

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

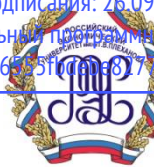
Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26

Уникальный идентификатор:

798bda675510a1e817a86cf1710bd17a8070c71fd1b6a6ac5a1f10c8e5198

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 дела



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

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г. Л. Авагян



Кафедра экономики и управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

Б1.Б.17 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

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

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Рецензенты:

1. Куцегреева Л.В., к.э.н., доцент кафедры финансов и кредита Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Гапоненко А.В., к.э.н., доцент кафедры экономической безопасности КубГТУ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экономика предприятий питания»:

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания закрепить навыки применения системного мышления, способствуют 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.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


Составитель:



(подпись)

С.А. Козловская, к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

Рабочая программа рекомендована к утверждению кафедрой экономики и управления
Протокол от «28» марта 2019 г. № 9

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент  И.В. Балашова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

Протокол заседания Учебно-методического совета от «18» апреля 2019 г. № 6

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Бондюэль-Кубань»



Е.А. Елисеева

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	21
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	31
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	41
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	71
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	72
Лист регистрации изменений.....	91

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экономика предприятий питания» является: сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

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

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.Б.17 «Экономика предприятий питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Управление электронным бизнесом», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством ресторанной продукции», «Проектирование предприятий общественного питания», «Бизнес-планирование».

Изучение дисциплины «Экономика предприятий питания» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	
Объем дисциплины в зачетных единицах	53ЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
7 семестр			
Объем дисциплины в зачетных единицах	23ЕТ	-	
Объем дисциплины в часах	72	-	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25	-	
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	-	
в том числе:	-	-	
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	-	
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()			
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	-	
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	-	
Самостоятельная работа (СР). всего:	29,75	-	
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	29,75	-	

самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	-	
8 семестр			
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	5 ЗЕТ	23ЕТ
Объем дисциплины в часах	108	180	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	30,35	26,35	32,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	28	22	32
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	8(4)	12(4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	14 (8)	14 (6)	20(6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	0,25
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	-
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	-
Самостоятельная работа (СР). всего:	77,65	155,65	39,75
в том числе:	-	-	
самостоятельная работа в семестре (СРс)	44	149	39,75
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	-
9 семестр			
Объем дисциплины в зачетных единицах	-	-	3 ЗЕТ
Объем дисциплины в часах	-	-	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	-	-	40,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	-	-	38
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	-	-	14(4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	24(8)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	-	-	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	-	-	67,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	-	-	34
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	-	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК-3** студент должен:

1. **Знать:** основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания
2. **Уметь:** использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания
3. **Владеть:** навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

1. **Знать:** технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.
2. **Уметь:** оценивать финансовое состояние предприятия питания.
3. **Владеть:** навыками принятия решений по результатам контроля.

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате освоения компетенции **ПК-16** студент должен:

1. **Знать:** технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.
2. **Уметь:** проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.
3. **Владеть:** навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

В результате освоения компетенции **ПК-22** студент должен:

1. **Знать:** технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.
2. **Уметь:** проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.
3. **Владеть:** навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.

ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-30** студент должен:

1. **Знать:** технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.
2. **Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
3. **Владеть:** способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Экономика предприятий питания» в виде следующих работ: дискуссии, эссе, деловая игра, форум, тесты.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения в 7 семестре – зачет, 8 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения в 8 семестре – зачет, 9 семестре – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Экономика предприятий питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экономика предприятий питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	Сущность общественного питания. Функции, выполняемые общественным питанием в рыночной экономике. Сущность и содержание внутренней среды общественного питания. Циклы, характерные для общественного питания. Закономерности развития общественного питания. Малый и большой циклы общественного питания	ОК-3	Лекция, опрос, доклад, дискуссия, реферат, входной контроль, самостоятельная работа студентов
Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	Цель создания предприятия общественного питания. Этапы создания общественного питания. Инвестиционный проект: сущность, виды, показатели эффективности. Инновационная деятельность предприятия общественного питания: сущность, содержание, показатели.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Интерактивная лекция, собеседование, реферат, эссе, деловая игра, самостоятельная работа студентов
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.	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.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, эссе, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания	Оборотные средства предприятия, их характеристика. Определение потребности в оборотных фондах и средствах. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью. Показатели эффективности использования оборотных средств.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, эссе, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	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.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Интерактивная лекция, собеседование, реферат, дискуссия, эссе, самостоятельная работа студентов
Тема 6 Информацион-	Классификация информационных ресурсов предприятия. Источники информации. Технология	ОК-3; ПК-14;	Лекция,

ные ресурсы. Электронная коммерция.	управления информационными ресурсами на предприятии. Технология организации электронной коммерции на предприятии. Управление электронной коммерцией на предприятии.	ПК-16; ПК-22; ПК-30	собеседование, эссе, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания.	Товарооборот предприятий общественного питания: сущность, структура, состав и характеристика. Анализ товарооборота и производственной программы. Планирование товарооборота предприятий общественного питания. Анализ и планирование товарных запасов.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, реферат, эссе, дискуссия, самостоятельная работа студентов
Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания.	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.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, дискуссия, реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 9 Цены и ценовая политика.	Роль цены в экономике предприятия. Ценовые стратегии: виды, выбор. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Определение цены по системе «Директ-костинг».	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, реферат, эссе, самостоятельная работа студентов
Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	Валовой доход предприятия общественного питания. Анализ валового дохода. Планирование Анализ валового дохода. Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия общественного питания. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Налогообложение предприятий общественного питания	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, эссе, реферат, форум, самостоятельная работа студентов
Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	Финансовая устойчивость предприятия. Оценка платежеспособности и ликвидности предприятия. Ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Интерактивная лекция, собеседование, реферат, дискуссия, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного пи-	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.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Интерактивная лекция, собеседование, эссе, реферат, самостоятельная работа студентов

тания			
Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	Сущность и структура потенциала предприятия общественного питания, технология его оценки.	ОК-3; ПК-14; ПК-16; ПК-22; ПК-30	Лекция, собеседование, эссе, реферат, дискуссия, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Экономика предприятий питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- входной контроль (диагностическое тестирование);
- эссе;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим и (или) лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- форумы;
- дискуссии;
- деловая игра.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Волков, О. И. Экономика предприятия : учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Складенко. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 264 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006306-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=379397>
2. Маевская, Е. Б. Экономика организации : учебник / Е.Б. Маевская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 351 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=417086>
3. Экономика : учебное пособие / под ред. проф. В.А. Умнова и доц. А.М. Белонюхой. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 180 с. - ISBN 978-5-16-109994-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391736>
4. 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. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с.— (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=419241>

Нормативно-правовые документы:

4. 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>
5. 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&cacheid=9DE8C80DBB4AAA11BF68F9F87EC849&mode=splus&base=LAW&n=351274&rnd=0.3662321453604922#1mmx856akzw>
6. 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&cacheid=E3C4BAA49EA7792D9E47F8AC64CA9783&mode=splus&base=LAW&n=334660&rnd=0.3662321453604922#21vjthtx1rm>

Дополнительная литература:

1. 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=259807>

2. 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/bookread2.php?book=872198>

3. 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/bookread2.php?book=930124>

4. 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/bookread2.php?book=415188>

5. 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.

<https://znanium.com/read?id=327991>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Бухгалтерская справочная система «Система ГлавБух» (локальная версия)
4. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
5. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systecs.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
6. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
7. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Минэкономразвития РФ <https://www.economy.gov.ru/material/directions/>

4.5 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
3. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
5. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Экономика предприятий питания». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Раздел I. «Организация общественного питания в современных условиях» Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания»

Литература: О-1, 2; НПД-3, 4, 5; Д-6,7, 10.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Какова сущность общественного питания?
2. Каковы функции общественного питания?
3. Назовите организационно-правовые формы предприятий общественного питания.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте сущность цикла развития общественного питания?
2. Изучите большие и малые циклы развития общественного питания.

3. Опишите механизм регулирования циклического развития общественного питания.

Рефераты по теме:

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.

Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самопроверки:

1. Цели создания предприятия общественного питания.
2. Этапы создания общественного питания.
3. Инвестиционный проект в сфере общественного питания: сущность, классификация.

1. Технология анализа эффективности инвестиционного проекта.
2. Сущность и значение инновационной деятельности предприятия.
3. Показатели инновационной деятельности предприятия.
4. Технология анализа инновационной деятельности предприятия.
5. Планирование инновационной деятельности предприятия.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Сущность и значение инновационной деятельности предприятия.
2. Показатели инновационной деятельности предприятия.
3. Технология анализа инновационной деятельности предприятия.
4. Планирование инновационной деятельности предприятия.

Рефераты по теме:

1. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие.
2. Определение общего объема спроса населения.
3. Прогнозирование спроса на продукцию предприятия общественного питания.
4. Критерии оценки инвестиционного проекта.
5. Схема оценки инвестиционного проекта.

Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Содержание категории «основные фонды». Состав и виды основных фондов.
2. Планирование основных фондов и формулы расчета потребности предприятия в оборудовании.
3. Физический и моральный износ основных фондов и формулы их расчета.
4. Показатели интенсивного и экстенсивного использования основных фондов.
5. Показатели эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Перечислите показатели движения основных фондов предприятия общественного питания.
2. Раскройте понятие амортизации основных фондов и опишите расчет нормы амортизационных отчислений.
3. Назовите методы начисления амортизации основных фондов предприятия общественного питания.

4. Раскройте содержание категории «аренда», перечислите виды аренды.
5. Рассмотрите понятие лизинга, его содержание и опишите схему организации.
6. Опишите технологию расчета лизинговых платежей.

Рефераты по теме:

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

Тема 4. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Основные финансовые ресурсы организации общественного питания и их взаимосвязь.
2. Оборотные фонды предприятия – экономическая категория.
3. Состав оборотных фондов предприятия общественного питания.
4. Планирование потребности в оборотных фондах – формулы расчета.
5. Коэффициенты использования оборотных средств предприятия общественного питания.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Опишите показатели эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания.
2. Определите основные задачи управления дебиторской задолженностью на предприятии общественного питания.
3. Приведите формулы расчета коэффициентов оборачиваемости дебиторской задолженности.
4. Раскройте сущность процессов анализа и управления кредиторской задолженностью на предприятии общественного питания?

Рефераты по теме:

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

Тема 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Сформулируйте структуру и состав кадров предприятия.
2. Формула определения текучести кадров на предприятии.
3. Основные разделы тарифно-квалификационной характеристики.
4. Понятие и формулы расчета выработки и трудоемкости.
5. Планирование роста производительности труда, формула расчета.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Опишите сущность планирования численности работников, а также формулу расчета.
2. Опишите сдельную оплату труда, приведите формулу расчета.
3. Опишите повременную оплату труда, приведите формулу расчета.
4. В чем заключается достижение социального партнерства?
5. Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития предприятия.
6. Опишите источники информации для подготовки плана социального развития предприятия общественного питания.
7. Приведите коэффициенты эффективности труда.

Рефераты по теме:

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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация информационных ресурсов предприятия.
2. Источники информации.
3. Технология управления информационными ресурсами на предприятии.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Опишите технологию организации электронной коммерции на предприятии.
2. Раскройте сущность процесса управления электронной коммерцией на предприятии питания.

Рефераты по теме:

1. Развитие электронной коммерции на предприятиях современного общественного питания.
2. Регулирование электронной коммерции.

Раздел 3. «Малые циклы общественного питания»

Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Какими показателями оценивается ритмичность производства и что они характеризуют?
2. С какой целью и в какой последовательности анализируется ритмичность производства продукции?
3. Товарооборот предприятия общественного питания: сущность, структура.
4. Технология анализа товарооборота и производственной программы предприятия общественного питания.

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Опишите технологию планирования производственной программы, товарооборота предприятия общественного питания.
2. Перечислите показатели планирования товарооборота предприятия гостиничного бизнеса.

Рефераты по теме:

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 8. «Издержки производства и обращения общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Классификация затрат по первичным элементам.
2. Классификация затрат по статьям калькуляции.
3. Классификация затрат по способу отнесения затрат на себестоимость продукции, услуг.
4. Классификация затрат по функциональной роли в формировании себестоимости продукции, услуг.
5. Классификация затрат по степени зависимости от изменения объема производства.
6. В чем заключается нормативный метод калькуляции?

2. Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Объясните содержание позаказного метода калькуляции.
2. Охарактеризуйте альтернативные, бухгалтерские, явные и неявные издержки.
3. Сформулируйте основное отличие между постоянными и переменными издержками предприятия.
4. Определите понятие и опишите формулу расчета средних постоянных издержек.
5. Определите понятие и опишите формулу расчета средних переменных издержек.
6. Определите понятие и опишите формулу расчета средних общих издержек.
7. Назовите основное отличие «стандарт-костинга» от «директ-костинга».
8. Раскройте понятие издержек обращения предприятия общественного питания и приведите их классификацию.
9. Перечислите показатели издержек обращения предприятия общественного питания.

Рефераты по теме:

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 9. «Цены и ценовая политика»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте основные составляющие структуры цены.
2. Перечислите функции цены в экономике.
3. Охарактеризуйте основные направления ценовой политики.
4. Стратегии дифференцированного ценообразования.
5. Стратегии ассортиментного ценообразования.
6. Стратегии конкурентного ценообразования.
7. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.
8. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.

2. Задания для самостоятельной работы

1. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.
2. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.
3. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.
4. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.

5. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».
6. С использованием литературных источников и средств телекоммуникационной сети ознакомиться с практикой ценообразования в общественном питании.

Рефераты по теме:

1. Основные принципы ценообразования продукции предприятия общественного питания.
2. Задачи ценообразования.
3. Выбор метода ценообразования на предприятии питания.
4. Определение цены на продукцию предприятия питания по системе «Директ-костинг».
5. Специфика ценообразования на предприятии общественного питания.

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля

1. Прибыль предприятия как экономическая категория, виды прибыли.
2. Метод прямого счета планирования прибыли.
3. Ассортиментный метод планирования прибыли.
4. Аналитический метод планирования прибыли.
5. Метод совмещенного расчета прибыли.
6. Мультипликативный метод расчета прибыли.
7. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии общественного питания.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Изучите информацию о валовом доходе предприятия общественного питания: понятие, сущность, опишите механизм расчета.
2. Раскройте алгоритм корректировки валовой прибыли.
3. Объясните понятие точки безубыточности предприятия и характеризующие ее показатели.
4. Раскройте сущность операционного (производственного) рычага и назовите методы его расчета.
5. Раскройте сущность финансового рычага и опишите методы его расчета.
6. Раскройте сущность сопряженного рычага и опишите методы его расчета.

Рефераты по теме:

1. Безубыточность работы предприятия общественного питания.
2. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия питания.

Тема 11. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое финансовая устойчивость предприятия общественного питания и в она выражается?
2. Факторы, влияющие на финансовую устойчивость.
3. Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по абсолютным показателям.
4. Расскажите о типах финансовой устойчивости предприятия на основе трехмерной модели.
5. Изложите методику оценки и анализа финансовой устойчивости по относительным показателям.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте понятие «ликвидный денежный поток».
2. Изложите методику диагностики банкротства предприятия, формула расчета.
3. Объясните аналитическую «Модель Альтмана» определения банкротства.
4. Раскройте сущность двухфакторной модели определения банкротства.
5. Раскройте сущность модели определения банкротства на основе снижения стоимости акций.

Рефераты по теме:

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

Раздел 4. «Большие циклы общественного питания»

Тема 12. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Методы планирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
2. Виды планов по срокам и продолжительности.
3. Основные статьи финансового плана.
4. Технология поведения маркетинговых исследований на предприятии общественного питания.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. Раскройте сущность бюджета как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
2. Опишите методику расчета основных показателей бюджета.
3. Представьте расчетную таблицу бюджета.
4. Раскройте структуру объяснительной записки к бюджету.

Рефераты по теме:

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

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1, 2; Д-3, 9, 11.

1. Вопросы для самоконтроля:

1. Программа комплексного анализа деятельности предприятия общественного питания.
2. Методы расчета единого интегрального показателя эффективности хозяйственной деятельности.
3. Схема анализа основных показателей комплексного анализа деятельности предприятия.
4. Методика проведения комплексного анализа деятельности предприятия.

2. Задания для самостоятельной работы:

1. В чем заключается комплексный анализ хозяйственной деятельности: основные понятия, виды и методы анализа?
2. Перечислите основные направления использования результатов анализа финансово-хозяйственной деятельности и цели его проведения.
3. Объясните структуру агрегированного баланса.
4. Объясните понятия вертикального и горизонтального анализа.
5. Перечислите коэффициенты рентабельности капитала.

6. Перечислите коэффициенты рентабельности продукции / услуг.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Экономика предприятий питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплинами лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультационная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
лекции					практи. занятия									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 7														
Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях														
Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	2	4	-	6	-	Дс/2	-	-	-	-	Лит., Д., Дс, Т	4	-	опрос, дискуссия, реферат, входной контроль
Тема 2. Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	2	4	-	6	Ил/2	ДИ/2	-	-	-	-	Лит., Д., Э, С, ДИ	4	-	собеседование, реферат, эссе, деловая игра
Итого по разделу	4	8		12	2	4	-	-	-	-	-	8	-	
Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания														
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Д, Э,	4	-	собеседование, эссе, реферат
Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Э,Д, Т	4	-	собеседование, эссе, реферат

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	2	4	-	6	Ил/2	Дс/2	-	-	-	-	Лит., Д, С, Дс	4	-	собеседование, реферат, дискуссия, эссе
Тема 6 Информационные ресурсы. Электронная коммерция.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Э, С,Д	4	-	собеседование, эссе, реферат
Итого по разделу	8	16	-	24	2	2	-	-	-	-		16	-	
Раздел 3. Малые циклы общественного питания														
Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания.	2	4	-	6	-	Дс/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Э, Дс, ТК	5,75	-	собеседование, реферат, эссе, дискуссия, контрольная работа № 1
Итого по разделу	2	4	-	6	-	2	-	-	-	-		5,75	-	
Итого:	14	28	-	42	4	8	-	-	-	-	-	29,75	-	
Курсовая работа														
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	0,25	-	-	-	29,75	-	72

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультационная работа по промежуточной аттестации, КаттК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 8														
Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания.	2	2	-	4	-	Дс/2	-	-	-	-	Лит., С, Д., Дс, Т	7	-	собеседование, дискуссия, реферат

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 9 Цены и ценовая политика.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Д., Э, С	7	-	собеседование, реферат, эссе
Тема 10 Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	2	2	-	4	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Э, Т, Ф	7	-	собеседование, эссе, реферат, форум
Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	4	4	-	8	Ил/2	Дс/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Дс	7	-	собеседование, реферат, дис- куссия
Итого по разделу	10	10	-	20	2	4	-	-	-	-		28	-	
Раздел 4. Большие циклы общественного питания														
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания.	2	2	-	4	Ил/2	-	-	-	-	-	Лит., Д, С, Э	7	-	собеседование, эссе, реферат
Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	2	2	-	4	-	Дс/2	-	-	-	-	Лит., Э, С, Дс, ТК	9	-	собеседование, эссе, дискуссия, контрольная работа № 2
Итого по разделу	4	4	-	8	2	2	-	-	-	-		16	-	
Итого:	14	14	-	28	4	8	-	-	-	-	-	44	-	
Курсовая работа														
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	-	2	0,35	-	44	33,65	108

Тематический план дисциплины «Экономика предприятий питания» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях														
Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	контрольная работа
Тема 2. Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	2	-	-	2	Ил/2	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	контрольная работа
Итого по разделу	2	-	-	2	2	-	-	-	-	-		22	-	
Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания														
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Т, С, Д, Э, КР	11	-	собеседование, эссе, реферат контрольная работа
Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	2	2	-	4	<i>Ил/2</i>	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., КР, С, Д, Дс, Э	11	-	<i>собеседование, реферат, дискуссия, эссе, контрольная работа</i>
Тема 6 Информационные ресурсы. Электронная коммерция.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	<i>контрольная работа</i>
Итого по разделу	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-		44	-	
Раздел 3. Малые циклы общественного питания														
Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания.	-	2	-	2	-	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., КР, Д, Дс	11	-	<i>реферат, дискуссия, контрольная работа</i>
Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания.	1	2	-	3	-	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., КР, С, Д, Дс	11	-	<i>собеседование, дискуссия, реферат, контрольная работа</i>
Тема 9 Цены и ценовая политика.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., КР, С, Д, Э	11	-	<i>собеседование, реферат, эссе, контрольная работа</i>
Тема 10 Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., КР, С, Т	11	-	<i>собеседование, контрольная работа</i>
Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., КР, С, Д	11	-	<i>собеседование, реферат, контрольная работа</i>
Итого по разделу	4	10	-	14	-	-	-	-	-	-		55	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел 4. Большие циклы общественного питания														
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	11	-	<i>контрольная работа</i>
Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	17	-	<i>контрольная работа</i>
Итого по разделу	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		28	-	
Итого:	8	14	-	22	4	6	-	-	-	-	-	149		
Курсовая работа							-	-				-		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	6,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	22	-	-	-	-	2	0,35	-	149	6,65	180

Тематический план дисциплины «Экономика предприятий питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)			
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 8														
Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях														
Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Д., Т	4	-	<i>опрос, реферат, входной контроль</i>
Тема 2. Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	2	2	-	4	<i>Ил/2</i>	<i>ДИ/2</i>	-	-	-	-	Лит., ДИ	6	-	<i>деловая игра</i>
Итого по разделу	2	4	-	6	2	2						10		
Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания														
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Д, Э, Т	6	-	<i>собеседование, эссе, реферат</i>
Тема 4 Оборотные средства предприятия общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Э, Д, Т	6	-	<i>собеседование, эссе, реферат</i>

Тема 5 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	2	2	-	4	<i>Ил/2</i>	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., Дс	6	-	<i>дискуссия</i>
Тема 6 Информационные ресурсы. Электронная коммерция.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Э, С, Д	6	-	<i>собеседование, эссе, реферат</i>
Итого по разделу	8	12		20	2	2						24		
Раздел 3. Малые циклы общественного питания														
Тема 7 Товарооборот предприятия общественного питания.	2	4	-	6	-	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., Дс, ТК	5,75		<i>дискуссия, контрольная работа № 1</i>
Итого по разделу	2	4		6	-	2	-	-	-			5,75	-	
Итого:	12	20	-	32	4	6	-	-	-	-	-	39,75		
Курсовая работа							-	-				-		
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	32	-	-	-	0,25	-	-	-	39,75	-	72

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)			
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультационная работа по промежуточной аттестации, КаттК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
лекции					практ. занятия									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 9														
Тема 8 Издержки производства и обращения общественного питания.	2	4	-	6	-	Дс/2	-	-	-	-	Лит., С, Д., Дс, Т	7	-	собеседование, дискуссия, реферат, тестирование
Тема 9 Цены и ценовая политика.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Д., Э, С	5	-	собеседование, реферат, эссе
Тема 10 Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	2	4	-	6	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Т, Ф	5	-	собеседование, реферат, форум
Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	4	4	-	8	Ил/2	Дс/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Дс	5	-	собеседование, реферат, дискуссия
Итого по разделу	10	16	-	26	2	6						22		
Раздел 4. Большие циклы общественного питания														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания.	2	4	-	6	<i>Ил/2</i>	-	-	-	-	-	Лит., Д, С, Э	5	-	<i>собеседование, эссе, реферат</i>
Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	2	4	-	6	-	<i>Дс/2</i>	-	-	-	-	Лит., С, Д, Дс, ТК	7	-	<i>собеседование, реферат, дискуссия, контрольная работа № 2</i>
Итого по разделу	4	8	-	12	2	2	-	-	-	-		12	-	
Итого:	14	24	-	28	4	8	-	-	-	-	-	34		
Курсовая работа							-	-				-		
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0,35	-	-	33,65	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	-	2	0,35	-	34	33,65	108

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Экономика предприятий питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 4

Таблица 4

Сокращение	Вид работы
ДИ	Подготовка к деловой игре
Ф	Подготовка к форуму
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Д	Доклад
КР	Контрольная работа
Дс	Подготовка к дискуссии
Э	Подготовка к эссе
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Экономика предприятий питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Экономика предприятий питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Экономика предприятий питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Какое свойство определяет группа показателей, включающая функциональные, технической эффективности, конструктивные, состава и структуры продукции организации общественного питания?

- а) технологичность
- б) назначение
- в) надежность

2. Бизнес-процесс это:

- а) множество управленческих процедур и операций
- б) множество действий управленческого персонала
- в) совокупность увязанных в единое целое действий, выполнение которых позволяет получить конечный результат (товар или услугу)
- г) совокупность работ, выполняемых в процессе производства

3. Период окупаемости — это период ..

4. Какой из перечисленных методов оценки риска используется в ситуациях, когда принимаемые решения сильно зависят от принятых ранее и определяют сценарии дальнейшего развития событий?

- а) имитационное моделирование
- б) вероятностный метод
- в) учет рисков при расчете чистой приведенной стоимости
- г) построение дерева решений
- д) анализ чувствительности
- е) метод сценариев

5. К какой группе методов управления рисками относится увольнение некомпетентных сотрудников?

- а) методы локализации рисков
- б) методы диверсификации рисков
- в) методы уклонения от рисков
- г) методы компенсации рисков.

6. Идеи теории мотивации А. Маслоу больше всего связаны с:

- а) производительностью сотрудника;
- б) надеждами сотрудника на материальное вознаграждение;
- в) общими потребностями сотрудника;
- г) желанием сотрудника сократить объем работы.

7. Предварительный контроль на конкретном участке ведения работ предусматривает предупреждение нарушений установленных правил ведения работ и предшествует процессу:

- а) анализа среды организации;
- б) заключительного контроля;
- в) осуществления хозяйственных операций;
- г) реструктуризации бизнес-процессов.

8. Методы управления представляют собой способы:

- а) воздействия субъекта управления на объект управления для достижения поставленных целей;
- б) создания организаций и управления ими;
- в) использования ресурсов организации;
- г) применения знаний в области управления.

9. К основным требованиям, предъявляемым к управленческим решениям, относится:

- а) эргономичность;
- б) динамизм;
- в) правомочность;
- г) инерционность.

10. Под логикой управления в менеджменте понимается:

- а) система принципов управления, описывающих процесс управления в данной организации;
- б) философия управления, основанная на миссии управления и характеризующая задачи управления;
- в) система функций управления, объединенных между собой специфическими для данной организации связями;
- г) система целенаправленных действий, осуществляемых в строго определенной последовательности в установленный период времени.

11. Модель проблемной ситуации с учетом вероятности наступления событий, оценки результативности каждого этапа и взаимосвязи событий представляет собой метод:

- а) многомерных матриц;
- б) «дерево решений»;
- в) мозгового штурма;

г) синектики.

12. Степень достижения социальных целей организации и персонала за более короткое время, меньшим числом работников или с меньшими финансовыми затратами отражает _____ эффективность управленческого решения:

- а) персональную;
- б) интегральную;
- в) общественную;
- г) социальную.

13. По нисходящим коммуникационным связям осуществляется движение информации от:

- а) поставщиков к потребителям;
- б) подчиненных к руководителям;
- в) служб снабжения к производственным подразделениям;
- г) руководителей к подчиненным.

14. Власть, построенная на силе личных качеств или способности лидера, является:

- а) принудительной;
- б) экспертной;
- в) харизматической;
- г) диктаторской.

15. Отличительным признаком конфликта в организации является:

- а) реальная борьба между действующими людьми или группами;
- б) социально-психологическая напряженность, порождающая изменения в деятельности организации;
- в) невозможность реализации целей какой-либо из взаимодействующих сторон;
- г) деятельность людей, преследующих различные цели.

16. Под самоменеджментом традиционно понимаются(-ется):

- а) фейсбилдинг;
- б) построение деловой карьеры;
- в) усилия менеджера по совершенствованию своей деятельности;
- г) проектирование рабочего времени.

17. Предметом управления персоналом являются(ются):

- а) фонд заработной платы работников;
- б) отношения между работодателем и работником;
- в) трудовые решения в организации;
- г) подбор и расстановка кадров в организации.

18. К средствам привлечения внешних кандидатов на вакантные должности в организации относятся(сятся):

- а) кадровые перестановки;
- б) целевое взаимодействие с профильными образовательными учреждениями;
- в) проведение аттестации кадров;
- г) ротация кадров.

19. К основным функциям кадровой службы организации относится:

- а) анализ рынка труда;
- б) организация корпоративного досуга;
- в) начисление заработной платы;
- г) анализ деятельности кадровых агентов.

20. Поступательное движение личности в какой-либо сфере деятельности, изменение навыков, способностей, квалификационных возможностей и размеров вознаграждения, связанных с деятельностью, называется в менеджменте термином:

- а) «самоменеджмент»;
- б) «повышение квалификации»;
- в) «деловая карьера»;
- г) «маркетинг личности».

2 Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Экономика предприятий питания» курсовая работа не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету (7 семестр)

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
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
56	Классификация издержек обращения предприятия общественного питания
57	Технология анализа издержек обращения предприятия общественного питания
58	Расчет планового уровня издержек обращения предприятия общественного питания
59	Технология ценообразования на предприятии общественного питания
60	Ценовая политика предприятия общественного питания: понятие, значение, механизм

Практические задания к зачету

Номер задачи	Перечень задач к зачету								
1.	<p>Задача 1. Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование товарной позиции</th> <th colspan="2">Выпуск продукции</th> </tr> <tr> <th>план</th> <th>факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Изделие А</td> <td>95,8</td> <td>92,1</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование товарной позиции	Выпуск продукции		план	факт	Изделие А	95,8	92,1
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.

2. Задача 2. 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.

3. Задача 3. 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.).

4. Задача 4. 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 приобретен-	93669	183283			

ным ценностям					
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.

5.	<p>Задача 5. На основе нижеприведенных данных определите величину уставного капитала, соотношение собственного и заемного, основного и оборотного капиталов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовая форма предприятия – общество с ограниченной ответственностью; - учредители (9 чел.) внесли каждый по 80 тыс. руб.; - на аукционе совместно было приобретено здание, оцененное по остаточной стоимости в 7,3 млн. руб.; - инвестиции в оборудование составили 470 тыс. руб.; - в кредит было закуплено товаров на сумму 320 тыс. руб.; - приобретен малоценный и быстроизнашивающийся инвентарь на сумму 22 тыс. руб.
6.	<p>Задача 6. Определите фондовооруженность труда на предприятии общественного питания, если фондоотдача – 1,32 руб., годовой выпуск товарной продукции – 9126 тыс. руб., среднегодовая численность производственных рабочих – 11 чел.</p>
7.	<p>Задача 7. Определите чистый дисконтированный доход и индекс доходности, а также сделайте вывод об эффективности инвестиционного проекта, если капитальные вложения по годам (Z_t) составили в тыс. руб.: 270, 420, 560; чистая прибыль (P_t) соответственно составила, тыс. руб.: 0, 750, 2500; норма дисконта – 100 %, т.е. $E = 1,0$.</p>
8.	<p>Задача 8. Годовой план кафе 24 млн. руб. Товарные запасы на начало года составляют 1,2 млн. руб., норма товарных запасов на конец года 15 дней. Норма естественной убыли 3,5 % от продажи. Определите потребность кафе в товарах.</p>
9.	<p>Задача 9. Определить потребность в работниках кондитерского цеха в супермаркете при годовой производственной программе в объеме 330 тыс. кондитерских и хлебобулочных изделий и норме выработки на одного кондитера (пекаря) 220 изделий в смену.</p>
10.	<p>Задача 10. Кафе реализует товары с торговой надбавкой 30 % к цене закупки. Закупочная цена составляет 130 руб. за единицу товара. Переменные затраты в расчете на единицу товара</p>

	составляют 12 руб. Постоянные издержки кафе в месяц составляют 73 тыс. руб. Определите критический объем товарооборота																																																																																								
11.	<p>Задача 11. Рассчитайте показатели финансовой устойчивости предприятия общественного питания, определите тенденцию ее изменения на основе следующих данных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собственный капитал предприятия за анализируемый период возрос с 780 млн. руб. до 910 млн. руб.; - величина источников средств увеличилась с 830 млн. руб. до 970 млн. руб. 																																																																																								
12.	<p>Задача 12. Рассчитать эффект финансового рычага с учетом и без учета налогообложения и соотношение заемных и собственных средств предприятия общественного питания, а также определить объем заемных средств, который может быть безопасным для предприятия по следующим данным:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Исходные данные</th> <th style="width: 20%;">Значение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.</td> <td>12,5</td> </tr> <tr> <td>2. Величина активов предприятия, млн. руб.</td> <td>51,2</td> </tr> <tr> <td>3. Величина финансовых издержек, млн. руб.</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.</td> <td>8,4</td> </tr> <tr> <td>5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>6. Коэффициент, учитывающий налогообложение</td> <td>0,75 (2/3)</td> </tr> </tbody> </table>			Исходные данные	Значение	1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.	12,5	2. Величина активов предприятия, млн. руб.	51,2	3. Величина финансовых издержек, млн. руб.	1,3	4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.	8,4	5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.	20,5	6. Коэффициент, учитывающий налогообложение	0,75 (2/3)																																																																								
Исходные данные	Значение																																																																																								
1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.	12,5																																																																																								
2. Величина активов предприятия, млн. руб.	51,2																																																																																								
3. Величина финансовых издержек, млн. руб.	1,3																																																																																								
4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.	8,4																																																																																								
5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.	20,5																																																																																								
6. Коэффициент, учитывающий налогообложение	0,75 (2/3)																																																																																								
13.	<p>Задача 13. Произвести анализ выполнения плана и динамики прибыли предприятия общественного питания за отчетный период на основе данных таблицы.</p> <p>В процессе анализа установить влияние изменения валовых доходов, издержек обращения, розничного товарооборота, сальдо внереализационных доходов и расходов на отклонение фактической прибыли от плана и прошлого года.</p> <p>Аналитическую таблицу построить самостоятельно.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 60%;">Показатели</th> <th rowspan="2" style="width: 15%;">Предыдущий год</th> <th colspan="2" style="width: 25%;">Отчетный год</th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">план</th> <th style="width: 10%;">факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Розничный товароборот в действующих ценах, тыс. руб.</td> <td>96300</td> <td>104000</td> <td>109500</td> </tr> <tr> <td>Общая сумма валового дохода, тыс. руб.</td> <td>19143</td> <td>19330</td> <td>19540</td> </tr> <tr> <td>Уровень валового дохода, % к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>в сумме</td> <td>162,4</td> <td>160,0</td> <td>165,7</td> </tr> <tr> <td>% к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Издержки обращения:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>в сумме</td> <td>6988</td> <td>7093</td> <td>7211</td> </tr> <tr> <td>% к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Прибыль от реализации товаров:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>в сумме</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>% к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Внереализационные доходы, тыс. руб.</td> <td>36,0</td> <td>-</td> <td>45,0</td> </tr> <tr> <td>Внереализационные расходы, тыс. руб.</td> <td>48,0</td> <td>-</td> <td>67,0</td> </tr> <tr> <td>Валовая прибыль, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Валовая прибыль, % к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб.</td> <td>250</td> <td>278</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Налог на прибыль при ставке 24 %</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Чистая прибыль, % к т/о</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Показатели	Предыдущий год	Отчетный год		план	факт	Розничный товароборот в действующих ценах, тыс. руб.	96300	104000	109500	Общая сумма валового дохода, тыс. руб.	19143	19330	19540	Уровень валового дохода, % к т/о				Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода:				в сумме	162,4	160,0	165,7	% к т/о				Издержки обращения:				в сумме	6988	7093	7211	% к т/о				Прибыль от реализации товаров:				в сумме				% к т/о				Внереализационные доходы, тыс. руб.	36,0	-	45,0	Внереализационные расходы, тыс. руб.	48,0	-	67,0	Валовая прибыль, тыс. руб.				Валовая прибыль, % к т/о				Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб.	250	278	290	Налог на прибыль при ставке 24 %				Чистая прибыль, тыс. руб.				Чистая прибыль, % к т/о			
Показатели	Предыдущий год	Отчетный год																																																																																							
		план	факт																																																																																						
Розничный товароборот в действующих ценах, тыс. руб.	96300	104000	109500																																																																																						
Общая сумма валового дохода, тыс. руб.	19143	19330	19540																																																																																						
Уровень валового дохода, % к т/о																																																																																									
Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода:																																																																																									
в сумме	162,4	160,0	165,7																																																																																						
% к т/о																																																																																									
Издержки обращения:																																																																																									
в сумме	6988	7093	7211																																																																																						
% к т/о																																																																																									
Прибыль от реализации товаров:																																																																																									
в сумме																																																																																									
% к т/о																																																																																									
Внереализационные доходы, тыс. руб.	36,0	-	45,0																																																																																						
Внереализационные расходы, тыс. руб.	48,0	-	67,0																																																																																						
Валовая прибыль, тыс. руб.																																																																																									
Валовая прибыль, % к т/о																																																																																									
Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб.	250	278	290																																																																																						
Налог на прибыль при ставке 24 %																																																																																									
Чистая прибыль, тыс. руб.																																																																																									
Чистая прибыль, % к т/о																																																																																									
14.	Задача 14																																																																																								
	<p>Годовой объем реализации продукции предприятия общественного питания по плану – 2,5 млн. руб., фактически было выпущено продукции на сумму 2,7 млн. руб. Плановая себестоимость годового выпуска продукции намечалась в размере 2,3 млн. руб., фактически она снизилась на 8 %. Определить плановую и фактическую прибыль, плановый и фактический уровень рентабельности продукции.</p>																																																																																								

15.	<p>Задача 15. Рассчитать показатели рентабельности предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.; - сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.; - сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.; на конец года – 4311 тыс. руб.; - сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб., на конец года – 614 тыс. руб.; - сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.; - сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб., на конец года – 5237 тыс. руб. 																																																																								
16.	<p>Задача 16. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукцию на 250 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 25 тыс. руб. Во 2-ом квартале объем реализации продукции увеличится на 10 %, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на один день.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале; 2. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2-ом квартале; 3. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств. 																																																																								
17.	<p>Задача 17. На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод:</p> <table border="1" data-bbox="244 1144 1520 1917"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="2">Годы</th> <th rowspan="2">Абсолютное отклонение</th> <th rowspan="2">Темп роста, %</th> </tr> <tr> <th>базисный</th> <th>отчетный</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Розничный товароборот, тыс. руб.</td> <td>230 740</td> <td>275 230</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.</td> <td>12 430</td> <td>14 870</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.</td> <td>59 400</td> <td>65 960</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Издержки обращения, тыс. руб.</td> <td>13 050</td> <td>16 200</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Затратоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.</td> <td>7 410</td> <td>8 320</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9. Среднесписочная численность работников, чел.</td> <td>337</td> <td>343</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10. Производительность труда, тыс. руб./чел.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12. Прибыль, тыс. руб.</td> <td>4 630</td> <td>5 780</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13. Рентабельность предприятия, %</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Обоснуйте принятое Вами решение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия? 2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия? 	Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %	базисный	отчетный	1. Розничный товароборот, тыс. руб.	230 740	275 230			2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	12 430	14 870			3. Фондоотдача, руб./руб.					4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	59 400	65 960			5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.					6. Издержки обращения, тыс. руб.	13 050	16 200			7. Затратоотдача, руб./руб.					8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.	7 410	8 320			9. Среднесписочная численность работников, чел.	337	343			10. Производительность труда, тыс. руб./чел.					11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.					12. Прибыль, тыс. руб.	4 630	5 780			13. Рентабельность предприятия, %				
Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %																																																																					
	базисный	отчетный																																																																							
1. Розничный товароборот, тыс. руб.	230 740	275 230																																																																							
2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	12 430	14 870																																																																							
3. Фондоотдача, руб./руб.																																																																									
4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	59 400	65 960																																																																							
5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.																																																																									
6. Издержки обращения, тыс. руб.	13 050	16 200																																																																							
7. Затратоотдача, руб./руб.																																																																									
8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.	7 410	8 320																																																																							
9. Среднесписочная численность работников, чел.	337	343																																																																							
10. Производительность труда, тыс. руб./чел.																																																																									
11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.																																																																									
12. Прибыль, тыс. руб.	4 630	5 780																																																																							
13. Рентабельность предприятия, %																																																																									

	3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия?														
18.	<p>Задача 18. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года. 2. Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб. 3. Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года. 4. В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб. 5. Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить 550 тыс. руб. 6. Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется: <ul style="list-style-type: none"> - построить таблицу денежных потоков для данного проекта. - найти полную стоимость данного проекта при 15% и 5% текущей ставки банковского процента. - найти внутреннюю норму процента, при которой проект будет безубыточным и определить, является ли проект прибыльным или убыточным. <p>При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования.</p>														
19.	<p>Задача 19. Выбрать наиболее доходный вариант вложения капитала и определить сумму дополнительного чистого дохода.</p> <p>Данные для расчета. Инвестор располагает капиталом в 5 млн. руб. и вкладывает его на депозит на срок два года. При вложении капитала по первому варианту доход составляет 40% годовых, по второму – вложение производится по кварталам. Доход начисляется из расчета 35% годовых. Ставка налога на доходы по депозитам – 32%.</p>														
20.	<p>Задача 20. Рассчитать минимальное значение рентабельности инвестиционного проекта.</p> <p>Данные для расчета. Инвестор имеет 1 млн. руб. и хочет, вложив их в инвестиционный проект, получить через два года 500 тыс. руб.</p>														
21.	<p>Задача 21. Рассчитать коэффициент риска и выбрать наименее рискованный вариант вложения капитала. Данные для расчета.</p> <p>Вариант А. собственные средства инвестора – 5000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 3500 тыс. руб.</p> <p>Вариант Б. Собственные средства инвестора – 3000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 12000 тыс. руб.</p>														
22.	<p>Задача 22. Стартовая стоимость объекта лизинга – 3 млн. 600 руб. Период полной амортизации – 12 месяцев, равномерно по месяцам. Учетная ставка ЦБ РФ- 40% годовых. С учетом вышеуказанной ставки, а также комиссионных лизингодателя и других доходов, ежемесячные отчисления в покрытие издержек по оказанию кредитных и других услуг составят 20% в месяц от фактически задействованных финансовых средств.</p> <p>Составить график лизинговых платежей и определить общую сумму расходов лизингополучателя. Выявить преимущество получения оборудования по лизингу по сравнению с приобретением его за счет кредита под проценты на уровне учетной ставки Центробанка. Для расчета воспользуйтесь таблицей.</p> <p>Решение</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Месяцы</th> <th style="width: 20%;">Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего</th> <th style="width: 15%;">Амортизационные ежемесячные отчисления</th> <th style="width: 25%;">Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)</th> <th style="width: 30%;">Расчетные ставки лизинговых платежей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>					Месяцы	Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего	Амортизационные ежемесячные отчисления	Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)	Расчетные ставки лизинговых платежей					
Месяцы	Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего	Амортизационные ежемесячные отчисления	Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)	Расчетные ставки лизинговых платежей											

	щего месяца			
1	2	3	4	(3) + (4)
1				
2				
...				
ИТОГО				

По результатам расчета сделайте соответствующие выводы.

23. Задача 23. Рассчитать необходимые показатели (см. табл.) и выбрать наиболее экономичный вид вложения капитала в основные фонды. Критерием выбора является минимум приведенных затрат.

Показатели	Первый вид	Второй вид
Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	800	1600
Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	250	350
Производительность оборудования, кг/ч	170	340
Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений	0,15	0,1
Приведенные затраты, тыс. руб.		
Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции		
Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства продукции, тыс. руб.		
Экономичность вложения капитала, тыс. руб.		

24. Задача 24. Вычислить коэффициент обеспеченности собственными средствами. Что он показывает? Основное производство – 73 тыс. руб.; расходы на продажу – 36 тыс. руб.; товары – 90 тыс. руб.; готовая продукция – 452 тыс. руб.; налог на добавленную стоимость – 61 тыс. руб.; расчеты с покупателями (дебетовый остаток) – 75 тыс. руб.; расчеты с прочими дебиторами – 147 тыс. руб.; расчетный счет – 50 тыс. руб.; уставный капитал – 900 тыс. руб.; нематериальные активы – 16 тыс. руб.; резервный капитал – 19 тыс. руб.; износ основных средств – 102 тыс. руб.; амортизация нематериальных активов – 6 тыс. руб.; основные средства – 2000 тыс. руб.

25. Задача 25. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 90 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 20 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 9,5 тыс. руб., срок службы – 5 лет.

26. Задача 26. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 90 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 20 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 9,5 тыс. руб., срок службы – 5 лет.

27. Задача 27. Рассчитать показатели использования оборотных средств по следующим данным: сумма авансированного оборотного капитала – 7400 тыс. руб.; выручка от реализации – 13250 тыс. руб.; число дней оборота – 1 год

28. Задача 28. Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 37 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 11 чел., поступили в учебные заведения и призваны в вооруженные силы 13 чел., переведены на другие должности и в другие подразделения пред-

	приятия 30 чел. Вычислить: 1) коэффициент выбытия кадров (%); 2) коэффициент текучести кадров (%).																		
29.	Задача 29. В I квартале удельные переменные расходы на изделие составили 95 руб., цена единицы продукции – 125 руб., общие постоянные расходы – 100 000 руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных расходов так же на 10%. Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический объем продукции.																		
30.	Задача 30. По одному из изучаемых предприятий средняя списочная численность рабочих за апрель составила 1020 чел., в том числе рабочих с продолжительностью рабочего дня 7 ч. – 70 чел. Остальные рабочие имеют установленную продолжительность рабочего дня 8 ч. Эти рабочие отработали за отчетный период 19420 чел.-дней (135640 чел.-ч.), в том числе сверхурочно 400 чел.-ч. В отчетном месяце был 21 рабочий день. Определить показатели, характеризующие уровень использования рабочего времени за используемый период. Проанализировать полученные результаты.																		
31.	Задача 31. Определите среднегодовую стоимость основных средств, используя известные вам способы. Данные для решения:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Значение, тыс. руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Стоимость на начало года</td> <td>15 000</td> </tr> <tr> <td>Стоимость введенных основных средств:</td> <td></td> </tr> <tr> <td> в марте</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td> июне</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td> августе</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Стоимость выбывших основных средств:</td> <td></td> </tr> <tr> <td> в феврале</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td> октябре</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Значение, тыс. руб.	Стоимость на начало года	15 000	Стоимость введенных основных средств:		в марте	200	июне	150	августе	250	Стоимость выбывших основных средств:		в феврале	100	октябре	300
Показатель	Значение, тыс. руб.																		
Стоимость на начало года	15 000																		
Стоимость введенных основных средств:																			
в марте	200																		
июне	150																		
августе	250																		
Стоимость выбывших основных средств:																			
в феврале	100																		
октябре	300																		
32.	Задача 32. В цехе произведено 200 шт. изделия А и 400 шт. изделия Б. Составьте смету затрат на производство по цеху и калькуляцию себестоимости каждого вида продукции. Исходные данные, тыс. руб., приведены в таблице:																		

Показатели	Всего	На изделия	
		А	Б
1. Зарботная плата производственных рабочих			
2. Основные материалы	140	80	60
3. Зарплата административно-управленческого персонала		-	-
4. Зарботная плата вспомогательных рабочих	80	-	-
5. Амортизация здания	60	-	-
6. Электрическая энергия на технологические цели	100	40	60
7. Электрическая энергия на освещение цеха	40	-	-
8. Амортизация оборудования	160	-	-
9. Прочие затраты	200	-	-

33. Задача 33. Оцените ожидаемый коэффициент Цена/Прибыль для открытой компании «Икс» на момент до широкой публикации ее финансовых результатов за отчетный (2007) год, если известно, что прибыль за 2007 год – 77 000 000 рублей; прогнозируемая на 2008 год прибыль – 79 000 000 рублей; ставка дисконта для компании «Икс», рассчитанная по модели оценки капитальных активов – 15%. Темп роста прибылей компании стабилизирован. Остаточный срок жизни бизнеса компании – неопределенно длительный (указанное может допускаться для получения предварительной оценки).

34. Задача 34. Предприятие выплатило дивиденды за прошлый год в размере 60 руб. на акцию. Ожидается ежегодный прирост дивидендов на 8%. Определить стоимость 1 акции (после выплаты 60 руб. дивидендов), если ставки дисконтирования составляет 16%.

35. Задача 35. Используя исходные данные рассмотренные в примере, рассчитать норматив оборотных средств в следующем году, когда предприятие планирует дополнительно к изделию А начать производство нового изделия Б в объеме 20 тыс. шт./год (I квартал — 3 тыс. шт., II квартал — 5 тыс. шт., III квартал — 5 тыс. шт., IV квартал — 7 тыс. шт.). Производственная себестоимость изделия Б составит 3100 руб. Длительность производственного цикла – 3,5 дня.

36. Задача 36. Выручка от реализации продукции составила в отчетном году 120 млн руб., а в следующем плановом году планируется 140 млн руб. Число оборотов оборотных средств в отчетном году было шесть, в плановом году предполагается ускорить оборачиваемость, чтобы компенсировать дополнительную потребность в оборотных средствах. Сколько оборотов должны совершить оборотные средства в плановый период, чтобы покрыть дополнительную потребность в них? Какова при этом длительность одного оборота? Рассчитать относительное высвобождение оборотных средств в результате ускорения их оборачиваемости

Вопросы к экзамену (8 семестр)

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
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

	ния
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

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.	Задача 3. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию: Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года. Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб. Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года. В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб. Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить 550 тыс. руб. Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется: - построить таблицу денежных потоков для данного проекта. - найти полную стоимость данного проекта при 15% и 5% текущей ставки банковского процента. - найти внутреннюю норму процента, при которой проект будет безубыточным и определить, является ли проект прибыльным или убыточным. При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования.
4.	Задача 4. Инновационный проект реализуется в 3 этапа. Риск провала проекта на первом этапе составляет – 50%, на втором – 30%, на третьем – 10%. 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. 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.
5.	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.
6.	Задача 6. Определите фондовооруженность труда на предприятии общественного питания, если фондоотдача – 1,32 руб., годовой выпуск товарной продукции – 9126 тыс. руб., среднегодовая численность производственных рабочих – 11 чел.
7.	Задача 7. Определите чистый дисконтированный доход и индекс доходности, а также сделайте вывод об эффективности инвестиционного проекта, если капитальные вложения по годам (Z_t) составили в тыс. руб.: 270, 420, 560; чистая прибыль (P_t) соответственно составила, тыс. руб.: 0, 750, 2500; норма дисконта – 100 %, т.е. $E = 1,0$.
8.	Задача 8. Годовой план кафе 24 млн. руб. Товарные запасы на начало года составляют 1,2 млн. руб., норма товарных запасов на конец года 15 дней. Норма естественной убыли 3,5 %

	от продажи. Определите потребность кафе в товарах.		
9.	Задача 9. Определить потребность в работниках кондитерского цеха в супермаркете при годовой производственной программе в объеме 330 тыс. кондитерских и хлебобулочных изделий и норме выработки на одного кондитера (пекаря) 220 изделий в смену.		
10.	Задача 10. Кафе реализует товары с торговой надбавкой 30 % к цене закупки. Закупочная цена составляет 130 руб. за единицу товара. Переменные затраты в расчете на единицу товара составляют 12 руб. Постоянные издержки кафе в месяц составляют 73 тыс. руб. Определите критический объем товарооборота		
11.	Задача 11. Рассчитайте показатели финансовой устойчивости предприятия общественного питания, определите тенденцию ее изменения на основе следующих данных: - собственный капитал предприятия за анализируемый период возрос с 780 млн. руб. до 910 млн. руб.; - величина источников средств увеличилась с 830 млн. руб. до 970 млн. руб.		
12.	Задача 12. Рассчитать эффект финансового рычага с учетом и без учета налогообложения и соотношение заемных и собственных средств предприятия общественного питания, а также определить объем заемных средств, который может быть безопасным для предприятия по следующим данным:		
	Исходные данные		Значение
	1. Валовая прибыль до налогов, млн. руб.		12,5
	2. Величина активов предприятия, млн. руб.		51,2
	3. Величина финансовых издержек, млн. руб.		1,3
	4. Общая сумма заемных средств, млн. руб.		8,4
	5. Общая сумма собственных средств, млн. руб.		20,5
	6. Коэффициент, учитывающий налогообложение		0,75 (2/3)
13.	Задача 13. Произвести анализ выполнения плана и динамики прибыли предприятия общественного питания за отчетный период на основе данных таблицы. В процессе анализа установить влияние изменения валовых доходов, издержек обращения, розничного товарооборота, сальдо внереализационных доходов и расходов на отклонение фактической прибыли от плана и прошлого года. Аналитическую таблицу построить самостоятельно.		
	Показатели	Предыдущий год	Отчетный год план факт
	Розничный товароборот в действующих ценах, тыс. руб.	96300	104000 109500
	Общая сумма валового дохода, тыс. руб.	19143	19330 19540
	Уровень валового дохода, % к т/о		
	Обязательные платежи, взимаемые за счет валового дохода: в сумме % к т/о	162,4	160,0 165,7
	Издержки обращения: в сумме % к т/о	6988	7093 7211
	Прибыль от реализации товаров: в сумме % к т/о		
	Внереализационные доходы, тыс. руб.	36,0	- 45,0
	Внереализационные расходы, тыс. руб.	48,0	- 67,0
	Валовая прибыль, тыс. руб.		
	Валовая прибыль, % к т/о		
	Обязательные платежи и налоги, взимаемые из валовой прибыли, тыс. руб.	250	278 290
	Налог на прибыль при ставке 24 %		
	Чистая прибыль, тыс. руб.		
	Чистая прибыль, % к т/о		

14.	<p style="text-align: center;">Задача 14</p> <p>Годовой объем реализации продукции предприятия общественного питания по плану – 2,5 млн. руб., фактически было выпущено продукции на сумму 2,7 млн. руб. Плановая себестоимость годового выпуска продукции намечалась в размере 2,3 млн. руб., фактически она снизилась на 8 %. Определить плановую и фактическую прибыль, плановый и фактический уровень рентабельности продукции.</p>																																										
15.	<p>Задача 15. Рассчитать показатели рентабельности предприятия общественного питания за отчетный год на основе данных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сумма валовой прибыли за год – 815 тыс. руб.; - сумма чистой прибыли за год – 521 тыс. руб.; - сумма основных фондов на начало года – 4107 тыс. руб.; на конец года – 4311 тыс. руб.; - сумма материальных оборотных средств на начало года – 492 тыс. руб., на конец года – 614 тыс. руб.; - сумма выручки от реализации продукции за год – 12550 тыс. руб.; - сумма вложенного капитала составила на начало года – 4810 тыс. руб., на конец года – 5237 тыс. руб. 																																										
16.	<p>Задача 16. В 1-ом квартале предприятие реализовало продукцию на 250 тыс. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 25 тыс. руб. Во 2-ом квартале объем реализации продукции увеличится на 10 %, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на один день.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и время одного оборота в днях в 1-ом квартале; 5. коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2-ом квартале; 6. высвобождение оборотных средств в результате сокращения продолжительности одного оборота оборотных средств. 																																										
17.	<p>Задача 17. На основе нижеприведенных данных проведите комплексный анализ эффективности деятельности предприятия общественного питания, оценив динамику показателей, сделайте развернутый вывод:</p> <table border="1" data-bbox="244 1391 1270 2107"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="2">Годы</th> <th rowspan="2">Абсолютное отклонение</th> <th rowspan="2">Темп роста, %</th> </tr> <tr> <th>базисный</th> <th>отчетный</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Розничный товарооборот, тыс. руб.</td> <td>230 740</td> <td>275 230</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.</td> <td>12 430</td> <td>14 870</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.</td> <td>59 400</td> <td>65 960</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Издержки обращения, тыс. руб.</td> <td>13 050</td> <td>16 200</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Затратоотдача, руб./руб.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %	базисный	отчетный	1. Розничный товарооборот, тыс. руб.	230 740	275 230			2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	12 430	14 870			3. Фондоотдача, руб./руб.					4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	59 400	65 960			5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.					6. Издержки обращения, тыс. руб.	13 050	16 200			7. Затратоотдача, руб./руб.				
Показатели	Годы		Абсолютное отклонение	Темп роста, %																																							
	базисный	отчетный																																									
1. Розничный товарооборот, тыс. руб.	230 740	275 230																																									
2. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	12 430	14 870																																									
3. Фондоотдача, руб./руб.																																											
4. Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс. руб.	59 400	65 960																																									
5. Коэффициент оборачиваемости, руб./руб.																																											
6. Издержки обращения, тыс. руб.	13 050	16 200																																									
7. Затратоотдача, руб./руб.																																											

8. Расходы на оплату труда, тыс. руб.	7 410	8 320		
9. Среднесписочная численность работников, чел.	337	343		
10. Производительность труда, тыс. руб./чел.				
11. Среднегодовая заработная плата работника, тыс. руб.				
12. Прибыль, тыс. руб.	4 630	5 780		
13. Рентабельность предприятия, %				

Обоснуйте принятое Вами решение:

1. Какими способами, по-вашему мнению, можно снизить риск инвестиционных вложений в создание нового предприятия?
2. Каким образом Вы бы организовали мониторинг текущего состояния предприятия?
3. Назовите ситуацию, когда, с Вашей точки зрения, целесообразнее воспользоваться кредитом, а не использовать резервные средства предприятия?

18.	<p>Задача 18. Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование показателя</th> <th>Первый год</th> <th>Второй год</th> <th>Отклонения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем продукции, тыс. руб.</td> <td>2100</td> <td>2279,1</td> <td>179,1</td> </tr> <tr> <td>Численность ППП, чел.</td> <td>700</td> <td>710</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Средняя выработка, руб.</td> <td>3000</td> <td>3210</td> <td>210,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.); 2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.); <p>Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).</p>	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
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														
19.	<p>Задача 19. Предприятие в течение года реализует продукцию на сумму 100 тыс. ден. ед. Затраты на производство и реализацию составляют 80 тыс. ден. ед., в т. ч. постоянные -20 тыс. ден. ед., переменные -60 тыс. тыс. ед. Определить точку безубыточности производства продукции (критическую программу производства), коэффициенты маржинальной прибыли и безопасности производства. По результатам расчётов сделать соответствующие выводы.</p>																
20.	<p>Задача 20. Рассчитать минимальное значение рентабельности инвестиционного проекта. Данные для расчета. Инвестор имеет 1 млн. руб. и хочет, вложив их в инвестиционный проект, получить через два года 500 тыс. руб.</p>																
21.	<p>Задача 21. Рассчитать коэффициент риска и выбрать наименее рискованный вариант вложения капитала. Данные для расчета.</p> <p>Вариант А. собственные средства инвестора – 5000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 3500 тыс. руб.</p> <p>Вариант Б. Собственные средства инвестора – 3000 тыс. руб. Максимально возможная сумма убытка – 12000 тыс. руб.</p>																
22.	<p>Задача 22. Стартовая стоимость объекта лизинга – 3 млн. 600 руб. Период полной амортизации – 12 месяцев, равномерно по месяцам. Учетная ставка ЦБ РФ- 40% годовых. С учетом вышеуказанной ставки, а также комиссионных лизингодателя и других доходов, ежемесячно-</p>																

ные отчисления в покрытие издержек по оказанию кредитных и других услуг составят 20% в месяц от фактически задействованных финансовых средств.

Составить график лизинговых платежей и определить общую сумму расходов лизингополучателя. Выявить преимущество получения оборудования по лизингу по сравнению с приобретением его за счет кредита под проценты на уровне учетной ставки Центробанка. Для расчета воспользуйтесь таблицей.

Решение

(тыс. руб.)

Месяцы	Остаточная стоимость предмета лизинга на начало соответствующего месяца	Амортизационные ежемесячные отчисления	Ежемесячные отчисления в покрытие кредитных услуг и комиссионного вознаграждения (2,5% в месяц)	Расчетные ставки лизинговых платежей
1	2	3	4	(3) + (4)
1				
2				
...				
ИТОГО				

По результатам расчета сделайте соответствующие выводы.

23. Задача 23. Рассчитать необходимые показатели (см. табл.) и выбрать наиболее экономичный вид вложения капитала в основные фонды. Критерием выбора является минимум приведенных затрат.

Показатели	Первый вид	Второй вид
Капиталовложения в оборудование, тыс. руб.	900	1700
Годовые текущие затраты, связанные с использованием оборудования, тыс. руб.	350	450
Производительность оборудования, кг/ч	270	440
Нормативный коэффициент эффективности капитальных вложений	0,15	0,1
Приведенные затраты, тыс. руб.		
Коэффициент приведения затрат к одинаковому объему производства продукции		
Приведенные затраты с учетом одинакового объема производства продукции, тыс. руб.		
Экономичность вложения капитала, тыс. руб.		

24. Задача 24. Вычислить коэффициент обеспеченности собственными средствами. Что он показывает? Основное производство – 73 тыс. руб.; расходы на продажу – 36 тыс. руб.; товары – 90 тыс. руб.; готовая продукция – 452 тыс. руб.; налог на добавленную стоимость – 61 тыс. руб.; расчеты с покупателями (дебетовый остаток) – 75 тыс. руб.; расчеты с прочими дебиторами – 147 тыс. руб.; расчетный счет – 50 тыс. руб.; уставный капитал – 900 тыс. руб.; нематериальные активы – 16 тыс. руб.; резервный капитал – 19 тыс. руб.; износ основных средств – 102 тыс. руб.; амортизация нематериальных активов – 6 тыс. руб.; основные средства – 2000 тыс. руб.

25. Годовой выпуск блюд – 26 800 шт. Норма расхода картофеля на одно блюдо – 0,15 кг, моркови – 0,02 кг, соли – 0,007 кг. Цена 1 кг картофеля – 1,20 ден. ед., 1 кг моркови – 2,20 ден. ед., 1 кг соли – 0,50 ден. ед.
Остатки картофеля на начало года – 40 кг, моркови – 10 кг.
Норма запасов на конец года: картофеля – 30 дней, моркови – 20 дней, соли – 5 дней.

	Определить годовую потребность в сырье: картофеле, моркови, соли и его стоимость, а также величину закупки картофеля, моркови, соли на год.																	
26.	Задача 26. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость – 90 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 20 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 9,5 тыс. руб., срок службы – 5 лет.																	
27.	Задача 27. Рассчитать показатели использования оборотных средств по следующим данным: сумма авансированного оборотного капитала – 7400 тыс. руб.; выручка от реализации – 13250 тыс. руб.; число дней оборота – 1 год																	
28.	Задача 28. Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 37 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 11 чел., поступили в учебные заведения и призваны в вооруженные силы 13 чел., переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 30 чел. Вычислить: 1) коэффициент выбытия кадров (%); 2) коэффициент текучести кадров (%).																	
29.	Задача 29. В I квартале удельные переменные расходы на изделие составили 95 руб., цена единицы продукции – 125 руб., общие постоянные расходы – 100 000 руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных расходов так же на 10%. Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический объем продукции.																	
30.	Задача 30. По одному из изучаемых предприятий средняя списочная численность рабочих за апрель составила 1020 чел., в том числе рабочих с продолжительностью рабочего дня 7 ч. – 70 чел. Остальные рабочие имеют установленную продолжительность рабочего дня 8 ч. Эти рабочие отработали за отчетный период 19420 чел.-дней (135640 чел.-ч.), в том числе сверхурочно 400 чел.-ч. В отчетном месяце был 21 рабочий день. Определить показатели, характеризующие уровень использования рабочего времени за используемый период. Проанализировать полученные результаты.																	
31.	Задача 31. В кафе максимальная оборачиваемость одного места – 12,0 чел. Фактическая оборачиваемость одного места в отчетном году – 8,5 чел. (т.е. коэффициент оборачиваемости в отчетном году составляет: $8,5 \text{ чел.} / 12,0 \text{ чел.} = 0,71$). В будущем году планируется повысить коэффициент оборачиваемости до 0,8. В кафе – 20 мест. Среднее кол-во блюд на 1-гопоситителя – 2,1. Определить плановую численность посетителей на следующий год и плановый выпуск блюд на год.																	
32.	Задача 32. Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период: <table border="1" data-bbox="252 1541 1007 1776"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование товарной позиции</th> <th colspan="2">Выпуск продукции</th> </tr> <tr> <th>план</th> <th>факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Изделие А</td> <td>105,8</td> <td>102,1</td> </tr> <tr> <td>Изделие Б</td> <td>94,3</td> <td>96,8</td> </tr> <tr> <td>Изделие В</td> <td>55,7</td> <td>55,7</td> </tr> <tr> <td>Изделие Г</td> <td>-</td> <td>31,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.</p>	Наименование товарной позиции	Выпуск продукции		план	факт	Изделие А	105,8	102,1	Изделие Б	94,3	96,8	Изделие В	55,7	55,7	Изделие Г	-	31,3
Наименование товарной позиции	Выпуск продукции																	
	план	факт																
Изделие А	105,8	102,1																
Изделие Б	94,3	96,8																
Изделие В	55,7	55,7																
Изделие Г	-	31,3																
33.	Задача 33. Оцените ожидаемый коэффициент Цена/Прибыль для открытой компании «Икс» на момент до широкой публикации ее финансовых результатов за отчетный (2007) год, если известно, что прибыль за 2007 год – 77 000 000 рублей; прогнозируемая на 2008 год прибыль – 79 000 000 рублей; ставка дисконта для компании «Икс», рассчитанная по модели оценки капитальных активов – 15%. Темп роста прибылей компании стабилизирован. Остаточный срок жизни бизнеса компании – неопределенно длительный (указанное может допускаться для получения предварительной оценки).																	
34.	Задача 34. Предприятие выплатило дивиденды за прошлый год в размере 60 руб. на акцию.																	

	Ожидается ежегодный прирост дивидендов на 8%. Определить стоимость 1 акции (после выплаты 60 руб. дивидендов), если ставки дисконтирования составляет 16%.
35.	Задача 35. Используя исходные данные рассмотренные в примере, рассчитать норматив оборотных средств в следующем году, когда предприятие планирует дополнительно к изделию А начать производство нового изделия Б в объеме 20 тыс. шт./год (I квартал — 3 тыс. шт., II квартал — 5 тыс. шт., III квартал — 5 тыс. шт., IV квартал — 7 тыс. шт.). Производственная себестоимость изделия Б составит 3100 руб. Длительность производственного цикла – 3,5 дня.
36.	Задача 36. Выручка от реализации продукции составила в отчетном году 130 млн. руб., а в следующем плановом году планируется 150 млн руб. Число оборотов оборотных средств в отчетном году было шесть, в плановом году предполагается ускорить оборачиваемость, чтобы компенсировать дополнительную потребность в оборотных средствах. Сколько оборотов должны совершить оборотные средства в плановый период, чтобы покрыть дополнительную потребность в них? Какова при этом длительность одного оборота? Рассчитать относительное высвобождение оборотных средств в результате ускорения их оборачиваемости

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Экономика предприятий питания» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность 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 3. «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 4. «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 5. «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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

1. Информация и информационные ресурсы: сущность и значение.
2. Классификация информационных ресурсов предприятия.
3. Источники информации.
4. Управление информационными ресурсами на предприятии.
5. Электронная коммерция: сущность и значение для предприятия.
6. Технология организации электронной коммерции на предприятии.
7. Управление электронной коммерцией на предприятии.

Тема 7 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 8. «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 9. «Цены и ценовая политика»

- 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.

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

1. Экономическое содержание доходов предприятия.
2. Сущность валового дохода, источники его образования.
3. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.

4. Прогнозирование валового дохода.
5. Экономическая природа прибыли, ее виды.
6. Распределение и использование прибыли.
7. Рентабельность, методика ее определения.
8. Анализ прибыли и рентабельности.
9. Факторный анализ уровня рентабельности.
10. Планирование прибыли.
11. Оценка резервов повышения эффективности производства.
12. Налогообложение прибыли.

Тема 11. «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 12. «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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

- 1 Сущность и значение потенциала предприятия.
2. Показатели потенциала предприятия питания.
3. Технология оценки потенциала предприятия.
4. Управление потенциалом предприятия.

Примеры вопросов для устного опроса

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания»

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

Примеры вопросов эссе

Тема 2. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность 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 3. «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 4. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

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

Тема 5. «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 6. «Информационные ресурсы. Электронная коммерция»

1. Развитие информационных ресурсов в общественном питании.
2. Управление информационными ресурсами: перспективы развития.
3. Электронная коммерция общественного питания: современное состояние и перспективы развития.

Тема 7. «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 9. «Цены и ценовая политика»

1. Роль цены в экономике предприятия.
2. Ценовые стратегии: виды, выбор.
3. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
4. Ценовая политика предприятия питания.

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

1. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
2. Безубыточность работы предприятия питания.
3. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

Тема 12. «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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

1. Структура процесса комплексной оценки предприятия питания.
2. Система показателей потенциала предприятия питания.
3. Этапы оценки потенциала предприятия питания.

Примеры заданий для контрольной работы

Контрольная работа №1

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:

1. Пути повышения эффективности учета и оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия общественного питания
2. Применение циклических закономерностей для повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания
3. 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:

1. Оценка состава и структуры оборотных средств предприятия общественного питания
2. Повышение эффективности использования оборотных средств на предприятии общественного питания
3. 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:

4. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
5. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
6. 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:

7. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
8. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
9. Коэффициент маневренности собственного капитала.
10. Коэффициент текущей ликвидности.
11. Коэффициент быстрой ликвидности.
12. Коэффициент абсолютной ликвидности.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика дискуссий

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития 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 5. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания».

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

Тема 7. «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 8. «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 11. «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.

Тема 13. «Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания»

1. Сущность и значение потенциала предприятия.
 2. Показатели потенциала предприятия питания.
 3. Технология оценки потенциала предприятия.
- Управление потенциалом предприятия

Тематика форума

Тема 10. «Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

Вопросы, выносимые на повестку заседания:

1. Анализ эффективности сферы общественного питания в России.
2. Прогнозирование динамики развития сферы общественного питания.
3. Оценка резервов повышения эффективности отрасли.
4. Развитие системы налогообложения прибыли предприятия питания.

Оценка работы по этапам:

Каждый этап выполнения работы оценивается по пятибалльной шкале на предмет проявления соответствующих знаний и умений:

1. Подготовка к занятию (усвоение теоретического материала).
2. Работа студента в коллективе (умение работать в группе).
3. Участие в дискуссии (умение отстаивать свою точку зрения).
4. Оформление студентом итогов работы (умение делать выводы).

В целом работа в рамках форума оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

Тематика деловой игры

Тема 12. «Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания»

Название деловой игры: Создание предприятия общественного питания.

Игровая ситуация: коллективы предпринимателей подготавливают потенциальным инвесторам проекты создания предприятия общественного питания, включающие учредительные документы, обоснование экономической эффективности инвестиций и описание фирменного стиля организации.

6 Примеры тестов для контроля знаний

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.

**VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экономика предприятий питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)
 Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)
 Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)
 Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Экономика предприятий питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Дискуссия	<i>Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На дискуссию выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Она позволяет систематизировать знания.</i>
Форум	<i>Форма учебного занятия для обсуждения острых, сложных и актуальных вопросов, обмена опытом и творческих инициатив. Идея форума заключается в поиске решения по конкретному вопросу, а также в возможности вступить в научную дискуссию по интересующим вопросам.</i>
Деловая игра	<i>Метод обучения и оценки компетенций, который представляет собой моделирование реальной (реже условной, воображаемой) ситуации, в которой будущие специалисты должны не только продемонстрировать свои знания, но и проявить разнообразные компетенции, связанные с их профессиональной деятельностью (коммуникабельность, инициативность, умение находить нестандартные решения). Деловая игра предполагает коллективную работу магистрантов, их взаимодействие, умение распределять роли.</i>
Эссе	<i>Небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы,</i>

	<i>обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Цель эссе – развитие навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля для студентов очной формы обучения по результатам текущего контроля в 7 семестре представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	<i>опрос</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>тест</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	3,0
	Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	<i>эссе</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>деловая игра</i>	1,0
		итого	3,0
	Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания	<i>эссе</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5

		итого	1,5
	Тема 4.оборотные средства предприятия общественного питания	<i>эссе</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,5
	Тема 5. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>эссе</i>	0,5
		итого	3,0
	Тема 6. Информационные ресурсы. Электронная коммерция.	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>эссе</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	2,0
	Тема 7. Товароборот предприятия общественного питания.	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>эссе</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	1,0
		Контрольная работа № 1	2,5
		итого	5,5
Всего			20

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 8 семестре представлен в таблице 9:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 8. Издержки производства и обращения общественного питания.	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>тест</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		итого	3,5
	Тема 9. Цены и ценовая политика.	<i>эссе</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	1,0
		итого	2,5
	Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	<i>эссе</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>форум</i>	1,0
		итого	3,5
	Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	1,0
<i>реферат</i>		0,5	
итого		2,5	
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>собеседование</i>	1,0	
	<i>эссе</i>	1,0	
	итого	2,5	
	Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	<i>собеседование</i>	1,0
<i>эссе</i>		1,0	
<i>дискуссия</i>		1,0	
Контрольная работа № 2		2,5	
итого		5,5	
Всего			20

- для студентов очно-заочной формы обучения по результатам текущего контроля в 8 семестре представлен в таблице 10:

Таблица 10

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально	
Текущий контроль	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	<i>опрос</i>	1,0	
		<i>тест</i>	1,0	
		<i>реферат</i>	1,0	
		итого	3,0	
	Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	<i>деловая игра</i>	1,0	
		итого	1,0	
		Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания	<i>эссе</i>	1,0
	<i>собеседование</i>		1,0	
	<i>реферат</i>		1,0	
	итого		3,0	
	Тема 4. Оборотные средства предприятия общественного питания	<i>эссе</i>	1,0	
		<i>собеседование</i>	1,0	
<i>реферат</i>		1,0		
		итого	3,0	
		Тема 5. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	<i>дискуссия</i>	1,0
			<i>эссе</i>	1,0
итого	2,0			
Тема 6. Информационные ресурсы. Электронная коммерция.		<i>собеседование</i>	1,0	
		<i>эссе</i>	1,0	
		<i>реферат</i>	1,0	
		итого	3,0	
Тема 7. Товароборот предприятия общественного питания.		<i>дискуссия</i>	1,0	
		Контрольная работа № 1	5,0	
		итого	3,0	
Всего			20	

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 9 семестре представлен в таблице 11:

Таблица 11

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально	
Текущий контроль	Тема 8. Издержки производства и обращения общественного питания.	<i>собеседование</i>	1,0	
		<i>дискуссия</i>	1,0	
		<i>тест</i>	1,0	
		<i>реферат</i>	1,0	
		итого	4,0	
	Тема 9. Цены и ценовая политика.		<i>эссе</i>	1,0
			<i>реферат</i>	1,0
			<i>собеседование</i>	1,0
			итого	3,0
	Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.		<i>собеседование</i>	1,0
			<i>реферат</i>	1,0
			<i>форум</i>	1,0
			итого	3,0
	Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания		<i>дискуссия</i>	1,0
			<i>собеседование</i>	1,0
			<i>реферат</i>	1,0
итого			3,0	
	Тема 12. Планирование и управление	<i>реферат</i>	1,0	

	деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>эссе</i>	1,0
		итого	3,0
	Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	1,0
		Контрольная работа № 2	1,0
		итого	4,0
Всего		20	

2) Критерии оценки курсовой работы

В период изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» студенты курсовую работу не выполняют.

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Для очной формы обучения

7 семестр

Собеседование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

Опрос – 0,5 балла

0,5 балла (отлично) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90 % тестовых заданий

0,4 балла (хорошо) - выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69 % тестовых заданий

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий

Тестирование – 1,0 балла

1,0 балла(отлично) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,5 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Реферат – 0,5 балл

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,4 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.

Эссе – 0,5 балла

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,4 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования

Контрольная работа (текущий контроль) – 2,5 балла

2,5 балл выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

1,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,0 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0,5 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к дискуссии, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к дискуссии, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к дискуссии.

Деловая игра - 1,0балл:

1балл (отлично) - выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к деловой игре, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, но не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,5 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,2 бала (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет поверхностные знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций.

Интерактивная лекция – 1,0 балл

1балл – выставляется студенту, если студент демонстрирует свободное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, подбирает методы исследования, проводит учебно-исследовательскую деятельность, активно принимает участие в дискуссии, применяет полученную информацию на практике;

0,7 балла (хорошо) – выставляется студенту, если студент демонстрирует хорошее владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности, активно участвует в дискуссии;

0,4 балла (удовлетворительно) – выставляется студенту, если студент демонстрирует фрагментарное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к интерактивной лекции и при ответах в ее ходе.

8 семестр

Тестирование – 1,0 балл

1 балл (отлично) – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90 % тестовых заданий;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70 % до 90% тестовых заданий;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50 % до 70 % тестовых заданий;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Эссе – 1,0 балл

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено во все.

Реферат – 0,5 балл

0,5 балла (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,4 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен во все.

Контрольная работа (текущий контроль) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2,0 балл выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в

ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1,0 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Собеседование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к дискуссии, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к дискуссии, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к дискуссии.

Форум – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Для студентов очно-заочной формы обучения

8 семестр

Собеседование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

Опрос – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к опросу, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к опросу, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к опросу, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к опросу.

Реферат – 1,0 балл

1,0 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,5 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.

Контрольная работа (текущий контроль) – 5,0 балла

5,0 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балл выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0,5 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90 % тестовых заданий;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70 % до 90% тестовых заданий;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50 % до 70 % тестовых заданий;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Эссе – 1,0 балл

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено вовсе.

Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к дискуссии, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к дискуссии, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к дискуссии, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к дискуссии.

Деловая игра - 1,0 балл:

1балл - выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к деловой игре, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, но не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,5 балла - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,2 бала - выставляется студенту, если выполнены не все требования по подготовке к деловой игре, проявляет поверхностные знания и навыки, но не владеет профессиональной терминологией, не демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций.

Интерактивная лекция – 1,0 балл

1балл – выставляется студенту, если студент демонстрирует свободное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, подбирает методы исследования, проводит учебно-исследовательскую деятельность, активно принимает участие в дискуссии, применяет полученную информацию на практике;

0,7 балла (хорошо) – выставляется студенту, если студент демонстрирует хорошее владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, свободно определяет причинно-следственные связи в рамках исследуемой проблематики, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности, активно участвует в дискуссии;

0,4 балла (удовлетворительно) – выставляется студенту, если студент демонстрирует фрагментарное владение теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники и данные исследований и опросов, имеет представление о учебно-исследовательской деятельности;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к интерактивной лекции и при ответах в ее ходе.

9 семестр

Собеседование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к собеседованию, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к собеседованию, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к собеседованию, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к собеседованию.

Тестирование – 1,0 балл

1балл (отлично) – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90 % тестовых заданий;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70 % до 90% тестовых заданий;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50 % до 70 % тестовых заданий;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, при условии его правильного ответа менее чем 50 % тестовых заданий.

Реферат – 1,0 балл

1,0 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию реферата, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,5 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию реферата отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,3 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию реферата, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию реферата если тема не раскрыта или реферат не представлен вовсе.

Эссе – 1,0 балл

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по написанию эссе, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по написанию эссе отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный

уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по написанию эссе, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по написанию эссе, если тема не раскрыта или эссе не представлено во все.

Контрольная работа (текущий контроль) – 1,0 балл

1,0 балл выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

0,7 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

0,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0,2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Коллоквиум – 1,0 балл

1 балл (отлично) – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

0,7 балла (хорошо) - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к коллоквиуму, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

0,4 балла (удовлетворительно) - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к коллоквиуму, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

0,2 балла (неудовлетворительно) - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму.

Форум – 1,0 балл

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Семестр 7		
Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.	Презентация	2,8
Тема 2 Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.	Презентация	2,8
Тема 3 Основные фонды предприятия общественного питания.	Презентация	3,0
Тема 4. Оборотные средства предприятия общественного питания	Презентация	3,0
Тема 5. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания.	Презентация	2,8
Тема 6. Информационные ресурсы. Электронная коммерция.	Презентация	2,8
Тема 7. Товарооборот предприятия общественного питания.	Презентация	2,8
Итого		20

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Семестр 8		
Тема 8. Издержки производства и обращения общественного питания.	Презентация	2,5
Тема 9. Цены и ценовая политика.	Презентация	2,5
Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания.	Презентация	2,5
Тема 11 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания	Презентация	2,5
Тема 12. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания	Презентация	2,5
Тема 13. Комплексная оценка потенциала предприятия общественного питания.	Презентация	2,5
Написание статьи в рамках дисциплины	Статья	5,0
Итого		20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» в 7 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и пяти простых практических заданий.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 5 баллов каждый;
- практические задания – по 6 баллов за каждое.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>
		ПК-22	<p>Знает верно и в полном объеме: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить</p>

			<p>мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p>
		ПК-30	<p>Знает верно и в полном объеме: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p>
		ПК-14	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
		ПК-16	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>

		ПК-22	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p>
		ПК-30	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p>
		ПК-14	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками проведения аудита финансовых и</p>


			материальных ресурсов предприятия питания.
		ПК-22	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p>
		ПК-30	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основы экономических знаний для организации деятельности предприятия питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать основы экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками использования основ экономических знаний в деятельности предприятия общественного питания.</p>
		ПК-14	<p>Не знает на базовом уровне: технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: оценивать финансовое состояние предприятия питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками принятия решений по результатам контроля.</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: технологию планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить анализ, оценку рынка и риски предприятия питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.</p>
		ПК-22	<p>Не знает на базовом уровне: технологию проведения анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия пи-</p>

			<p>тания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками анализа и оценки финансового состояния предприятия питания.</p>
		ПК-30	<p>Не знает на базовом уровне: технологию планирования объема выпуска продукции предприятия питания.</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа дисциплины с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой

 И.В. Балашова

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 7 от 19.03.2020 г.

Председатель

 С.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол № 11 от 26.03.2020 г.

Председатель

 А.В. Петровская


2. Рабочая программа дисциплины с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 18.03.2023 № 8

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 26.03.2024 № 6

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 28.03.2024 № 9

Председатель

 А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ
Кафедра экономики и управления

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология про-
 дукции и организация общественного питания»
 Направленность (профиль) программы «Технология
 и организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____
по дисциплине «Экономика предприятий питания»

1.	Внутренняя среда общественного питания: понятие и сущность
2.	Технология учета износа основных фондов предприятия общественного питания
3.	Задача

Преподаватель, к.э.н, доцент

С.А. Козловская

(подпись)

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент

И.В. Балашова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Экономика предприятий питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра экономики и управления

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС) или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Волков, О. И. Экономика предприятия : учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Скляр-ренко	2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 264 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006306-5. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=379397	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Маевская, Е. Б. Экономика организации : учебник / Е.Б. Маевская	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 351 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=417086	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Экономика : учебное пособие / под ред. проф. В.А. Умнова и доц. А.М. Белоновской	Москва : ИНФРА-М, 2021. – 180 с. - ISBN 978-5-16-109994-0. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=391736	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	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. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с.— (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=419241	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1
Дополнительная литература							

1	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. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - https://znanium.ru/read?id=419241	x	да, ЭБС «Znani-um»	x	x	1
2	Грибов, В. Д. Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов	8-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - https://znanium.ru/read?id=422358	x	да, ЭБС «Znani-um»	x	x	1
3	Алексейчева, Е. Ю. Экономика организации (предприятия) : учебник / Е. Ю. Алексейчева, М. Д. Магомедов, И. Б. Костин	6-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 290 с. - ISBN 978-5-394-05127-2. - https://znanium.ru/read?id=432268	x	да, ЭБС «Znani-um»	x	x	1
4	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров	4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - https://znanium.ru/read?id=438528	x	да, ЭБС «Znani-um»	x	x	1
5	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, 2022. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-9558-0294-7. - https://znanium.ru/read?id=385001	x	да, ЭБС «Znani-um»	x	x	1
Всего				5			1

Преподаватель

(подпись)

С.А. Козловская

(Ф.И.О.)

Зав.кафедрой

(подпись)

И.В. Балашова

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь

(подпись)

Н.И. Криво

(Ф.И.О.)