

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:02:27

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f19a8f5169

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 экономики и управления**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.22 Экономика предприятий 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 кафедры экономики и  
управления

С.А. Козловская

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления

протокол № 6 от «27» января 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ</u></b> .....	<b>4</b>
<u>ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	4
<u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</u> .....	4
<u>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ</u> .....	4
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</u> .....	5
<b><u>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>9</b>
<b><u>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>28</b>
<u>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА</u> .....	28
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ</u> .....	29
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ</u> .....	29
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ</u> .....	29
<u>ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	30
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ</u> .....	30
<u>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u> .....	30
<b><u>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>30</b>
<b><u>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</u></b> .....	<b>31</b>
<b><u>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</u></b> .....	<b>31</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>74</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Экономика предприятий питания» является формирование у студентов целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующих решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе полного жизненного цикла.

### Задачи дисциплины «Экономика предприятий питания»

1. овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы, уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;

2. - приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;

3. - опираться на творческий подход при поиске путей общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объёма дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачётных единицах	<b>5 ЗЕТ</b>	
Объем дисциплины в акад. часах	<b>180</b>	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	<b>58</b>	<b>14</b>
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	<b>54</b>	<b>10</b>
• лекции	18	4
• практические занятия	36	6
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>122</b>	<b>166</b>
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5

• самостоятельная работа в семестре (СРС)	90	161
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	90	161

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
<b>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>ПК-1.4.</b> Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ПК-1.4. 3-1. Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями
		<b>ПК-1.4. У-1. Умеет</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания
		<b>ПК-1.4. 3-2. Знает</b> методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<b>ПК-1.4. У-2. Умеет</b> применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<b>ПК-1.4. 3-3. Знает</b> технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		ПК-1.4. У-3. <b>Умеет</b> рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-1. <b>Знает</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-1. <b>Умеет</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом
		ПК-3.2. 3-2. <b>Знает</b> состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-2. <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составление технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</b>	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-1. <b>Знает</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания
		ПК-4.1. У-1. <b>Умеет</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. 3-2. <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов

		ПК-4.1. У-2. <b>Умеет</b> пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания
		ПК-4.1. 3-3. <b>Знает</b> инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. У-3. <b>Умеет</b> пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания
		ПК-4.1. 3-4. <b>Знает</b> теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания
		ПК-4.1. У-4. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) 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. 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. 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-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-4.1. 3-7. <b>Знает</b> трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
		ПК-4.1. У-7. <b>Умеет</b> использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания
		ПК-4.1. 3-8. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для

		<p>функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-8. <b>Умеет</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
	<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p>ПК-4.3. 3-1. <b>Знает</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания</p>
		<p>ПК-4.3. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания</p>
		<p>ПК-4.3. 3-2. <b>Знает</b> экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p>ПК-4.3. У-2. <b>Умеет</b> осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
		<p>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)</p>
		<p>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)</p>



## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы 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(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 6												
<b>Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях</b>												
1.	<p><b>Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания.</b></p> <p>Сущность общественного питания. Функции, выполняемые общественным питанием в рыночной экономике. Сущность и содержание внутренней среды общественного питания. Цель создания предприятия общественное питание. Этапы создания общественного питания.</p>	2	2	-	-	6/-	10	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О. С. Гр.д. Э	Т	Р.
	Итого по разделу	2	2	-	-	6/-	10					

**Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания**

2.	<p><b>Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания.</b>                  Основные средства предприятия: понятия и классификация. Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств. Износ и амортизация основных средств. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг имущества.</p>	2	4	-	-	4/-	10	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Э	-	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			

3.	<p><b>Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания.</b></p> <p>Оборотные средства предприятия, их характеристика. Определение потребности в оборотных фондах и средствах. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Показатели эффективности использования оборотных средств.</p>	2	4	-	-	4/-	10	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Э	-	Р.
----	---	---	---	---	---	-----	----	---	---------	---	----

4.	<p><b>Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.</b></p> <p>Кадры предприятия: структура, управление. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость, их характеристика. Планирование производительности труда. Методика расчета. Предельная производительность труда. Планирование численности работников предприятия. Расчет бюджета рабочего времени. Планирование фонда оплаты труда. Планирование социального развития предприятия общественного питания. Мотивация труда работников: сущность и формы.</p>	2	4	-	-	8/-	14	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.3.</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Гр.д. Э	-	Р.
Итого по разделу		6	14	-	-	16/-	34					

**Раздел 3. Малые циклы общественного питания**

5.	<p><b>Тема 5. Товароборот предприятия общественного питания</b>  Товароборот предприятий общественного питания: сущность, структура, состав и характеристика. Анализ товарооборота и производственной программы. Планирование товарооборота предприятий общественного питания. Анализ и планирование товарных запасов.</p>	2	4	-	-	5/-	11	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Гр.д. Э	К/р	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			

6.	<p><b>Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания.</b>  Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат. Зарубежный опыт учета издержек. Издержки обращения предприятия общественного питания: содержание, показатели, анализ и планирование.</p>	2	4	-	-	10/-	16	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Гр.д.	Т	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			

7.	<p><b>Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.</b></p> <p>Роль цены в экономике предприятия. Ценовые стратегии: виды, выбор. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Определение цены по системе «Директ-костинг». Валовой доход предприятия общественного питания. Анализ валового дохода. Планирование. Анализ валового дохода.</p> <p>Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия общественного питания. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Налогообложение предприятий общественного питания.</p>	2	4	-	-	9/-	15	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Э	-	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			

8.	<b>Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.</b> Финансовая устойчивость предприятия. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	2	4	-	-	5/-	11	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Гр.д.	-	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			
	Итого по разделу	8	16	-	-	43/-	67					



**Раздел 4. Большие циклы общественного питания**

9.	<p><b>Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания</b></p> <p>Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Функционал маркетинговой службы предприятия общественного питания. Программа развития предприятия. Финансовое планирование предприятия общественного питания. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнес-план и его структура.</p>	2	4	-	-	10/-	16	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.3.</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Э	К/р	Р.
	Итого по разделу	2	4	-	-	10/-	16					
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>122/4</b>	<b>180</b>					

**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(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 6												
<b>Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях</b>												
1.	<p><b>Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания.</b></p> <p>Сущность общественного питания. Функции, выполняемые общественным питанием в рыночной экономике. Сущность и содержание внутренней среды общественного питания. Цель создания предприятия общественного питания. Этапы создания общественного питания.</p>	-	1	-	-	17/-	18	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	Т	Р.
	Итого по разделу	-	1	-	-	17/-	18					

**Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания**

2.	<p><b>Тема 2. Основные фонды предприятия общественного питания.</b>                  Основные средства предприятия: понятия и классификация. Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств. Износ и амортизация основных средств. Воспроизводство основных фондов. Аренда и лизинг имущества.</p>	2	1	-	-	17/-	20	ПК -1.4  ПК-3.2.  ПК-4.1.  ПК-4.3.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.  ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.  ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.  ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.	С. Э	-	Р.
----	--	---	---	---	---	------	----	--	--	---------	---	----

3.	<p><b>Тема 3. Оборотные средства предприятия общественного питания.</b>  Оборотные средства предприятия, их характеристика. Определение потребности в оборотных фондах и средствах. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Показатели эффективности использования оборотных средств.</p>	2	1	-	-	17/-	20	ПК -1.4  ПК-3.2.  ПК-4.1.  ПК-4.3.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.  ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.  ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.  ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.	С. Э	-	Р.
----	---	---	---	---	---	------	----	--	--	---------	---	----

4.	<p><b>Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.</b></p> <p>Кадры предприятия: структура, управление. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость, их характеристика. Планирование производительности труда. Методика расчета. Предельная производительность труда. Планирование численности работников предприятия. Расчет бюджета рабочего времени. Планирование фонда оплаты труда. Планирование социального развития предприятия общественного питания. Мотивация труда работников: сущность и формы.</p>	-	-	-	-	17/-	17	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.3.</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Гр.д. Э	-	Р.
	Итого по разделу	4	2	-	-	51/-	57					

**Раздел 3. Малые циклы общественного питания**

5.	<p><b>Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания</b>  Товарооборот предприятий общественного питания: сущность, структура, состав и характеристика. Анализ товарооборота и производственной программы. Планирование товарооборота предприятий общественного питания. Анализ и планирование товарных запасов.</p>	-	-	-	-	17/-	17	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Гр.д. Э	К/р	Р.
							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.				
							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.				
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.				

6.	<p><b>Тема 6. Издержки производства и обращения общественного питания.</b>  Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат. Зарубежный опыт учета издержек. Издержки обращения предприятия общественного питания: содержание, показатели, анализ и планирование.</p>	-	1	-	-	16/-	17	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.	С. Гр.д.	Т	Р.
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			

7.	<p><b>Тема 7. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.</b></p> <p>Роль цены в экономике предприятия. Ценовые стратегии: виды, выбор. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Определение цены по системе «Директ-костинг». Валовой доход предприятия общественного питания. Анализ валового дохода. Планирование. Анализ валового дохода.</p> <p>Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия общественного питания. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Налогообложение предприятий общественного питания.</p>	-	1	-	-	20/-	21	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.3.</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Э	-	Р.
----	--	---	---	---	---	------	----	---	---	---------	---	----



8.	<p><b>Тема 8. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.</b>          Финансовая устойчивость предприятия. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.</p>	-	1	-	-	20/-	21	ПК -1.4  ПК-3.2.  ПК-4.1.  ПК-4.3.	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.  ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.  ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.  ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.	С. Гр.д.	-	Р.
	Итого по разделу	-	2	-	-	73/-	75					

**Раздел 4. Большие циклы общественного питания**

9.	<p><b>Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания</b></p> <p>Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Функционал маркетинговой службы предприятия общественного питания. Программа развития предприятия. Финансовое планирование предприятия общественного питания. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнес-план и его структура.</p>	-	1	-	-	20/-	21	<p>ПК -1.4</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>ПК-4.1.</p> <p>ПК-4.3.</p>	<p>ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. 3-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. 3-3. ПК-1.4. У-3.</p> <p>ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.</p> <p>ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.</p> <p>ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. У-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. У-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.</p>	С. Э	К/р	Р.
	Итого по разделу	-	1	-	-	20/-	21					
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>166/4</b>	<b>180</b>					

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Собеседование (С)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

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

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432273>

2. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=300523>

##### Дополнительная литература:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=341533>

2. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз. <https://znanium.com/read?id=392062>

3. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина[и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. . М.: ИНФРА-М, 2018. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат).- Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=419241>

4. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 7-е изд., перераб. и доп. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422358>

5. Экономика организации (предприятия) / Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б., - 2-е изд., перераб. и доп. М.: Дашков и К, 2018. - 292 с.: ISBN 978-5-394-02129-9 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432268>

6. Экономика фирмы : учеб. пособие / под ред. К.К. Кумехова. — Москва : Аспект Пресс, 2018. — 304 с. - ISBN 978-5-7567-0987-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=343693>

7. Экономика фирмы (организации, предприятия): учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Т.Г. Попадюк, проф. Б.Н. Чернышева. — 2-е изд. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-100640-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=327991>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) – от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 18.03.2019, с изм. от 28.04.2020)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?rnd=715313B1F6586DAF522715F61C61CCF0&req=doc&base=LAW&n=320455&REFFIELD=134&REFDST=1000000007&REFDOC=340325&REFBASE=LAW&stat=refcode%3D16876%3Bindex%3D11#58q51z0ym94>

2. Трудовой кодекс Российской Федерации. от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 24.04.2020)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=25614196306658403540541817&caheid=9DE8C80DBBBC4AAA11BF68F9F87EC849&mode=splus&base=LAW&n=351274&rnd=0.3662321453604922#1mmx856akzw>

3. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 01.04.2020)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=164852911804087900410305467&caheid=E3C4BAA49EA7792D9E47F8AC64CA9783&mode=splus&base=LAW&n=334660&rnd=0.3662321453604922#21vjthtx1rm>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Информационно-правовой портал «КонсультантПлюс» <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант» <http://www.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/>

## **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.rosпотребнадзор.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. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
4. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

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

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,
4. Программное обеспечение утилита PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Экономика предприятий 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, оснащённым 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 «Экономика предприятий питания» в федеральном

<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 «Экономика предприятий питания» учебным планом не предусмотрена

### ***Перечень вопросов к экзамену:***

<b>Номер вопроса</b>	<b>Перечень вопросов к экзамену</b>
1.	Сущность общественного питания
2.	Функции общественного питания в рыночной экономике
3.	Внутренняя среда общественного питания: понятие и сущность
4.	Циклы общественного питания
5.	Закономерности развития общественного питания
6.	Малый и большой циклы общественного питания
7.	Предназначение и функциональная нагрузка предприятия общественного питания
8.	Этапы создания предприятия общественного питания
9.	Инвестиционный проект предприятия общественного питания: понятие и типология
10.	Аренда имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
11.	Капитал предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
12.	Основные фонды предприятий общественного питания: понятие, классификация и

	значение
13	Технология учета износа основных фондов предприятия общественного питания
14	Технология оценки эффективности использования основных фондов
15	Оборотные средства предприятий общественного питания: понятие, классификация, значение
16	Механизм расчета потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания
17	Технология оценки эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания
18	Кадровый состав предприятия общественного питания
19	Анализ трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
20	Направления использования потенциальных возможностей работников предприятия
21	Информация предприятия общественного питания: сущность и значение
22	Электронная коммерция предприятия общественного питания: сущность и значение
23	Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
24	Технология анализа товарооборота на предприятии общественного питания
25	Технология планирования производственной программы общественного питания
26	Технология планирования товарооборота общественного питания
27	Планирование трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
28	Планирование оборотных средств предприятия общественного питания
29	Методы оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
30	Показатели оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
31	Технология оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
32	Лизинг имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
33	Информационные ресурсы предприятия общественного питания: сущность и классификация
34	Инновационная деятельность предприятия общественного питания: сущность и содержание
35	Показатели инновационной деятельности предприятия общественного питания
36	Методы начисления амортизации основных фондов предприятия общественного питания
37	Воспроизводство основных фондов: понятие, механизм, значение
38	Технология планирования оборотных средств предприятий общественного питания
39	Управление дебиторской задолженностью предприятия общественного питания
40	Управление кредиторской задолженностью предприятия общественного питания
41	Показатели оценки эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания: классификация и расчет
42	Производительность труда персонала: определение и показатели
43	Выработка и трудоемкость, их характеристика
44	Технология планирования производительности труда. Методика расчета
45	Предельная производительность труда
46	Планирование численности работников предприятия общественного питания: сущность, значение и механизм расчета
47	Планирование социального развития предприятия общественного питания
48	Мотивация труда работников предприятия общественного питания: сущность и



	формы
49	Источники информации на предприятии общественного питания
50	Технология управления информационными ресурсами на предприятии общественного питания
51	Технология организации электронной коммерции на предприятии общественного питания
52	Технология управления электронной коммерции на предприятии общественного питания
53	Товарооборот предприятия общественного питания: состав и структура
54	Анализ и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания
55	Издержки обращения предприятия общественного питания: понятие, сущность и структура и классификация
56	Технология анализа издержек обращения предприятия общественного питания
57	Расчет планового уровня издержек обращения предприятия общественного питания
58	Технология ценообразования на предприятии общественного питания
59	Ценовая политика предприятия общественного питания: понятие, значение, механизм
60	Доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура экономических категорий
61	Механизм налогообложения предприятий общественного питания
62	Технология анализа деятельности предприятия общественного питания
63	Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
64	Планирование деятельности предприятий общественного питания в условиях рынка
65	Специфика современной системы управления на предприятии общественного питания
66	Маркетинговая служба на предприятии общественного питания
67	Функциональные задачи логистики предприятия сфере общественного питания
68	Контроллинг на предприятии общественного питания: сущность, значение и механизм
69	Потенциал предприятий общественного питания: сущность и технология оценки
70	Рычаги (левередж): финансовый, сопряженный, производственный (операционный)
71	Прибыль предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура экономических категорий
72	Рентабельность предприятия общественного питания

### Типовые практические задания к экзамену

Номер задачи	Перечень задач к экзамену
1.	Задача 1. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 100 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 40 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 11,5 тыс. руб., срок службы – 7 лет.
2.	Определите норматив оборотных средств в незавершенном производстве, оборачиваемость оборотных средств предприятия, если известно, что выпуск продукции за год составил 10 тыс. ед.; себестоимость изделия – 80 руб., цена изделия на 25 % превышает его себестоимость; среднегодовой остаток оборотных средств – 50 тыс. руб.; длительность производственного цикла изготовления изделия – пять дней; коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве – 0,5.

3.	<p>Задача 3. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию:</p> <p>Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года.</p> <p>Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб.</p> <p>Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года.</p> <p>В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб.</p> <p>Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить 550 тыс. руб.</p> <p>Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- построить таблицу денежных потоков для данного проекта.</li> <li>- найти полную стоимость данного проекта при 15% и 5% текущей ставки банковского процента.</li> <li>- найти внутреннюю норму процента, при которой проект будет безубыточным и определить, является ли проект прибыльным или убыточным.</li> </ul> <p>При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования.</p>
4.	<p>Задача 4. Инновационный проект реализуется в 3 этапа. Риск провала проекта на первом этапе составляет – 50%, на втором – 30%, на третьем – 10%.</p> <p>Для того чтобы в случае провала проекта на первом этапе все же перейти ко второму необходимо вложить 400 тыс. руб.; от второго к третьему – 200 тыс. руб.</p> <p>Провал проекта на третьем этапе потребует дополнительных вложений в размере 100 тыс. руб. Условия, в которые поставлен инноватор таковы, что проект должен быть завершен во что бы то ни стало. Определить ожидаемые потери в ходе реализации проекта.</p>
5.	<p>Задача 5. Стоимость оборудования 10 000 тыс. руб. С первого февраля введено в эксплуатацию оборудование стоимостью 5 млн. руб., с первого июня выбыло оборудование стоимостью 3 млн. руб. Объем выпуска продукции 500 тыс. т., цена за 1т.- 10 тыс. руб. Производственная мощность предприятия-550 тыс. т. Рассчитайте коэффициент интенсивности использования оборудования и дайте оценку эффективности использования производственных фондов.</p>

**Тестовые задания:**

**1. Выберите правильный ответ:**

Выберите определение, наиболее полно отражающее понятие «основные средства» предприятия общественного питания в соответствии с положениями НК РФ:

- а) активы предприятия, используемые в производственной деятельности;
- б) активы предприятия, используемые в производственной деятельности более 12 мес.;
- в) здания и сооружения, передаточные устройства, оборудование, инструмент со сроком эксплуатации более 12 мес. и стоимостью более 10 000 руб. за единицу.

**2. Выберите правильный ответ:**

Амортизация основных фондов предприятия - это:

- а) износ основных фондов предприятия общественного питания;
- б) процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость продукции или услуг;
- в) расходы по содержанию и ремонту основных фондов.

**3. Выберите правильный ответ:**

Назовите активы предприятия общественного питания, которые относятся к оборотным средствам:

- а) товарные запасы;
- б) нематериальные активы;
- в) незавершенные капитальные вложения;
- г) все перечисленные.

**4. Выберите правильный ответ:**

Какой показатель характеризует эффективность использования оборотных средств:

- а) товарооборот на 1 рубль расходов на оплату труда;
- б) фондоемкость;
- в) оборачиваемость оборотных средств.

**5. Выберите правильный ответ:**

Норма численности - это:

- а) число работников, которое необходимо для выполнения конкретных производственных, управленческих функций или объема работ;
- б) общее число работников, принятых на предприятие с учетом режима работы, замены работников, находящихся в отпусках, отсутствия по болезни и т.д.;
- в) фактическая численность всех работников, отработавших на предприятии за отчетный период.

**Типовые примеры вопросов для опроса:**

**Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

1. Что образует внутреннюю и внешнюю среду предприятия?
2. Включается ли сущность цикла развития общественного питания?
3. Что такое большие и малые циклы развития общественного питания.
4. Опишите механизм регулирования циклического развития общественного питания.

**Типовые примеры вопросов для собеседования:**

**Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

1. Цели создания предприятия общественного питания.
2. Этапы создания общественного питания.
3. Инвестиционный проект в сфере общественного питания: сущность, классификация.
4. Технология анализа эффективности инвестиционного проекта.
5. Сущность и значение инновационной деятельности предприятия.
6. Показатели инновационной деятельности предприятия.
7. Технология анализа инновационной деятельности предприятия.
8. Планирование инновационной деятельности предприятия.

**Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»**

1. Экономическая сущность основных средств, их классификация.
2. Показатели оценки состояния основных фондов.
3. Показатели эффективности использования основных фондов.
4. Анализ основных фондов.
5. Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование.
6. Эффективность капитальных вложений.

**Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

1. Сущность, состав и структура оборотных средств.

2. Показатели эффективности использования оборотных средств.
3. Анализ оборотных средств предприятия общественного питания.
4. Планирование потребности предприятия общественного питания в оборотных средствах.

#### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

1. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений.
2. Эффективность и производительность труда.
3. Влияние трудовых факторов на товарооборот.
4. Анализ производительности труда.
5. Анализ численности работников.
3. Планирование численности работников и производительности труда.
4. Механизм стимулирования труда и его совершенствование.
5. Тарифная система.
6. Формы и системы оплаты труда.
7. Состав фонда заработной платы, источники его образования.
8. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.
9. Эффективность использования фонда заработной платы.
10. Планирование фонда заработной платы.

#### **Тема 5 Товарооборот предприятия общественного питания»**

- 1 Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
2. Анализ товарооборота и производственной программы.
3. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
4. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
5. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
6. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
7. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
8. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
9. Нормирование и планирование товарных запасов.
10. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания. Продуктовый баланс, его показатели.

#### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

- 1 Сущность, классификация издержек производства и обращения.
2. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
3. Анализ издержек производства и обращения.
4. Методы планирования издержек производства и обращения.

#### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

- 1 Цены и ее функции.
2. Виды цен и их классификация. Состав и структура цен.
3. Методика установления рыночных цен на продукцию.
4. Ценовая политика предприятия.
5. Экономическое содержание доходов предприятия.
6. Сущность валового дохода, источники его образования.

7. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
8. Прогнозирование валового дохода.
9. Экономическая природа прибыли, ее виды.
10. Распределение и использование прибыли.
11. Рентабельность, методика ее определения.
12. Анализ прибыли и рентабельности.
13. Факторный анализ уровня рентабельности.
14. Планирование прибыли.
15. Оценка резервов повышения эффективности производства.
16. Налогообложение прибыли.

#### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

- 1 Цели и задачи анализа финансового состояния предприятия.
2. Анализ состава и структуры имущества предприятия и источников его формирования.
3. Анализ движения денежных средств.
4. Анализ состояния расчетов предприятия.
5. Оценка эффективности использования займов и кредитов.
6. Анализ ликвидности баланса и текущей платежеспособности предприятия.
7. Оценка финансовой устойчивости и деловой активности предприятия.
8. Финансовый план предприятия питания и основные предпосылки для его составления.
9. Составление финансового плана предприятия

#### **Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

1. Сущность и принципы планирования деятельности предприятия.
2. Виды планирования. Методы планирования.
3. Стратегическое планирование.
4. Бизнес план предприятия.
5. Управление хозяйственной деятельностью предприятия.
6. Маркетинговые исследования предприятия: сущность и значение.
7. Организация маркетинговых исследований.
8. Стратегическое планирование.

#### ***Типовые примеры групповых дискуссий:***

##### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания».**

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Внутренняя и внешняя среда предприятия.
3. Регулирование сферы общественного питания.
4. Современные технологии управления предприятиями общественного питания.

##### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания».**

1. Структура оборотных средств предприятия питания.
2. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.

##### **Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»**

1. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
  2. Анализ товарооборота и производственной программы.
  3. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
  4. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
  5. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
  6. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
  7. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
  8. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
  9. Нормирование и планирование товарных запасов.
  10. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания.
- Продуктовый баланс, его показатели.

#### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

1. Классификация затрат в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.
2. Определение понятия «себестоимость продукции / услуг».
3. Дайте определение производственной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.
4. Дайте определение полной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.

#### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

1. Коэффициенты ликвидности предприятия.
2. Коэффициенты анализа дебиторской задолженности.
3. Коэффициенты анализа кредиторской задолженности.
4. Коэффициент анализа оборота товарно-материальных запасов.
5. Коэффициент анализа оборота общих активов.
6. Коэффициент анализа процентных выплат по займам.

#### **Примеры эссе:**

#### **Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

1. Преимущества малых предприятий общественного питания в России.
2. Жизненный цикл предприятия общественного питания.
3. Условия, позволяющие уменьшить риск банкротства предприятия питания.
4. Организация и реструктуризация предприятия питания.
5. Инвестиционные проекты предприятий общественного питания.
6. Инновационная деятельность предприятия питания.
7. Развитие инновационной деятельности предприятия.
8. Регламентация инновационной деятельности предприятия питания.

#### **Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»**

1. Амортизация основных фондов предприятия питания.
2. Факторный анализ основных фондов.
3. Управление основными фондами предприятия питания.

4. Эффективность капитальных вложений.

### **Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

3. Структура оборотных средств предприятия питания.
4. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.
2. Планирование потребности оборотных средств предприятия питания.
3. Мероприятия по управлению оборотными средствами предприятия питания.

### **Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

1. Динамика безработицы в сфере общественного питания.
2. Регулирование трудовых отношений в России.
3. Зарубежный опыт регулирования трудовых отношений.
4. Профсоюзы: сущность, значение и роль в развитии отрасли и общества.
5. Формы и системы оплаты труда в общественном питании.

### **Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»**

1. Факторный анализ товарооборота.
2. Методы нормирования товарных запасов.
3. Производственная программа предприятия питания.
4. Регулирование товарного ассортимента предприятия питания.

### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

1. Роль цены в экономике предприятия.
2. Ценовые стратегии: виды, выбор.
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
4. Ценовая политика предприятия питания.
5. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
6. Безубыточность работы предприятия питания.
7. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

### **Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

1. Содержание и методы планирования.
2. План маркетинга на предприятии.
3. Программа развития предприятия.
4. Финансовое планирование предприятия питания.
5. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

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

#### **Вариант 1**

#### **1. Дайте развернутый ответ на вопросы:**

1. Управление имуществом предприятия общественного питания
2. Совершенствование структуры основного капитала предприятия общественного питания

3. Пути повышения эффективности использования предприятия общественного питания

**2. Решите задачи:**

Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:

Наименование товарной позиции	Выпуск продукции	
	план	факт
Изделие А	95,8	92,1
Изделие Б	84,3	86,8
Изделие В	45,7	45,7
Изделие Г	-	21,3

Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.

**Вариант 2**

**1. Дайте развернутый ответ на вопросы:**

- Пути повышения эффективности учета и оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия общественного питания
- Применение циклических закономерностей для повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания
- Раскрытие процедуры создания предприятия общественного питания

**2. Решите задачи:**

Основные производственные фонды предприятия общественного питания на начало 2012 г. составляли 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года отражены в таблице.

На 1-ое число месяца	Основные фонды, тыс. руб.	
	ввод	выбытие
февраль	40,0	6
май	50,0	4
август	70,0	8
ноябрь	10,0	5

Определите среднегодовую и выходящую стоимость основных производственных фондов, а также коэффициенты выбытия и обновления основных фондов.

**Контрольная работа №2**

**Вариант 1**

**1. Дайте развернутый ответ на вопросы:**

- Оценка состава и структуры оборотных средств предприятия общественного питания
- Повышение эффективности использования оборотных средств на предприятии общественного питания
- Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания

**2. Решите задачи:**

Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:

Наименование показателя	Первый год	Второй год	Отклонения
Объем продукции, тыс. руб.	2100	2279,1	179,1



Численность ППП, чел.	700	710	10,0
Средняя выработка, руб.	3000	3210	210,0

Определить:

1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
3. Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).

### Вариант 2

#### 1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

1. Пути повышения производительности труда на предприятия общественного питания
2. Применение информационных технологий на предприятия общественного питания
3. Пути увеличения объема товарооборота на предприятия общественного питания

#### 2. Решите задачи:

- 2.1. По анализируемому предприятию имеются следующие данные:

Таблица 1

Актив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода	Пассив	На начало отчетного периода	На конец отчетного периода
1. Внеоборотные активы	855240	1874574	3. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ	430357	683253
2. Оборотные активы			4. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	1274	611704
Запасы	173277	329007	5. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	836494	1253764
в том числе:	2126	2927	БАЛАНС	1268126	2548721
а) затраты в незавершенном производстве	1747	1850			
б) готовая продукция и товары для перепродажи	164130	310119			
в) расходы будущих периодов	5273	14111			
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	93669	183283			
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты), в том числе:	68164	78326			
а) покупатели и заказчики	18793	61494			
б) авансы выданные	919	699			
в) прочие дебиторы	48452	16133			

Краткосрочные финансовые вложения		2038			
Денежные средства	77775	81493			
Итого по разделу 2	412885	674147			
БАЛАНС	1268126	2548721			

Определить:

1. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
2. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
3. Коэффициент маневренности собственного капитала.
4. Коэффициент текущей ликвидности.
5. Коэффициент быстрой ликвидности.
6. Коэффициент абсолютной ликвидности.

**Тематика рефератов:**

**Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»**

1. Эволюция видов предприятий общественного питания.
2. Развитие функций общественного питания.
3. Влияние внешней среды на общественное питание.
4. Государственное регулирование общественного питания.
5. Реструктуризация предприятий общественного питания.
6. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие.
7. Определение общего объема спроса населения.
8. Прогнозирование спроса на продукция предприятия общественного питания.
9. Критерии оценки инвестиционного проекта.
10. Схема оценки инвестиционного проекта.

**Тема 2 Основные фонды предприятия общественного питания.**

1. Резервы повышения эффективности использования основных средств предприятия питания.
2. Производственные мощности предприятия.

**Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»**

1. Материальные ресурсы и показатели их использования.
2. Кругооборот оборотных средств.
3. Управление оборотными средствами.

**Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»**

1. Планирование производительности труда на предприятии общественного питания. Методика расчета.
2. Планирование численности работников предприятия общественного питания.
3. Предельная производительность труда на предприятии общественного питания.
4. Резервы роста производительности труда на предприятии питания.

5. Анализ влияния использования труда работников предприятия на объем выпуска продукции.

#### **Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания»**

1. План снабжения предприятий общественного питания.
2. Продуктовый баланс. Его показатели.
3. Анализ факторов увеличения объема продаж и выполнения договорных обязательств.
4. Анализ сбыта продукции.
5. Анализ ритмичности производства.
6. Нормирование и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания.

#### **Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»**

1. Факторный анализ себестоимости.
2. Анализ затрат и их взаимосвязи с объемом производственной деятельности и прибылью.
3. Анализ использования труда и его влияния на себестоимость продукции.

#### **Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»**

1. Основные принципы ценообразования продукции предприятия общественного питания.
2. Задачи ценообразования.
  1. Выбор метода ценообразования на предприятии питания.
  2. Определение цены на продукцию предприятия питания по системе «Директ-костинг».
  3. Специфика ценообразования на предприятии общественного питания.
  4. Безубыточность работы предприятия общественного питания.
  5. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия питания.

#### **Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»**

1. Кредитование предприятий общественного питания.
2. Российская практика оценки бизнеса.

#### **Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»**

1. Условия для применения маркетинга.
2. Главные составляющие комплекса маркетинга.
3. Раскройте сущность бизнес-плана и его структуру.

## Типовая структура экзаменационного билета/зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<i>Вопрос 1</i>	<i>16</i>
<i>Вопрос 2</i>	<i>16</i>
<i>Задача</i>	<i>8</i>

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

Таблица 5

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить расчёты</p>	Продвинутый

				<p>нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых</p>	

			<p>труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных малоотходных технологий производства продукции общественного питания и массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования</p>	
--	--	---	---	---	--

				<p>системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b>  пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия</p>	
--	--	--	--	--	--



				<p>концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности</p>	

				деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении</p>	Повышенный

				<p>лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b></p> <p>показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания</p>	

		<p>организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
	<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами персоналом департаментов (служб, отделов)</p>	<p>и ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со</p>	

		<p>предприятия питания</p>		<p>стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> пользоваться</p>	
--	--	----------------------------	--	---	--

				<p>иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество,</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться</p>	

				методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания</p>	<b>Базовый</b>



				<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование сырья, сокращение расходов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных малоотходных технологий производства продукции</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов</p>	

		общественного питания и массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
	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> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования	

			<p>системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для</p>	
--	--	--	---	--

				<p>обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания;</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>

<p>менее 50 баллов</p>	<p>«неудовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации</p>	<p><b>Компетенции не сформированы</b></p>
--------------------------------	------------------------------	--	--	--	---

				<p>производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование сырья, сокращение расходов производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели эффективности технологических процессов производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> организовывать</p>	

			<p>эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления; трудовым коллективом; <b>Умеет</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
		<p>ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания;</p>



				<p>теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b>  пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций,</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов).</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).</p>
--	--	--	---	---

**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 экономики и управления

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.22 Экономика предприятий питания**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация»**

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

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующих решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе полного жизненного цикла.

### Задачи дисциплины:

- овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы, уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
- приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
- опираться на творческий подход при поиске путей общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
	<b>Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ</b>
1.	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания.
	<b>Раздел 2. РЕСУРСНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
2.	Тема 2 Основные фонды предприятия общественного питания.
3.	Тема 3 Оборотные средства предприятия общественного питания
4.	Тема 4 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.
	<b>Раздел 3. МАЛЫЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
5.	Тема 5 Товарооборот предприятия общественного питания.
6.	Тема 6 Издержки производства и обращения общественного питания.
7.	Тема 7 Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.
8.	Тема 8 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
	<b>Раздел 4. БОЛЬШИЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
9.	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е / 180 часов.</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Составитель:

Доцент кафедры экономики и управления  
Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н.

С.А. Козловская