

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ БРИЭТ
_____/Е.Д.Цыренов/
Приказ № _____ 37
от « 23 » 06 2022г. ____

АННОТАЦИЯ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01. Экономика отрасли и предприятия**

Срок освоения ППССЗ – 1 год 10 месяцев

Форма обучения – очная

Уровень образования при приеме на обучение – (основное общее образование)

Профессии – (16675) Повар

Базовый уровень

г. Улан-Удэ
2022

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО профессии (16675) «Повар», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от « 09 » декабря 2016г. № 1569 и с учетом требований профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.сентября 2015 г. № 610н зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023. , с учетом требований протокола работодателя № 11 от 15 мая 2022г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Фамилия И.О. должность, преподаватель БРИЭТ
к.э.н., доцент Тураева И.Л.

Программа рассмотрена ЦК рабочих профессий

Протокол №_11_ от «__20__» июня 2022 г.

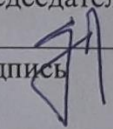
Председатель ЦК

 /Русина М.В./
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол №_5_ от «__22__» июня 2022 г.

Председатель МС

 /Дыренов Е.Д./
Подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель: сформировать у студентов представление о функционировании предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности экономики и место в системе общественного воспроизводства.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии «Повар» в соответствии с ФГОС СПО (16675) «Повар» в части освоения основного перечня общих компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.;
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;
- проявлять толерантность в рабочем коллективе;

- 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;
- находить необходимую экономическую информацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов и построения устных сообщений.
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты;
- научить студентов практическим навыкам по анализу и планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятия и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины.

1.4.1. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Всего -22 часа, в том числе:

Экономика отрасли и производства (4 семестр)

Общей учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;

аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 16 часов, включая контрольную работу;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение студентами учебной дисциплиной с учетом общих (ОК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины. Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов	Всего часов (объем профессиональной подготовки)	Объем времени, отведенный на освоение учебного курса					Промежуточная аттестация, часов	Учебная и Производственная практика	Дифференцированный зачет, часов
			Во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В.т.ч. контрольная работа, часов			
	Раздел 1. Предприятие и его материальные ресурсы	22	4	-	-	-	-	-	-	
	Раздел 2. Анализ деятельности предприятия		6	-	-	-	-	-	-	
	Раздел 3. Система		6	-	-	-	-	-	-	

	управления и организации предприятием									
	Дифференцированный зачет									6
	Всего:	22	16	-	-	-		-	-	6

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предприятие и его материальные ресурсы		6	
Тема №1. Экономические основы функционирования отрасли и предприятия».	Введение в экономику. Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики.	2	
Тема2. Формирование и характеристика отрасли и предприятия.	Предприятие – основное звено экономики	2	
Тема3. Предприятие в условиях рыночной экономики.	Производственная и организационная структура предприятия, их элементы.	2	
Раздел 2. Анализ деятельности предприятия		6	
Тема №4. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.	Инфраструктура предприятий общественного питания. Персонал предприятия и производительность труда	2	
Тема № 5 Экономические показатели результатов деятельности предприятия.	Экономика предприятий отрасли общественного питания Основные производственные фонды предприятий общественного питания	2	
Тема №6. Формирование	Производственная мощность предприятий общественного питания	2	

финансовых результатов деятельности предприятия.	Финансирование и производство товаров и услуг в общественном секторе.		
	Раздел 3. Система управления и организации предприятием	4	
Тема №7. Управление предприятием.	Контроль качества продукции общественного питания	2	
Тема №8. Организации производства.	Ценообразование в общественном питании Расходы предприятия общественного питания	2	
	Практические занятия не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена		
	Итого:	16 часов	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813838

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 06.04.2023 по 05.04.2024