

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Экономика отрасли  
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»  
Аксановой Галии Мингалеевны

Учебная дисциплина Экономика отрасли является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по данной специальности.

В рабочей программе учебной дисциплины Экономика отрасли представлены:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины, в которой указано место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, определены цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины, где определены объем учебной дисциплины и виды учебной работы, форма промежуточной аттестации, тематический план и содержание учебной дисциплины, четко продумана тематика практических заданий, формируемые компетенции по каждой теме;

- условия реализации программы учебной дисциплины, где приведены требования к материально-техническому и информационному обеспечению;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины, где указаны результаты обучения в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», критерии контроля и методы их оценки.

В целом рабочая программа дисциплины Экономика отрасли, разработанная преподавателем Аксановой Г.М., позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и может быть использована в практической работе.

Рецензент:  Шебуняева С. А., преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Экономика отрасли  
преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»  
Аксановой Галии Мингалеевны

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года N 1565 (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747), и примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования.

Учебная дисциплина Экономика отрасли является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по данной специальности.

Программа рассчитана на 48 часов. Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых умений предусмотрено проведение практических занятий в объеме 28 часов.

Содержание программы представлено следующими темами:

Тема 1. Отрасль и организация в условиях рыночной экономики.

Тема 2. Материально-техническая база организации.

Тема 3. Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда.

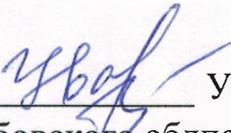
Тема 4. Производственная программа и оборот предприятия питания.

Тема 5. Издержки, цена, доходы и прибыль.

В рабочей программе полно представлены дидактические единицы всех тем учебной дисциплины. По каждой теме указаны объем часов обязательной аудиторной нагрузки, осваиваемые компетенции, четко продумана тематика практических занятий.

В программе указаны цель и планируемые результаты освоения дисциплины, условия реализации программы, виды контроля и критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины.

В целом рабочая программа дисциплины Экономика отрасли, разработанная преподавателем Аксановой Г. М. позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и может быть использована в практической работе.

  
 Уварова Г. М., главный экономист по анализу и прогнозированию Тамбовского облпотребсоюза

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № 11, от 28 июня 2014 г.  
Аксанова Г. М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
И. В. Алдашкина  
«28» июня 2014 г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Аксанова Г. М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ И. В. Алдашкина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Аксанова Г. М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ И. В. Алдашкина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Аксанова Г. М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ И. В. Алдашкина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
бухгалтерских и финансово-экономических дисциплин  
Председатель цикловой комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Аксанова Г. М.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ И. В. Алдашкина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Рабочая программа учебной дисциплины Экономика отрасли разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

43.02.15  
код

Поварское и кондитерское дело  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Автор: Аксанова Г. М., Заслуженный учитель Российской Федерации, преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Рецензенты:

Шебуняева С.А., преподаватель специальных дисциплин АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Уварова Т. М., главный экономист по анализу и прогнозированию Тамбовского облпотребсоюза

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины Экономика отрасли является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания; - анализировать и планировать объемы деятельности и финансовые результаты предприятий питания; - разрабатывать мероприятия по повышению эффективности деятельности предприятий питания.	- понятие отрасли, её специфика и перспективы развития; - основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания и методика их расчета; - состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий питания, показатели их использования; - способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) предприятия питания; - оплата труда работников предприятий питания.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие компетенции:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
<b>ОК 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать	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; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
<b>ОК 2</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
<b>ОК 3</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.
<b>ОК 5</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
<b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 9</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Понимать общий смысл четко	Правила построения простых и сложных

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.</p>	<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p>	<p>Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в</p>

	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	Правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
<b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и	Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала; отраслевые стандарты;

	<p>кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</p>	<p>правила внутреннего трудового распорядка; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления,</p>	<p>Виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических</p>

	оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономика отрасли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Отрасль и организация в условиях рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.2 - ПК 6.5
	<i>Отрасль и организация в условиях рынка</i> Понятие, признаки и место предприятий питания в экономике страны. Сущность и функции предприятия питания. Классификация и характеристика предприятий питания. Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия питания.		
Тема 2. Материально-техническая база организации	Содержание учебного материала	12	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.2 - ПК 6.5
	<i>1. Основные производственные фонды</i> Понятие основных фондов, их классификация. Оценка основных фондов. Показатели состояния и использования основных фондов. Методика анализа эффективности использования основных фондов. Пути повышения эффективности использования основных фондов.		
	<i>2. Оборотные средства</i> Понятие оборотных средств, их состав. Показатели использования оборотных средств. Методика анализа эффективности использования оборотных средств. Пути повышения эффективности использования оборотных средств.		
	<i>3. Производственная мощность и пропускная способность предприятия</i> Понятие, методика расчета и анализа производственной мощности кухни и пропускной способности предприятия.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	№ 1. Показатели использования основных и оборотных средств		
	№ 2. Анализ основных и оборотных средств № 3. Расчет производственной мощности и пропускной		

	способности		
Тема 3. Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда	Содержание учебного материала	8	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.2 - ПК 6.5
	<i>Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда</i> Состав и классификация работников предприятия питания. Показатели движения и использования кадров. Оплата труда работников предприятий питания. Анализ и планирование показателей по труду.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	№ 4. Начисление заработной платы № 5. Анализ показателей по труду № 6. Планирование показателей по труду		
Тема 4. Производственная программа и оборот предприятия питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.2 - ПК 6.5
	<i>Производственная программа и оборот</i> Производственная программа предприятий питания. Понятие, виды и состав оборота предприятий питания. Анализ и планирование производственной программы и оборота предприятий питания. Анализ, нормирование и планирование материальных запасов предприятий питания. Планирование снабжения предприятия питания сырьем и товарами. Продуктовый баланс.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	№ 7. Анализ выпуска продукции и оборота предприятия питания № 8. Планирование производственной программы и оборота		
Тема 5. Издержки, цена, доходы и прибыль	Содержание учебного материала	18	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09 - ОК 11 ПК 6.2 - ПК 6.5
	<i>1. Издержки предприятий питания</i> Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек. Анализ и планирование издержек производства и обращения. <i>2. Ценообразование. Доходы организации</i> Ценообразование на предприятиях питания. Сущность и виды доходов предприятий питания. Анализ и планирование доходов. Пути увеличения доходов. <i>3. Прибыль и рентабельность</i> Сущность прибыли и рентабельности, их виды. Анализ и планирование прибыли и рентабельности предприятий питания.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	12	
	№ 9. Анализ и планирование издержек № 10. Формирование цен в общественном питании № 11. Анализ доходов предприятий питания № 12. Планирование доходов предприятий питания № 13. Анализ и планирование прибыли		

	№ 14. Расчет показателей рентабельности		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
<b>Всего</b>		<b>50</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Основные источники**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации в 4 частях (действующая редакция).
2. Налоговый кодекс Российской Федерации в 2 частях (действующая редакция).
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция).
4. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 372 с.
5. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с.

##### **3.2.2 Дополнительные источники**

1. Арзуманова, Т.И. Экономика организации : учебное пособие / Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 240 с.
2. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 656 с.

##### **3.2.3 Internet – ресурсы:**

1. [www.government.ru](http://www.government.ru) (сайт Правительства России)
2. [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) (сайт Минэкономразвития России)
3. [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru) – Экономический образовательный ресурс
4. <http://biblioclub.ru> – Университетская библиотека онлайн.
5. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики
5. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания;</li> <li>- анализировать и планировать объемы деятельности и финансовые результаты предприятий питания;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по повышению эффективности деятельности предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие отрасли, её специфика и перспективы развития;</li> <li>- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания и методика их расчета;</li> <li>- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий питания, показатели их использования;</li> <li>- способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) предприятия питания;</li> <li>- оплата труда работников предприятий питания.</li> </ul>	<p><b>оценка «отлично»</b> 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;</p> <p><b>оценка «хорошо»</b> 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;</p> <p><b>оценка «удовлетворительно»</b> выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p><b>оценка «неудовлетворительно»</b> 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.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>