

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 11:32:53  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной  
программе по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра бухгалтерского учета и анализа**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.26 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА**  
**ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного  
бизнеса»**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Год начала подготовки - 2022**

**Краснодар – 2021 г.**

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент КБУ

А.А. Черник

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры бухгалтерского учета и анализа протокол №1 от 30.08.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>   | <b>4</b>  |
| ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 4         |
| МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....  | 4         |
| ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....  | 4         |
| ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....  | 5         |
| <b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>6</b>  |
| <b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>   | <b>12</b> |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....   | 12        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....   | 12        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....  | 12        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....  | 12        |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 13        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ..... | 13        |
| МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....   | 13        |
| <b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>  | <b>13</b> |
| <b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>                  | <b>14</b> |
| <b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>  | <b>14</b> |
| АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....   | 21        |

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» приобретение знаний о роли и методике анализа и диагностики в системе управления, формирование навыков расчетно-аналитической работы, приобретение умений применять методы анализа в конкретной аналитической работе в условиях деятельности предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

- ознакомление с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

| Показатели объема дисциплины  | Всего часов по формам обучения |                        |
|---|--------------------------------|------------------------|
|   | очная                          | заочная                |
| Объем дисциплины в зачетных единицах  | <b>3 ЗЕТ</b>                   |                        |
| Объем дисциплины в акад. часах  | <b>108</b>                     |                        |
| Промежуточная аттестация:<br>форма  | <i>Зачет с оценкой</i>         | <i>Зачет с оценкой</i> |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b> | 36                             | 18                     |
| 1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:                  | 34                             | 16                     |
| • лекции  | 12                             | 6                      |
| • практические занятия  | 22                             | 10                     |
| • лабораторные занятия  | -                              | -                      |
| в том числе практическая подготовка   | -                              | -                      |

|   |    |    |
|---|----|----|
| 2. Индивидуальные консультации (ИК)   |    | -  |
| 3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)   | 2  | 2  |
| 4. Консультация перед экзаменом (КЭ)  |    |    |
| 5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк) |    |    |
| <b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>  | 72 | 90 |
| в том числе:  |    |    |
| • самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)  |    | 2  |
| • самостоятельная работа в семестре (СРс)   | 72 | 88 |
| в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу  | -  | -  |
| • изучение ЭОР  | -  | -  |
| • изучение онлайн-курса или его части   | -  | -  |
| • выполнение индивидуального или группового проекта   | -  | -  |
| • другие виды   | 72 | 88 |

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

| Формируемые компетенции  | Индикаторы достижения компетенций  | Результаты обучения (знания, умения)   |
|--|--|--|
| ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | ПК-4.1. 3-5. <b>Знает</b> основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов   |
|  |  | ПК-4.1. 3-6. <b>Знает</b> основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам   |
|  |  | ПК-4.1. У-5. <b>Умеет</b> пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания |
|  |  | ПК-4.1. У-6. <b>Умеет</b> осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам   |
|  | ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)         | ПК-4.3. 3-3. <b>Знает</b> методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)  |
|  |  | ПК-4.3. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)   |

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций по очной форме обучения

Таблица 3

| № п/п     | Наименование раздела, темы дисциплины  | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |   |       | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения<br>(знания, умения) | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга по теме или по всему курсу в целом |
|-----------|--|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|---|-------|-----------------------------------|---|--|------------------|---|
|           |  | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/<br>КЭ, Катгэк, Катг | Всего |                                   |   |  |                  |   |
| Семестр 7 |  |                                  |                      |                      |                         |   |       |                                   |   |  |                  |   |
| 1.        | Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.<br>Предмет, задачи, содержание анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Информационная база анализа. Организация аналитической работы и оценки потенциала предприятия. Методика анализа. Сущность неформализованных и формализованных методов. | 2                                | 2                    |                      |                         | 4/-   | 8     | ПК 4.1,<br>ПК 4.3                 | ПК-4.1. У-5, ПК-4.3. 3-3.               | О.                                     | Т.               | Р./Д.   |
| 2.        | Маркетинговый анализ<br>Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления   | 2                                | 2                    |                      |                         | 8/-   | 12    | ПК 4.1,<br>ПК 4.3                 | ПК-4.1. У-5, ПК-4.3. 3-3.               | р.а.з.                                 | р.а.з            | Ин.п.   |
| 3.        | Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания.<br>Цели, задачи и информационное обеспечение анализа технико-организационного уровня производства. Анализ научно-технического уровня производства. Анализ уровня организации производства и труда. Анализ уровня управления. Анализ производства и продажи продукции. Функционально-стоимостный анализ      | 1                                | 2                    |                      |                         | 8/-   | 11    | ПК 4.1,<br>ПК 4.3                 | ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.  | р.а.з.,<br>к/р                         | р.а.з            | Ин.п.   |

|    |   |           |           |   |   |           |            |                   |  |          |          |          |
|----|---|-----------|-----------|---|---|-----------|------------|-------------------|--|----------|----------|----------|
| 4. | Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания.<br>Характеристика, задачи и информационное обеспечение анализа средств труда. Анализ состава, структуры, динамики и состояния основных средств. Анализ эффективности использования основных средств. Анализ использования производственной мощности и технологического оборудования | 1         | 2         |   |   | 8/-       | 11         | ПК 4.1,<br>ПК 4.3 | ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.               | р.а.з.   | р.а.з    | Ин.п.    |
| 5. | Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания.<br>Задачи анализа, источники информации и направления анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов  | 1         | 2         |   |   | 8/-       | 11         | ПК 4.1,<br>ПК 4.3 | ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3., ПК-4.3. У-3. | р.а.з.   | р.а.з    | Ин.п.    |
| 6. | Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания.<br>Задачи и источники информации для анализа трудовых ресурсов. Анализ обеспеченности трудовыми ресурсами. Анализ использования рабочего времени. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов. Анализ использования фонда заработной платы                             | 1         | 2         |   |   | 8/-       | 11         | ПК 4.1,<br>ПК 4.3 | ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.               | р.а.з.   | р.а.з    | Ин.п.    |
| 7. | Анализ финансового состояния предприятий общественного питания.<br>Задачи анализа, информационное обеспечение и классификация затрат. Анализ общих показателей себестоимости продукции. Анализ себестоимости отдельных видов продукции по статьям калькуляции. Оценка резервов снижения себестоимости   | 2         | 6         |   |   | 18/-      | 26         | ПК 4.3            | ПК-4.3. 3-3.   | р.а.з.   | р.а.з    | Ин.п.    |
| 8. | Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания.<br>Анализ взаимосвязи затрат и объемов деятельности. Основные показатели и лимитирующие факторы безубыточности. Маржинальный анализ в принятии управленческих решений. Анализ нефинансовых результатов деятельности организации   | 2         | 4         |   |   | 10/-      | 16         | ПК 4.1,<br>ПК 4.3 | ПК-4.1. У-6., ПК-4.3. 3-3.                           | р.а.з.   | р.а.з    | Ин.п.    |
|    | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Камп)</i>   | -         | -         | - | - | /2        | 2          | -                 | -  | -        | -        | -        |
|    | <b>Итого</b>  | <b>12</b> | <b>22</b> | - | - | <b>74</b> | <b>108</b> | <b>х</b>          | <b>х</b>   | <b>х</b> | <b>х</b> | <b>х</b> |

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

- *устный опрос (О);*
- *расчетно-аналитические задания (р.а.з.);*
- *контрольная работа (К/р)*

**Формы текущего контроля:**

- *тест (Т.);*
- *расчетно-аналитические задания (р.а.з.).*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

- *индивидуальный проект (Ин.п.);*
- *реферат/доклад (Р./Д.).*



**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения**

Таблица 4

| № п/п     | Наименование раздела, темы дисциплины  | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |  |       | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения<br>(знания, умения) | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга по теме или по всему курсу в целом |
|-----------|--|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|--|-------|-----------------------------------|---|--|------------------|---|
|           |  | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг | Всего |                                   |   |  |                  |   |
| Семестр 9 |  |                                  |                      |                      |                         |  |       |                                   |   |  |                  |   |
| 1.        | Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.<br>Предмет, задачи, содержание анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Информационная база анализа. Организация аналитической работы и оценки потенциала предприятия. Методика анализа. Сущность неформализованных и формализованных методов. | 1                                | 2                    |                      |                         | 11/-                                     | 12    | ПК 4.1, ПК 4.3                    | ПК-4.1, У-5, ПК-4.3. 3-3.               | О.                                     | К/р              | Ин.п  |
| 2.        | Маркетинговый анализ<br>Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления   |                                  |                      |                      |                         | 11/-                                     | 13    | ПК 4.1, ПК 4.3                    | ПК-4.1, У-5, ПК-4.3. 3-3.               | р.а.з.                                 | К/р              | Ин.п  |
| 3.        | Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания.<br>Цели, задачи и информационное обеспечение анализа технико-организационного уровня производства. Анализ научно-технического уровня производства. Анализ уровня организации производства и труда. Анализ уровня управления. Анализ производства и продажи продукции. Функционально-стоимостный анализ      | 1                                | 2                    |                      |                         | 11/-                                     | 14    | ПК 4.1, ПК 4.3                    | ПК-4.1, 3-5, ПК-4.1, 3-6, ПК-4.3. 3-3.  | р.а.з., к/р                            | К/р              | Ин.п  |

|    |   |   |   |  |  |      |    |                         |   |        |     |      |
|----|---|---|---|--|--|------|----|-------------------------|---|--------|-----|------|
| 4. | Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания.<br>Характеристика, задачи и информационное обеспечение анализа средств труда. Анализ состава, структуры, динамики и состояния основных средств. Анализ эффективности использования основных средств. Анализ использования производственной мощности и технологического оборудования | 1 | 2 |  |  | 11/- | 14 | ПК<br>4.1,<br>ПК<br>4.3 | ПК-<br>4.1.<br>3-5,<br>ПК-<br>4.1.<br>3-6,<br>ПК-<br>4.3.<br>3-3.                         | р.а.з. | К/р | Ин.п |
| 5. | Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания.<br>Задачи анализа, источники информации и направления анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов  | 1 | 1 |  |  | 11/- | 13 | ПК<br>4.1,<br>ПК<br>4.3 | ПК-<br>4.1.<br>3-5,<br>ПК-<br>4.1.<br>3-6,<br>ПК-<br>4.3.<br>3-3.,<br>ПК-<br>4.3.<br>У-3. | р.а.з. | К/р | Ин.п |
| 6. | Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания.<br>Задачи и источники информации для анализа трудовых ресурсов. Анализ обеспеченности трудовыми ресурсами. Анализ использования рабочего времени. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов. Анализ использования фонда заработной платы                             | 1 | 1 |  |  | 11/- | 13 | ПК<br>4.1,<br>ПК<br>4.3 | ПК-<br>4.1.<br>3-5,<br>ПК-<br>4.1.<br>3-6,<br>ПК-<br>4.3.<br>3-3.                         | р.а.з. | К/р | Ин.п |
| 7. | Анализ финансового состояния предприятий общественного питания.<br>Задачи анализа, информационное обеспечение и классификация затрат. Анализ общих показателей себестоимости продукции. Анализ себестоимости отдельных видов продукции по статьям калькуляции. Оценка резервов снижения себестоимости   | 1 | 2 |  |  | 11/- | 12 | ПК<br>4.3               | ПК-<br>4.3.<br>3-3.   | р.а.з. | К/р | Ин.п |

|    |   |          |           |   |   |           |            |                         |   |          |          |          |
|----|---|----------|-----------|---|---|-----------|------------|-------------------------|---|----------|----------|----------|
| 8. | Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания.<br>Анализ взаимосвязи затрат и объемов деятельности. Основные показатели и лимитирующие факторы безубыточности. Маржинальный анализ в принятии управленческих решений. Анализ нефинансовых результатов деятельности организации |          |           |   |   | 11/-      | 13         | ПК<br>4.1,<br>ПК<br>4.3 | ПК-<br>4.1.<br>У-6.,<br>ПК-<br>4.3.<br>3-3. | р.а.з.   | К/р      | Ин.п     |
|    | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>   | -        | -         | - | - | /2        | 2          | -                       | -   | -        | -        | -        |
|    | <i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭК)</i>   | -        | -         | - | - | 2/        | 2          | -                       | -   | -        | -        | -        |
|    | <b><i>Итого</i></b>   | <b>6</b> | <b>10</b> | - | - | <b>92</b> | <b>108</b> | <b>х</b>                | <b>х</b>                                    | <b>х</b> | <b>х</b> | <b>х</b> |

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

- устный опрос (О);
- расчетно-аналитические задания (р.а.з.)

**Формы текущего контроля:**

- контрольная работа (К/р)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

- индивидуальный проект (Ин.п.)

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Губина, О. В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: практикум / О. В. Губина. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0906-5. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=348361>
2. Чернышева, Ю.Г. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации) : учебник / Ю.Г. Чернышева. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 421 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/24681. - ISBN 978-5-16-012750-7. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=367391>

##### Дополнительная литература:

1. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник / А.Д. Шерemet. - 2-е изд., доп. -М. : ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=327955>
2. Мельник, М. В. Комплексный экономический анализ: учебное пособие / М.В. Мельник, А.И. Кривцов, О.В. Лихтарова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 368 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1127687. - ISBN 978-5-16-016385-7. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=374279>
3. Чеботарев, Н. Ф. Оценка стоимости предприятия (бизнеса): учебник для бакалавров / Н. Ф. Чеботарев. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 252 с. - ISBN 978-5-394-03460-2. - Текст: электронный. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431713>

##### Нормативные правовые документы:

Отсутствуют

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Энциклопедиум [энциклопедии, словари, справочники] - справочный портал <http://enc.biblioclub.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилиты PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению контрольной работы.

➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

## V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

| Виды работ  | Максимальное количество баллов |
|---|--------------------------------|
| Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях | 20                             |
| Текущий контроль                                  | 20                             |
| Творческий рейтинг                                | 20                             |
| Промежуточная аттестация (экзамен)                | 40                             |
| <b>ИТОГО</b>                                      | <b>100</b>                     |

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### *Тематика курсовых работ/проектов*

*Курсовая работа/проект по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания» учебным планом не*

предусмотрена

**Типовой перечень вопросов к зачету с оценкой:**

| Номер вопроса | Перечень вопросов к зачету с оценкой  |
|---------------|---|
| 1.            | Сущность, предмет и задачи анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания |
| 2.            | Принципы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания                   |
| 3.            | Информационная база анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания        |
| 4.            | Пользователи результатов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания   |
| 5.            | Организация аналитической работы на предприятии   |
| 6.            | Документальное оформление результатов анализа   |
| 7.            | Понятие метода и методики анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания  |
| 8.            | Виды экономических моделей в зависимости от типов связи между факторами   |
| 9.            | Виды методов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания               |
| 10.           | Количественные методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания      |
| 11.           | Экономическая характеристика метода факторного анализа  |
| 12.           | Экономическая характеристика метода элиминирования  |
| 13.           | Математические методы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий  |
| 14.           | Виды методов управленческого анализа  |
| 15.           | Количественные методы управленческого анализа   |
| 16.           | Экономическая характеристика методов детерминированного факторного анализа  |
| 17.           | Экономическая характеристика методов элиминирования   |
| 18.           | Сущность и информационное обеспечение маркетингового анализа  |
| 19.           | Методы маркетингового анализа   |
| 20.           | Применение SWOT- анализа в маркетинговом анализе  |
| 21.           | Методика SWOT- анализа  |
| 22.           | Анализ маркетинговых стратегий и тактики деятельности предприятий   |
| 23.           | Задачи и информационное обеспечение анализа объема производства и продаж продукции предприятий                          |
| 24.           | Значение планирования в финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Виды планирования                             |
| 25.           | Методика тактического бизнес-планирования   |
| 26.           | Методика оперативного планирования (бюджетирования)   |
| 27.           | Методика стратегического планирования   |
| 28.           | Контроль за выполнением бизнес-планов.  |
| 29.           | Анализ отклонений в исполнении бизнес-плана   |
| 30.           | Анализ ассортимента выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)  |
| 31.           | Анализ качества выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)  |
| 32.           | Анализ ритмичности производства продукции и продажи услуг   |
| 33.           | Анализ равномерности процесса производства продукции  |
| 34.           | Анализ факторов увеличения объема производства продукции и продажи услуг  |
| 35.           | Анализ выполнения предприятием договорных обязательств  |
| 36.           | Анализ резервов роста объемов производства продукции и продажи услуг предприятий  |
| 37.           | Задачи и информационное обеспечение анализа себестоимости продукции или услуг предприятий                               |
| 38.           | Анализ динамики себестоимости продукции и услуг предприятий   |

|     |   |
|-----|---|
| 39. | Факторный анализ себестоимости продукции  |
| 40. | Анализ эффективности использования затрат предприятий   |
| 41. | Анализ резервов снижения себестоимости продукции и услуг предприятий  |
| 42. | Анализ ценовой политики предприятий   |
| 43. | Анализ товарной политики предприятий  |
| 44. | Задачи анализа товарных запасов предприятий   |
| 45. | Анализ оборачиваемости товарных запасов   |
| 46. | Значение и задачи нормирования товарных запасов предприятий   |
| 47. | Способы нормирования товарных запасов предприятий   |
| 48. | Понятие безубыточного объема продаж и методика его расчета  |
| 49. | Понятие запаса финансовой прочности и методика его расчета  |
| 50. | Определение критической суммы постоянных затрат, переменных расходов на единицу продукции (услуг) и критического уровня цены реализации |
| 51. | Методы определения критической точки безубыточности деятельности предприятий  |
| 52. | Анализ производственного леввериджа предприятий   |
| 53. | Анализ финансового и совокупного леввериджей  |
| 54. | Анализ обеспеченности предприятий трудовыми ресурсами   |
| 55. | Анализ использования предприятием рабочего времени  |
| 56. | Факторный анализ фонда рабочего времени   |
| 57. | Анализ производительности труда работников предприятий  |
| 58. | Анализ резервов повышения эффективности использования предприятием трудовых ресурсов  |
| 59. | Анализ влияния трудовых ресурсов на объем выпущенной организацией продукции (оказанных услуг)   |
| 60. | Анализ технического состояния основных средств предприятий  |
| 61. | Анализ времени использования оборудования   |
| 62. | Анализ производственной мощности  |
| 63. | Анализ способов начисления амортизации по объектам основных средств предприятий   |
| 64. | Анализ движения основных средств предприятий  |
| 65. | Анализ эффективности использования основных средств предприятий   |
| 66. | Анализ резервов повышения уровня технического развития предприятий  |
| 67. | Анализ инновационного развития организации  |
| 68. | Анализ рентабельности продаж  |
| 69. | Анализ эффективности системы управления   |
| 70. | Анализ стратегии и тактики работы организации   |
| 71. | Анализ стоимости бизнеса  |
| 72. | Методы расчета стоимости бизнеса  |

***Типовые тестовые задания:***

1. В зависимости от методики проведения, анализ делят на:  
структурный и функциональный  
комплексный и локальный  
статический, факторный и экспертный
2. Материалы лабораторного и врачебно-санитарного контроля относятся к:  
учетным информационным источникам  
внеучетным информационным источникам
3. Материалы налоговой проверки относятся к:  
учетным информационным источникам  
внеучетным информационным источникам
4. Формула товарного баланса относится к ..... факторной модели:



аддитивной  
мультипликативной  
кратной  
смешанной

5. Формула рентабельности активов соответствует ... форме математической зависимости:

аддитивной  
мультипликативной  
смешанной  
кратной

### **Типовые расчетно-аналитические задания:**

#### **Задание 1.**

Рыночная конъюнктура позволяет организации установить исходную скидку покупателям в размере 15% от суммы предварительной оплаты. Поступление от дебиторов ожидается в течение 2-х месяцев. Рассчитайте, на сколько сократится сумма задолженности дебиторов при немедленном погашении всей суммы дебиторской задолженности, и какова при этом будет сумма полученной прибыли.

#### **Задание 2.**

Используя данные, представленные в таблице, определите зависимость между индексом цен и количеством проданных блюд ресторана. Постройте уравнение регрессии, отражающее зависимость количества проданных блюд от уровня цен. Спрогнозируйте объем продаж блюд ресторана, если при прочих равных условиях индекс цен составит в следующем году 102%.

Данные об объеме проданных блюд ресторана и индексе цен

| Годы | Количество проданных блюд ресторана, шт. | Индекс цен, % |
|------|--|---------------|
| 1    | 215                                      | 150           |
| 2    | 170                                      | 300           |
| 3    | 160                                      | 800           |
| 4    | 175                                      | 500           |
| 5    | 180                                      | 200           |
| 6    | 178                                      | 300           |
| 7    | 174                                      | 250           |
| 8    | 159                                      | 268           |
| 9    | 172                                      | 264           |
| 10   | 134                                      | 251           |

#### **Задание 3.**

Проведите анализ ритмичности и равномерности выполнения плана оказания услуг ООО «Мир отдыха». По результатам расчетов сделайте выводы.

Объем оказанных услуг ООО «Мир отдыха» за три декады

| Декады | План             |              | Факт             |              |
|--------|------------------|--------------|------------------|--------------|
|        | сумма, тыс. руб. | структура, % | сумма, тыс. руб. | структура, % |
| 1      | 15600            |              | 13850            |              |
| 2      | 16700            |              | 16380            |              |

|        |       |  |       |  |
|--------|-------|--|-------|--|
| 3      | 17200 |  | 19270 |  |
| Итого: |       |  |       |  |

#### Задание 4.

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте коэффициент сортности по плану и фактически. Определите, на сколько изменился коэффициент сортности и установите причины, этому способствовавшие. По результатам расчетов сделайте выводы.

Сведения о качестве и объемах произведенной продукции

| Сорт продукции | Цена за единицу, тыс. руб. | Объем производства продукции, шт. |       | Объем производства, тыс. руб. |      |                 |      |
|----------------|----------------------------|-----------------------------------|-------|-------------------------------|------|-----------------|------|
|                |                            | план                              | факт  | план                          | факт | по цене I сорта |      |
|                |                            |                                   |       |                               |      | план            | факт |
| I              | 1,2                        | 10450                             | 11200 |                               |      |                 |      |
| II             | 0,8                        | 4800                              | 5050  |                               |      |                 |      |
| Итого:         |                            |                                   |       |                               |      |                 |      |

#### Задание 5.

Проведите анализ выполнения плана по оказанию услуг ООО «Вкуснотеево». По результатам расчетов сделайте выводы.

#### *Примеры вопросов для опроса:*

1. Сущность и содержание анализа.
2. Предмет, объект и задачи анализа деятельности организации.
3. Принципы анализа.
4. Информационная база анализа.
5. Этапы аналитической работы на предприятии и документальное оформление результатов анализа.

#### *Примеры типовых заданий для контрольной работы:*

##### Вариант 1

1. Принципы анализа.
2. Анализ ассортимента продукции ресторана и услуг гостиниц.
3. Задача

Используя данные, приведенные в таблице,

- рассчитайте недостающие показатели;
- постройте модели, отражающие влияние различных факторов на выручку;
- используя индексный и интегральный методы анализа, проанализируйте влияние изменения отдельных факторов на выручку. Сделайте выводы.

#### Исходные данные для оценки влияния факторов на изменение выручки индексным и интегральным методами

| Показатель   | Базисный период | Отчетный период | Отклонение, (+;-) |
|--|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1. Выручка, млн. руб.                                  | 894             | 1578            |                   |
| 2. Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб. | 542             | 784             |                   |
| 3. Среднесписочная численность работников, человек     | 80              | 74              |                   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 4. Фондоотдача, руб./руб.                         |  |  |  |
| 5. Производительность труда,<br>млн. руб./человек |  |  |  |

### **Тематика рефератов/докладов:**

1. Становление и развитие анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
2. Особенности проведения анализа в общественном питании.
3. Перспективы развития методик анализа деятельности предприятия.

### **Типовая структура зачетного задания**

| <b>Наименование оценочного средства</b>   |                           | <b>Максимальное количество баллов</b> |
|---|---------------------------|---------------------------------------|
| <i>Вопрос 1.</i> Сущность, предмет и задачи анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.   |                           | 8                                     |
| <i>Вопрос 2.</i> Анализ ценовой политики предприятий.   |                           | 12                                    |
| <p><i>Практическое задание.</i><br/> На основании данных определить ритмичность производства продукции (первым способом).<br/> Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> |                           | 20                                    |
| Дни месяца  | Плановый выпуск продукции | Фактический выпуск продукции          |
| 1   | 20 000                    | 22 500                                |
| 2   | 20 000                    | 21 200                                |
| 3   | 20 000                    | 22 100                                |
| 4   | 20 000                    | 22 300                                |
| 5   | 20 000                    | 19 800                                |
| 6   | 20 000                    | 20 200                                |
| 7   | 20 000                    | 19 950                                |
| 8   | 20 000                    | 19 700                                |
| 9   | 20 000                    | 20 000                                |
| 10  | 20 000                    | 21 150                                |

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,  
шкала оценивания**

Таблица 6

| Шкала оценивания |                         | Формируемые компетенции  | Индикатор достижения компетенции   | Критерии оценивания   | Уровень освоения компетенций |
|------------------|-------------------------|--|--|---|------------------------------|
| 85 – 100 баллов  | «отлично»/<br>«зачтено» | ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</li> <li>- основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</li> </ul> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;</li> <li>- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</li> </ul> | Продвинутый                  |
|                  |                         |  | ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)         |   |                              |
| 70 – 84 баллов   | «хорошо»/<br>«зачтено»  | ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</li> <li>- основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб,</li> </ul>  | Повышенный                   |
|                  |                         |  | ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)         |   |                              |

|                |                                |  |  |   |                |
|----------------|--------------------------------|--|--|---|----------------|
|                |                                |  |  | отделов).<br><br><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b><br>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;<br>- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам;<br>- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов). |                |
| 50 – 69 баллов | «удовлетворительно»/ «зачтено» | ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | <b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b><br>- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;<br>- основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам;<br>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).   | <b>Базовый</b> |
|                |                                |  | ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)         | <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b><br>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;<br>- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам;<br>- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-   |                |

|                 |  |  |  |  |                                    |
|-----------------|--|--|--|--|------------------------------------|
|                 |  |  |  | хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).  |                                    |
| менее 50 баллов | «неудовлетворительно»/<br>«не зачтено» | ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;</li> <li>- основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</li> </ul> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания;</li> <li>- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</li> </ul> | <b>Компетенции не сформированы</b> |
|                 |  |  | ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)         |  |                                    |

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.26 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА**  
**ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы**  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования**      **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» приобретение знаний о роли и методике анализа и диагностики в системе управления, формирование навыков расчетно-аналитической работы, приобретение умений применять методы анализа в конкретной аналитической работе в условиях деятельности предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

- ознакомление с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания.

## 2. Содержание дисциплины:

| № п/п  | Наименование тем дисциплины   |
|--|---|
| 1.   | Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания |
| 2.   | Маркетинговый анализ  |
| 3.   | Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания         |
| 4.   | Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания                                |
| 5.   | Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания                        |
| 6.   | Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания                            |
| 7.   | Анализ финансового состояния предприятий общественного питания  |
| 8.   | Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания                                      |
| <b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b> |   |

**Форма контроля – зачет с оценкой.**

**Составитель:**

Доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

А.А. Черник