p>	4	1
8	<i>Раздел 10</i>	<p>Финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания: понятия, состав, характеристика. Платёжеспособность организации, её показатели (показатели ликвидности и финансовой устойчивости), методика расчета.</p>	2	1
ИТОГО			32	9

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Экономика организации: методические указания для практических работ / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Е.С. Микова – Красноярск, 2017. – 34 с.
2. Экономика организации: сборник тестов / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Е.П. Шевцова. – Красноярск, 2016. – 26 с.
3. Экономика организации: методические указания к выполнению курсовой работы/ ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Е.С. Микова. – Красноярск, 2016. – 19 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Экзамен по дисциплине «Экономика организации» может проводиться:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;
- в письменной форме – в виде письменного ответа студента согласно предложенному заданию или в виде тестирования.

Критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

При проведении экзамена с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Сафронов Н. А. **Экономика организации (предприятия)** : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016. — 256 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=702371>
2. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия) (СПО) [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2015. — 407 с.
Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=53611
3. Экономика организации: Учебник/Кнышова Е. Н., Панфилова Е. Е. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493154>

Дополнительная литература

1. Экономика организации: Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с.
2. Экономика организации (предприятия): Учебник для ср. спец. учебных заведений / Н.А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2013.

3. Экономика организации (предприятия): Учебное пособие / Раздорожный А.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 95 с.
4. Экономика организации: учебник/ Маевская Е.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 344 с.
5. Экономика предприятия: Тесты, задачи, ситуации[Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / Под ред. В. Я. Горфинкеля, Б. Н. Чернышева. - 5-е изд., стереотип. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 335 с.
6. Экономика фирмы: Учебное пособие / Финансовый Университет при Правительстве РФ; Под ред. А.Н. Ряховской. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 511 с.
7. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с.

Федеральные законы:

1. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 N 138-ФЗ (ред. от 02.03.2016).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 30.12.2015).
3. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части I, II: (по сост. на 10 октября 2004 г.) – М.: Юрайт-Издат, 2004. – 525 с.
4. О государственном регулировании внешнеторговой деятельности: федер. закон от 13.10.95. №208-ФЗ

Нормативные документы:

1. Письмо Минэкономики РФ от 20.12.95г. №7-1026 «О методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги».
2. Письмо Управления МНС по г. Москве от 31.12.1999г. №03-12/109 «Об определении свободных розничных цен и тарифов».
3. Приказ Минфина РФ от 30.03.2001г. №26-н «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учёту: учёт основных средств» ПБУ 6/01.
4. Приказ Минфина РФ от 16.10 2000г. №91-н «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учёту: учёт нематериальных активов» ПБУ 14/2000.
5. ГОСТ Р 51303-99 торговля. Термины и определения.

Журналы:

Вопросы экономики
Современная торговля

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.humanities.edu.ru/>

<http://www.edu.ru/>

<http://www.filo-lecture.ru>

<http://ru.wikipedia.org/wiki/Философия>

http://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos

<http://filosof.historic.ru>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс по курсу «Экономика организации» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, зачет (экзамен).

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.

Практические занятия (или семинарские) строятся по иному принципу. Они ориентированы на большую взаимосвязь преподавателя со студентом, при этом акцент делается на самостоятельную работу студентов, которые предварительно готовились по заранее заданным вопросам (в соответствии с планами семинарских занятий). Семинар – это особая форма текущей проверки знаний, что позволяет более объективно оценить уровень подготовленности студентов.

Практические занятия предполагают не только пассивный пересказ студентом прочитанного материала, но и его самостоятельный анализ изучаемой проблемы. При этом конкретные формы проведения семинара могут варьироваться преподавателем от организации коллоквиумов до деловой игры. Эффективными методами работы являются организованные преподавателем дискуссии, которые показывают степень понимания проблемы студентами, умения задавать вопросы по существу, сопоставлять различные точки зрения, приводить веские аргументы в защиту своей точки зрения.

Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. В зависимости от уровня работы студентов и степени владения материалом по изучаемому курсу на семинарских занятиях иногда преподаватель осуществляет поэтапную сдачу экзамена в течение семестра.

Подготовка к семинарским и практическим занятиям предполагает высокий уровень *самостоятельной работы* студентов. Это достаточно трудный вид работы вследствие различных трактовок экономических проблем в современной учебно-методической литературе. Поэтому самостоятельная работа студентов невозможна без совместной деятельности преподавателя и студента на лекциях и семинарах. Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Для самостоятельной работы студентов важно использование не только учебных пособий по курсу «Экономика организации», но и общей литературы по смежным дисциплинам, преподаваемым в ОСПО, таких как «Основы экономики», «Внешнеэкономические операции».

Самостоятельная работа по дисциплине «Экономика организации» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Экономика организации» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и семинарских занятиях;
- ✓ в подготовке рефератов, докладов, сообщений, освещающих экономическую проблематику;
- ✓ в подборе и обработке необходимой литературы, содержащей информацию для выполнения письменного опроса (тестирования).

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Экономика организации» для студентов является экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Экзамен по дисциплине «Экономика организации» может проводиться:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;
- в виде тестирования по основным темам курса;
- в письменной форме – в виде письменного ответа студента согласно предложенному заданию.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса; разработка презентаций по интересным темам.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет менеджмента и маркетинга № 825 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт; 2. экран-1шт; 3. ноутбук-1шт; 4. тематические стенды. Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся 2. рабочее место преподавателя 3. учебная доска 4. шкафы-3шт.

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине

1. Сущность и функции общественного питания.
2. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота предприятия общественного питания.
3. Социально – экономическое значение товарооборота общественного питания. Товарооборот как показатель оценки деятельности предприятий общественного питания.
4. Анализ товарооборота производственной программы. Методика экономического анализа.
5. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Цена и изучение ее влияния на рост товарооборота. Индекс цен.
6. Планирование производственной программы и товарооборота на предприятиях общественного питания различного типа.
7. Производственная мощность предприятия и пропускная способность его торгового зала : понятие, расчет.
8. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
9. Сущность запасов сырья, их виды, показатели измерения. Эффективность и использования средств, вложенных в товарные запасы.
10. Значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Значение и пути повышения эффективности использования средств, вложенных в товарные запасы.
11. Значение и методика нормирования товарных запасов в общественном питании.
12. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его показатели.
13. Понятие и состав материально-технической базы предприятий общественного питания.
14. Износ основных фондов: моральный и физический. Амортизация основных фондов: ее сущность, порядок расчета амортизационных отчислений.
15. Показатели эффективности использования основных фондов.
16. Характеристика кадрового состава предприятий общественного питания. Списочный и не списочный состав работников. Понятие среднесписочной и явочной численности.
17. Квалификационное деление работников. Категории работников предприятий общественного питания.
18. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Эффективность и производительность труда.
19. Планирование численности работников в предприятиях общественного питания, организация и методика расчетов. Порядок составления штатного расписания предприятия.

20. Основная и дополнительная заработная плата. Надбавки и доплаты к заработной плате, их виды и назначения. Выплаты, связанные с районным регулированием заработной платы. Система премирования.
21. Тарифная система и ее применение в современных условиях.
22. Документы, регулирующие вопросы оплаты труда в предприятиях: трудовые контракты работников. Коллективные договоры, положения о премировании, порядок их разработки и утверждения.
23. Издержки производства и обращения предприятий общественного питания, их сущность и особенности.
24. Состав и структура издержек. Сущность, классификация издержек производства и обращения.
25. Показатели издержек производства и обращения.
26. Показатели, определяющие сумму и уровень издержек.
27. Анализ издержек предприятий общественного питания. Его цели, задачи, методика проведения.
28. Методика планирования издержек общественного питания. Порядок расчета себестоимости продукции.
29. Цена, ее сущность, роль и функции в условиях рыночной экономики. Принципы ценообразования.
30. Структура цены и характеристика ее составных элементов. Особенности ценообразования в общественном питании. Наценки их назначение и порядок установления.
31. Роль цены в формировании доходов предприятий общественного питания. Косвенные налоги; методика расчета НДС.
32. Доход предприятий общественного питания: сущность, порядок формирования, роль в экономике предприятия.
33. Факторы, влияющие на доходность предприятий общественного питания.
34. Экономическая природа прибыли, ее виды. Сущность и функции прибыли. Формирование прибыли. Показатели прибыли.
35. Распределение и использование прибыли. Факторы, определяющие сумму и уровень прибыли.
36. Налогообложение прибыли в современных условиях.
37. Эффективность использования прибыли в предприятиях общественного питания. Пути ее повышения.
38. Рентабельность, методика ее определения.
39. Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.
40. Сущность и функции финансов. Финансовый план и основные предпосылки для его составления.
41. Цель и задачи анализа финансового состояния. Финансовая устойчивость предприятий общественного питания. Показатели оценки финансового состояния.
42. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Понятие собственных и заемных средств