

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 12:37:59  
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 - 2023**

**Краснодар – 2022 г.**

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент КБУ

А.А. Черник

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры бухгалтерского учета и анализа протокол № 6 от 10 января 2022 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: 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 (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, Катэж, Катт	Всего					
Семестр 7												
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. 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, ПК 4.3	ПК-4.1. У-5, ПК-4.3. 3-3.	О.	Т.	Р./Д.
2.	Маркетинговый анализ Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления	2	2			8/-	12	ПК 4.1, 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. 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, ПК 4.3	ПК-4.1. 3-5, ПК-4.1. 3-6, ПК-4.3. 3-3.	р.а.з., к/р	р.а.з	Ин.п.

4.	Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания. 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, 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. 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, 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. 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, 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. 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. 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, 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 (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, Каттэк, Катт	Всего					
<b>Семестр 9</b>												
1.	Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. 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 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. 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. 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 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	Ин.п
5.	Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания. Задачи анализа, источники информации и направления анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов	1	1			11/-	13	ПК 4.1, 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.	К/р	Ин.п
6.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания. 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 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	Ин.п
7.	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания. 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 4.3	ПК- 4.3. 3-3.	р.а.з.	К/р	Ин.п

8.	Анализ финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания. 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 4.1, ПК 4.3	ПК- 4.1. У-6., ПК- 4.3. 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. Шеремет. - 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

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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 левериджа предприятий
53.	Анализ финансового и совокупного левериджей
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,			

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></p> <p>На основании данных определить ритмичность производства продукции (первым способом).</p> <p>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»/ «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 соответствии 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»/ «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 соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам;</li> <li>- методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для</li> </ul>	Повышенный
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)		

				<p>оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</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>	
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	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</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>	Базовый
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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> </ul>	

				- пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «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>	<b>Компетенции не сформированы</b>
			ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)	<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>	

**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 – 2022 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