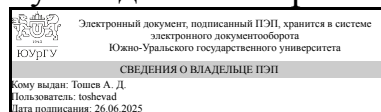


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.08 Экономика предприятия
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

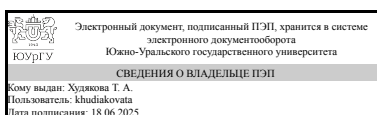
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Цифровая экономика и информационные технологии

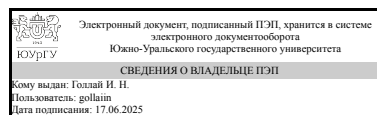
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
Д.ЭКОН.Н., доц.



Т. А. Худякова

Разработчик программы,
к.ЭКОН.Н., доц., доцент



И. Н. Голлай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование знаний и практических навыков в области экономики предприятий. Задачи дисциплины: - ознакомление с терминологическим аппаратом курса; - ознакомление с основными аспектами функционирования предприятий в условиях рынка и конкуренции; - формирование навыков в области проведения экономических расчётов и анализа основных экономических показателей деятельности предприятий; - ознакомление с методами и инструментами оценки эффективности деятельности предприятий.

Краткое содержание дисциплины

В рамках данного курса рассматриваются следующие темы: роль и значение экономики предприятия; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; основные фонды (средства) предприятий; оборотные средства предприятий; трудовые ресурсы предприятия; себестоимость продукции (работ, услуг) организации и методы калькулирования; доходы (выручка) и финансовые результаты предприятий; налогообложение предприятий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: Основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания Умеет: Рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания Имеет практический опыт: Самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.07 Экономика, 1.О.09 Менеджмент, 1.О.26 Безопасность продуктов питания, 1.О.29 Сырье и материалы общественного питания, 1.О.34 Проектная деятельность, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.29 Сырье и материалы общественного питания	Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания, качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья, определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; Имеет практический опыт: организации рационального использования сырья при производстве продукции питания, определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов
1.О.09 Менеджмент	Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования, Методы и технологии менеджмента.позволяющие участвовать во всех фазахорганизации производства и организацииобслуживания на предприятиях питанияразличных типов и классов, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели, Использовать методы менеджмента,позволяющие участвовать во всех фазахорганизации производства и организацииобслуживания на предприятиях питанияразличных типов и классов, планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей;реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления., Работы синструментами менеджмента, позволяющимиучаствовать во всех фазах организациипроизводства и организации обслуживания напредприятиях питания различных типов иклассов, составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
1.О.34 Проектная деятельность	Знает: основные этапы и процессы планирования

	и осуществления проектов, принципы организации проектной работы;,, основы организации проектной деятельности, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта
1.О.07 Экономика	Знает: Закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений, порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций Умеет: Анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность

	деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия, осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования Имеет практический опыт: Принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности, способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания
1.О.26 Безопасность продуктов питания	Знает: основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания, - основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией. Умеет: использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях Имеет практический опыт: управления качеством и безопасностью производимой продукции в соответствии с установленными нормами, - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в

	соответствии с правилами санитарной безопасности; применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5
Подготовка к текущему тестированию	20	20
Подготовка к экзамену	31,5	31,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Роль экономики предприятия	6	4	2	0
2	Ресурсы предприятий	22	14	8	0
3	Доходы и расходы предприятий	20	14	6	0

5.1. Лекции

№	№	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-
---	---	---	------

лекции	раздела		во часов
1, 2	1	Роль и значение экономики предприятия. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	4
3, 4, 5	2	Основные фонды (средства) предприятий	6
6, 7	2	Оборотные средства предприятий	4
8, 9	2	Трудовые ресурсы предприятий	4
10, 11, 12	3	Себестоимость продукции (работ, услуг) организации и методы калькулирования	6
13, 14	3	Доходы (выручка) и финансовые результаты предприятий	4
15, 16	3	Налогообложение предприятий	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Роль и значение экономики предприятия. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2
2, 3	2	Основные фонды (средства) предприятий	4
4	2	Оборотные средства предприятий	2
5	2	Трудовые ресурсы предприятия	2
6	3	Себестоимость продукции (работ, услуг) организации и методы калькулирования	2
7	3	Доходы (выручка) и финансовые результаты предприятий	2
8	3	Налогообложение предприятий	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к текущему тестированию	Основная и дополнительная литература, приведённая в рабочей программе дисциплины.	7	20
Подготовка к экзамену	Основная и дополнительная литература, приведённая в рабочей программе дисциплины.	7	31,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Текущий контроль	Тест к теме 1	1	5	Контрольный тест к Теме 1 "Роль и значение экономики предприятия. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности" содержит 20 заданий. Время тестирования - 25 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
2	7	Текущий контроль	Тест к теме 2	1	5	Контрольный тест к Теме 2 "Основные фонды (средства) предприятий" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
3	7	Текущий контроль	Тест к теме 3	1	5	Контрольный тест к Теме 3 "Оборотные средства предприятий" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
4	7	Текущий контроль	Тест к теме 4	1	5	Контрольный тест к Теме 4 "Трудовые ресурсы предприятия" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
5	7	Текущий контроль	Тест к теме 5	1	5	Контрольный тест к Теме 5 "Себестоимость продукции (работ, услуг) организации и методы калькулирования" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
6	7	Текущий контроль	Тест к теме 6	1	6	Контрольный тест к Теме 6 "Доходы (выручка) и финансовые результаты предприятий" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен

7	7	Текущий контроль	Тест к теме 7	1	5	Контрольный тест к Теме 7 "Налогообложение предприятий" содержит 10 заданий. Время тестирования - 15 минут. Максимальная оценка за тест - 5 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов).	экзамен
8	7	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	5	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Итоговая оценка проставляется в ведомость, зачетную книжку и, в конечном итоге, в приложение к диплому. К сдаче экзамена допускаются только те студенты, которые выполнили в течение семестра все установленные контрольно-рейтинговые мероприятия. Экзамен проводится в форме итогового компьютерного тестирования, по результатам которого студент может получить максимально 5 баллов. Итоговое тестирование содержит 20 вопросов, затрагивающих все разделы курса и позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 25 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 0,25 баллам. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов – 5. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов). Итоговая оценка за курс определяется следующим образом: рассчитывается средний балл за семестр, доля данной оценки в итоговой оценке составляет 60%, оценка, полученная на экзамене - составляет 40%.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Итоговая оценка проставляется в ведомость, зачетную книжку и, в конечном итоге, в приложение к диплому. К сдаче экзамена допускаются только те студенты, которые выполнили в течение семестра все установленные контрольно-рейтинговые мероприятия. Экзамен проводится в форме итогового компьютерного тестирования, по результатам которого студент может получить максимально 5 баллов. Итоговое тестирование содержит 20 вопросов, затрагивающих все разделы курса и позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 25 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 0,25 баллам. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов – 5. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов (т.е. набрал не менее 3-х баллов). Итоговая оценка за курс определяется следующим образом: рассчитывается на основе оценки, полученной за семестр, доля данной оценки в итоговой оценке составляет 60%, оценка, полученная на экзамене - составляет 40%.	
--	--	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-5	Знает: Основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания	++			+++		++	++	
ОПК-5	Умеет: Рассчитывать базовые технико- экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания	+			++		++	++	
ОПК-5	Имеет практический опыт: Самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии	++	++	++	++			++	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Выварец, А. Д. Экономика предприятия [Текст] учебник для вузов по специальности 080502 "Экономика и упр. на предприятии" А. Д. Выварец. - М.: ЮНИТИ, 2007. - 543 с.
2. Жиделева, В. В. Экономика предприятия [Текст] учеб. пособие для экон. вузов В. В. Жиделева, Ю. Н. Каптейн. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2000. - 131, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Экономика и управление : рос. науч. журн. / Ин-т упр. и экономики (ИМЕ)
2. Управление инвестициями и инновациями : Науч.-практ. журн. / Южно-Урал. гос. ун-т
3. Вестник Южно-Уральского государственного университета.
Серия: Экономика и менеджмент : науч. журн. / Юж.-Урал. гос. ун-т; ЮУрГУ

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Голлай И.Н. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине "Экономика предприятия"

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Экономика предприятия : учебное пособие / Р. М. Котов, Л. В. Менх, Е. Е. Румянцева, И. К. Куприна. — Кемерово : КеМГУ, 2018. — 150 с. — ISBN 979-5-89289-174-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107706 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Митрофанов, С. В. Экономика предприятия сервиса : учебное пособие / С. В. Митрофанов. — Санкт-Петербург : СПбГУ ГА им. А.А. Новикова, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-907354-90-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/438740 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Назарова, И. А. Экономика предприятия : учебно-методическое пособие / И. А. Назарова, А. С. Вихрова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 71 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176553 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Гусарова, И. А. Экономика предприятия : учебное пособие / И. А. Гусарова, Ю. В. Пантелеева, К. В. Николаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Казань : КНИТУ, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-3196-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330779 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Кондратьева, И. В. Экономика предприятия / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45267-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/263045 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных polpred (обзор СМИ)(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	127 (36)	Компьютерный класс с предустановленным программным обеспечением и выходом в Интернет; проектор.
Лекции	342 (3)	Компьютер, подключённый к сети Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; проектор.
Самостоятельная работа студента	127 (36)	Компьютерный класс с предустановленным программным обеспечением и выходом в Интернет; проектор.
Практические занятия и семинары	340 (3)	Компьютер, подключённый к сети Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; проектор.