

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.07 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины:

изучение научных основ экономики и управление на предприятиях общественного питания, овладение необходимыми знаниями в области экономического анализа, организации и планировании производственно-хозяйственной деятельности; ознакомление с основными положениями нормативно-правовой базы, регламентирующей эти процессы и умение использовать приобретённые знания на практике в современных условиях.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07 Экономика и управление на предприятиях общественного питания относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Экономика и управление на предприятиях общественного питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-6	Философские проблемы науки и техники
ОПК-1	Философские проблемы науки и техники

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-3	Производственная организационно-управленческая практика Технология охлажденных и замороженных продуктов Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
УК-6	Философские проблемы науки и техники Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания Производственная организационно-управленческая практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Философские проблемы науки и техники Производственная организационно-управленческая практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ПК-2	Технология охлажденных и замороженных продуктов Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<p><i>Знать:</i> требования к постановке цели и задач <i>Уметь:</i> формулировать цели и задачи <i>Владеть:</i> способностью определять круг задач для достижения поставленной цели</p>
	<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p><i>Знать:</i> способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов <i>Уметь:</i> оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта <i>Владеть:</i> способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта</p>
	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p><i>Знать:</i> основные требования к представлению результатов проекта <i>Уметь:</i> представлять результаты проекта <i>Владеть:</i> способностью представлять результаты проекта и обосновывать возможности их практического использования</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> теоретические основы деятельности предприятий, особенности принятия экономических и управленческих решений <i>Уметь:</i> проводить анализ результатов экономической деятельности предприятия <i>Владеть:</i> навыками оценки трудоёмкости проекта, включая техническое, кадровое и финансовое обеспечение</p>

<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> требования к постановке цели и задач <i>Уметь:</i> формулировать цели и задачи <i>Владеть:</i> способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.</p>
	<p>УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные основы функционирования предприятия, виды, показатели, методы определения экономической эффективности форм организации общественного производства; методiku оценки эффективности экономической деятельности предприятий общественного питания <i>Уметь:</i> выполнять расчеты по определению эффективности использования основных производственных фондов и оборотных средств <i>Владеть:</i> навыками проведения технико-экономического обоснование проектных решений</p>

<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>	<p><i>Знать:</i> экономическое содержание, классификацию, виды показателей, характеризующих количественные и качественные аспекты деятельности предприятий общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> охарактеризовать специфику работы предприятий общественного питания различных типов</p> <p><i>Владеть:</i> методами оценки экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>
	<p>ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения</p>	<p><i>Знать:</i> способы обоснования и реализации инновационной политики производства продукции различного назначения</p> <p><i>Уметь:</i> обосновать и реализовать инновационную политику производства продукции различного назначения</p> <p><i>Владеть:</i> методами обоснования и реализации инновационной политики производства продукции различного назначения</p>

<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения</p>	<p><i>Знать:</i> показатели оценки конкурентоспособности концепции предприятия при производстве продукции разного назначения <i>Уметь:</i> определить и оценить конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения <i>Владеть:</i> методами оценки конкурентоспособности концепции предприятия при производстве продукции разного назначения</p>
<p>ПК-2 Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p>ПК-2 .1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p><i>Знать:</i> показатели оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания <i>Уметь:</i> критически оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания <i>Владеть:</i> методами оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.07 Экономика и управление на предприятиях общественного питания составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	

Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	32		32	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		92		92
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	52	92	52	92

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы							Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции		
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов		подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация
Тема 1. Организационная характеристика предприятий общественного питания	1	2		4					11		УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, ОПК-1.1, ОПК-1.3
Тема 2.оборот и продукция предприятия общественного питания. Планирование оборота и выпуска продукции и резервы их роста	1	2		4					11		УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК- 2 .1

Тема 3. Система снабжения предприятия общественного питания продовольственным сырьем и товарами	1	2	4					11		УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК- 2 .1
Тема 4. Издержки производства и обращения предприятия общественного питания	1	2	4					11		УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК- 2 .1
Тема 5. Доходы и ценообразование на предприятии общественного питания. Прибыль и рентабельность деятельности предприятия общественного питания	1	2	4					12		УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК- 2 .1
Тема 6. Кадры и труд в общественном питании. Мотивация и стимулирование труда	1	2	4					12		УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Тема 7. Тайм-менеджмент на предприятиях общественного питания	1	2	4					12		УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Тема 8. Структура управления и корпоративная культура на предприятиях общественного питания	1	2	4					12		УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Тема 9. промежуточная аттестация	1									УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-2 .1
Контактная работа	1	16	32						4	x
Самостоятельная работа	1							92		x
Объем дисциплины в семестре	1	16	32					92	4	x
Всего по дисциплине		16	32					92	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (ЭБС «Юрайт»).

Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания / Э.А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (ЭБС «Юрайт»).

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

2. Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли. / А.М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 286 с. — (ЭБС «Юрайт»).

Магомедов, А.М. Экономика организации. / А.М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 286 с. — (ЭБС «Юрайт»).

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины.

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Тематические и демонстрационные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun).

2. MS Office.

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +.

2. Гарант.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.э.н.



Выгорова И.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Экономики АПК и экономической безопасности, протокол № 6 от 23.01.2024.

Зав. кафедрой



Добродомова Л.А.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно - методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024.

Декан факультета Агротехнологий,

землеустройства и пищевых производств



Васильев И.В.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.О.07 Экономика и управление на предприятиях общественного питания на _____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Экономики АПК и экономической безопасности, протокол № ____ от _____ г.

Зав. кафедрой _____ Добродомова Л.А.