

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26

Уникальный идентификатор документа: 798bda65551e1e8774688f1710bd17a9d70c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199

Уникальный ключ: 798bda65551e1e8774688f1710bd17a9d70c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



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 торговли и общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
для студентов приема 2020 г.**

Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного 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

Краснодар
2019 г.

Рабочая программа учебного модуля Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания нацелена на формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области основ и принципов организации охраны труда и расчетно-аналитической работы на предприятии питания, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

Рабочая программа учебного модуля составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

Рабочая программа учебного модуля утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания № 8 от «28» марта 2019 г.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 г. № 8

И.о. зав кафедрой  (Е.Н. Губа)

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

Председатель  (Г.Л. Авагян)

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

Председатель  (А.В. Петровская)

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебного модуля является формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области основ и принципов организации охраны труда и расчетно-аналитической работы на предприятии питания, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

1.2 Задачи учебного модуля

Задачами учебного модуля являются:

- ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности, с основными направлениями и последовательностью проведения анализа;
- использование методов и приемов экономического анализа при исследовании различных сторон хозяйственной деятельности предприятия, в том числе охраны труда работников предприятий питания;
- применение основных методов анализа при обосновании оптимальных управленческих решений и создание безопасных условий труда на предприятиях общественного питания;
- изучение методики анализа технико-организационного уровня, производства, результатов деятельности организации, оценки производственного потенциала и его использования при прогнозировании деятельности предприятий общественного питания, обеспечения безопасной эксплуатации современного оборудования и своевременного выявления причин и факторов профзаболеваний;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания и основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики и электробезопасности на предприятиях общественного питания.

1.3 Место учебного модуля в структуре ОПОП (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Учебный модуль Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания относится к вариативной части учебного плана и включает в себя учебные дисциплины:

Охрана труда в отрасли общественного питания

Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

1.4 Объем учебного модуля и виды учебной работы (совокупный по всем входящим в модуль дисциплинам):

Показатели объема учебного модуля	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Объем модуля в зачетных единицах	12		
Объем модуля в часах	432		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:	128,6	46,6	96,6
1. Аудиторная работа (ауд.), всего:	126	44	94
в том числе:			
• лекции	56 (8)	16 (8)	36 (10)
• лабораторные занятия	-	-	-

• практические занятия	70 (18)	28 (12)	58 (16)
3. Индивидуальные консультации (ИК) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	0,25	0,25	0,25
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа, всего:	303,4	385,4	335,4
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	269,75	375	301,25
• самостоятельная работа в семестре (КР)	-	-	-
• самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	33,65	10,4	33,65

Учебный модуль Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания основывается на знании следующих дисциплин (модулей): «Бухгалтерский учет», «Физика», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Право», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях общественного питания».

1.5 Требования к результатам освоения учебного модуля

В результате освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

Знать: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Уметь: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Владеть: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

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

Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания.

Уметь: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест.

Владеть: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата.

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

Знать: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство.

Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Владеть: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство.

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

Знать: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания.

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

Знать: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях.

Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.

Владеть: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли 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:

Знать: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля.

Уметь: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

Владеть: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения 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:

Знать: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной

деятельности предприятия общественного питания.

Уметь: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Владеть: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате освоения компетенции **ПК-18** студент должен:

Знать: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки.

Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Владеть: мерами безопасности при возникновении ЧС.

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

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

Знать: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия.

Уметь: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия.

Владеть: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия.

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате освоения компетенции **ПК-29** студент должен:

Знать: проектные организации и поставщиков технологического оборудования.

Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Владеть: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплин учебного модуля лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация по очной форме обучения:

Охрана труда в отрасли общественного питания, 6 сем., зачет с оценкой

Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, 7 сем., экзамен

Промежуточная аттестация по заочной форме обучения:

Охрана труда в отрасли общественного питания, 4 курс, зачет с оценкой

Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, 5 курс, экзамен

Промежуточная аттестация по очно-заочной форме обучения:

Охрана труда в отрасли общественного питания, 6 сем., зачет с оценкой

Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, 7 сем., 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 учебного модуля Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания осуществляется в соответствии с разделом VIII.

Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.04.01 Модуль Управление финансово-хозяйственной деятельностью и безопасностью персонала предприятий общественного питания осуществляется в соответствии с разделом VIII рабочих программ учебных дисциплин, входящих в данный учебный модуль.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

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

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

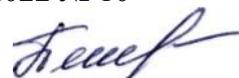
3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

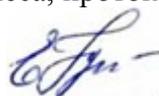
Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

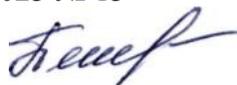
Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель



А.В. Петровская



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
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

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Т.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.04.01.01 ОХРАНА ТРУДА В ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО
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**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания»:

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в создании благоприятных условий труда для персонала и безопасной эксплуатации технологического оборудования для предприятий общественного питания .

Задачи дисциплины - выработка представлений об основных законодательных и других нормативно-правовых документов по охране труда, выявление опасных и вредных производственных факторов и их влияния на организм человека и средств защиты, проведение расследования несчастных случаев и анализ производственного травматизма и заболеваний, организация электро- и пожаробезопасности на объектах предприятий общественного питания.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент _____ С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО _____



О.Н. Карась, генеральный директор
ООО «Сельдерей»

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	26
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	32
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	33
Лист регистрации изменений.....	41
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целями учебной дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» являются: приобретение студентами знаний основ законодательства РФ, знание вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, приобретение навыков практической деятельности в этой области и умения использовать эти знания в работе по специальности.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
2. Создание безопасных условий труда на предприятиях общественного питания;
3. Обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования;
4. Выявление причин и факторов профзаболеваний;
5. Ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания;
6. Ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим.
7. Ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики и электробезопасности на предприятиях общественного питания.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01.01 «Охрана труда в отрасли общественного питания» относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Право», «Химия», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Для успешного освоения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания», студент должен:

1. Знать: основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда; основы техники безопасности для работников общепита; структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда; санитарные требования к производственной среде и персоналу, причины возникновения профзаболеваний.

2. Уметь: оформлять несчастные случаи на производстве; оценивать экологические последствия применения новых технологических решений; составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров; использовать законодательные акты, нормативные документы и инструкции для обеспечения надежности технологических процессов производства продуктов питания; осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров.

3. Владеть: навыками применения основ законодательства по охране труда работников общепита; применения правил техники безопасности, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности и охраны труда; использования информации для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания; использования основ функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала; использования технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях общественного питания при возникновении ЧС.

Изучение дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Проектирование предприятий общественного питания», а также прохождения практик.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	70,25	22,25	44,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	22	44
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	8 (4)	18 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	42 (10)	14 (6)	26 (8)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	145,75	193,75	171,75
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	145,75	190	171,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75	-

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 должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

1. Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания

2. Уметь: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест

3. Владеть: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

1. Знать: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания

2. Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

3. Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях

2. Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности

3. Владеть: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате освоения компетенции **ПК-18** студент должен:

Знать: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки

Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Владеть: мерами безопасности при возникновении ЧС

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

В результате освоения компетенции **ПК-29** студент должен:

1. Знать: проектные организации и поставщиков технологического оборудования

2. Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

3. Владеть: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 6 семестре – зачет с оценкой;

для очно-заочной формы обучения – в 7 семестре – зачет с оценкой.

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 «Охрана труда в отрасли общественного 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 «Охрана труда в отрасли общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда			
1	2	3	4
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	<p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.</p> <p>Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>	ПК-3	<p>Входной контроль, лекция, практическое занятие (форум), реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.</p> <p>Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.</p> <p>Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>	ПК-3 ПК-8 ПК-18	<p>Лекции, практическое занятие (форум), реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	<p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.</p> <p>Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.</p> <p>Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.</p> <p>Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда</p>	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18	<p>Лекции, практическое занятие, реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>

	(вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.		
1	2	3	4
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.	Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.	ПК-8 ПК-9 ПК-18	Лекции, практическое занятие (деловая игра, дискуссия), тестирование, собеседование, самостоятельная работа студентов
Раздел II. Условия труда и производственная санитария			
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).	ПК-3 ПК-8	Лекции, практическое занятие (дискуссия, кейс-стади), реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)	ПК-3 ПК-8	Лекции, практическое занятие (дискуссия), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Раздел 3. Техника безопасности			
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране	ПК-3 ПК-8	Лекции, практическое

		ПК-9	занятие (дискуссия),
1	2	3	4
	труда. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования)	ПК-18 ПК-29	реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Электробезопасность.	Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18	Интерактивная лекции, практическое занятие (дискуссия), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 9. Пожарная безопасность.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) -2005). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18	Интерактивная лекции, практическое занятие (дискуссия), эссе, самостоятельная работа студентов
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.	Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18 ПК-29	Лекции, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов

	транспортного и др. в предприятиях общественного питания.		
--	---	--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного 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;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов;
- тестирование.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- деловая игра;
- кейс-стади;
- эссе.

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

4.1 Литература

Основная литература:

1. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие / Пачурин Г.В., Щенников Н.И., Курагина Т.И., - 2-е изд., доп. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015
2. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с.
3. Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие / Г.Н. Титова, Н.С. Громов, В.В. Потапенко [и др.] ; под редакцией Г.К. Ивахнюка. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 280 с.

Нормативно-правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации. <http://docs.cntd.ru/document/konstitucija-rossijskoj-federacii>
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. <http://docs.cntd.ru/document/901807664/>
3. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". <http://docs.cntd.ru/document/901729631/>
4. ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94. <https://base.garant.ru/10103955/>
6. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения. <http://docs.cntd.ru/document/1200136072>
7. Конвенция МОТ № 155 «О безопасности и гигиене труда в производственной среде»
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 011-2000. <http://docs.cntd.ru/document/1200007227>
9. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей (ПТЭЭП). <http://docs.cntd.ru/document/901839683>
10. Федеральный закон от 24.07.2011г. № 125 «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний». <https://base.garant.ru/12112505/>
11. Положение о расследовании и учёте профессиональных заболеваний на

производстве: Постановление Правительства РФ от 15 декабря 2000 г. № 967. <https://base.garant.ru/182775/>

12. Постановление Минтруда России от 24.10.2002 г. № 73 Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учёта несчастных случаев на производстве и положение об особенностях расследования. <https://base.garant.ru/12129147/>

13. ГОСТ Р 12.0.007-2009 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию. <http://docs.cntd.ru/document/1200071037>

14. ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. <http://docs.cntd.ru/document/1200003608>

15. ГОСТ 12.4.115-82 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Средства индивидуальной защиты работающих. Общие требования к маркировке. <http://docs.cntd.ru/document/1200012668>

16. НПБ 105-03 Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности. <http://docs.cntd.ru/document/1200032102>

17. ГН 2.2.5.3532-18 Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. <http://docs.cntd.ru/document/557235236>

18. Правила устройства электроустановок (ПУЭ). <https://base.garant.ru/3923095/>

19. СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. <http://docs.cntd.ru/document/901704046>

20. ГОСТ 12.1.012-2004 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200059881>

21. ГОСТ 12.1.003-2014 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Шум. Общие требования безопасности. <http://docs.cntd.ru/document/1200118606>

Дополнительная литература:

1. Охрана труда : практическое пособие / П.М. Федоров. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 138 с. — DOI: <https://doi.org/10.29039/00797-6>. - ISBN 978-5-369-01889-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840460>

2. Безопасность технологических процессов и производств : учебник / С. С. Борцова, Л. Ф. Дроздова, Н. И. Иванов [и др.] ; под ред. Н. И. Иванова, И. М. Фадиной, Л. Ф. Дроздовой. - Логос, 2020. - 612 с. - ISBN 978-5-98704-844-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211592>

3. Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/190268>

4. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815484>

5. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

6. Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/546590>

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

4.2 Перечень информационно-справочных систем

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

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
7. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

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. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektttsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. 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/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>

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

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

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

Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда

Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20-22; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Цель и задачи охраны труда в государстве.
2. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
5. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите основные документы, составляющие основу нормативно-правовой базы охраны труда
2. Какие вы знаете виды ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
3. Укажите основные направления государственной политики в области охраны труда.
4. Перечислите федеральные законы, содержащие основополагающие государственные требования по безопасности труда в РФ.
5. Раскройте полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.
6. Раскройте содержание системы стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.

Тема 2. Обеспечение охраны труда

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Основные меры по обеспечению безопасности производственных процессов предприятий общественного питания.
2. Основные меры по обеспечению безопасности производственного оборудования предприятий общественного питания.
3. Требования к хранению исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства предприятий общественного питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как осуществляется Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
2. Раскройте назначение, задачи, функции Федеральной инспекции труда.
3. Раскройте назначение, задачи, функции Государственной технической инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.)
4. Опишите права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
5. Раскройте особенности административной, дисциплинарной и уголовной ответственности за нарушение требований охраны труда.
6. Укажите правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда)

Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного

питания

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Система управления охранной труда на предприятиях общественного питания.
2. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
4. Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях общественного питания

Вопросы для самоконтроля:

1. В чем заключаются назначение, основные задачи, права и функциональные обязанности службы охраны труда на предприятии.
2. Раскройте особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
3. В чем заключаются обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
4. В чем заключаются обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
5. Перечислить виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика и оформление документации.

Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Профессиональные заболевания и травматизм специалистов предприятий общественного питания.
2. Типичные несчастные случаи предприятий общественного питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Укажите наиболее распространенные несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве в отрасли общественного питания.
2. Каковы причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли общественного питания.
3. Укажите основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
4. Опишите порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве
5. Каковы обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
6. Какой порядок оказания доврачебной помощи пострадавшим и порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария

Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.

Вопросы для самоконтроля:

1. Раскройте содержание понятий: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
2. Перечислите факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания
3. Укажите основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
4. Раскройте роль санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и последствия их не соблюдения.
5. Каковы санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
6. Укажите способы и средства защиты от вредных производственных факторов на предприятиях общественного питания.

Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Производственная среда и условия труда.
2. Микроклимат производственных помещений.
3. Терморегуляция.
4. Влияние на организм неблагоприятного производственного микроклимата и меры профилактики

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое производственная среда и её элементы?
2. Параметры микроклимата?
3. Как происходит регулирование температуры тела?
4. В чем заключается сущность виброизоляции?
5. Каковы основные методы защиты от шума и вибрации?
6. В чем особенность борьбы с инфра – и ультразвуком?
7. Каковы общие методы защиты от электромагнитных полей и излучений?

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 7. Общие правила техники безопасности

Литература: О-1-3; НПД-1-4,6,10-17,20; 6, 7, Д-1-5

Темы рефератов:

1. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и

инструкциями по охране труда.

2. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.

3. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).

Вопросы для самоконтроля:

1. Каковы общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.

2. Перечислить опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования предприятий общественного питания.

3. Укажите средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика.

4. Каков порядок освидетельствования, учёта и хранения средств коллективной и индивидуальной защиты на производстве.

5. Раскройте общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).

Тема 8. Электробезопасность

Литература: О-1-3; НПД-1-20; 6, 7, Д-1-5,7,8

Темы рефератов:

1. Воздействие электрического тока на организм человека.

2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.

3. Виды поражения и пути прохождения тока через тело человека.

Вопросы для самоконтроля:

1. Приведите классификацию электротравм и их виды.

2. Раскройте содержание понятия электробезопасность.

3. Укажите факторы, влияющие на тяжесть электротравм.

4. Перечислить средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные).

5. Что такое статическое электричество и каковы способы защиты от его воздействия.

6. Перечислить технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.

Тема 9. Пожарная безопасность

Литература: О-1-3; НПД-1-8,10-17; 6, 7, Д-1-6,8

Темы эссе:

1. Эффективность использования пожарной сигнализации на предприятиях в отрасли общественного питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Раскройте содержание понятия пожарная безопасность.

2. Укажите обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной

безопасности в предприятиях.

3. Объясните назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление противопожарного инструктажа.

4. Каковы действия администрации и персонала предприятия общественного питания при возникновении пожаров.

5. Каким образом осуществляется эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.

6. Укажите основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

7. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.

8. Какова роль средств предупреждения пожаров, пожарной сигнализация и связи в системе пожарной безопасности.

Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию

Литература: О-1-3; НПД-1-20; Д-1-8

Темы рефератов:

1. Воздействие электрического тока на организм человека.

2. Электротехнические защитные средства и предохранительные приспособления производственного оборудования.

3. Виды поражения и пути прохождения тока через тело человека.

Вопросы для самоконтроля:

1. Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.

2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).

3. Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления.

4. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.

5. Объясните: Имеет ли право исполнитель услуги (ресторан, кафе и т.д.) самостоятельно устанавливать правила и инструкции по технике безопасности?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, 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 дисциплины 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 «Охрана труда в отрасли общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										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					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда														
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	16	-	<i>Входной контроль, реферат, тестирование</i>
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	14	-	<i>Реферат, тестирование</i>
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Р	14	-	<i>Проверка К-ст, реферат, тестирование</i>
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли	2	4	-	6	-	ДИ/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	14	-	<i>Деловая игра, тестирование, текущий контроль №1 (тестирование)</i>

общественного питания.														
------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел II. Условия труда и производственная санитария														
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Р	15,75	-	<i>Проверка К-ст, тестирование, реферат</i>
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	16	-	<i>Реферат, текущий контроль №2 (коллоквиум)</i>
Раздел III. Техника безопасности														
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	14	-	<i>Реферат</i>
Тема 8. Электробезопасность.	4	6	-	10	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р	14	-	<i>Реферат</i>
Тема 9. Пожарная безопасность.	4	6	-	10	ИЛ/2	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Э	14	-	<i>Эссе, проверка К-ст</i>
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию	4	4	-	8	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	14	-	<i>Реферат, проверка К-ст, контрольная работа №3</i>
Итого:	28	42	-	70	4	10	-	-	-	-	-	145,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	70	-	-	-	0,25	-	-	-	145,75	-	216

Тематический план изучения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного 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, час										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					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда														
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.	-	4	-	4	-	ДИ/2	-	-	-	-	Лит., Р	18	-	Деловая игра, реферат, контрольная работа
Раздел II. Условия труда и производственная санитария														
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа

питания.														
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20		<i>Контрольная работа</i>
Раздел III. Техника безопасности														
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	18	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 8. Электробезопасность.	-	-	-	-		-	-	-	-	-	Лит.	18	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 9. Пожарная безопасность.	2	4	-	6	ИЛ/2	К-ст/2	-	-	-	-	Лит.	18	-	<i>Проверка К-ст, контрольная работа</i>
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит.	18	-	<i>Проверка К-ст, контрольная работа</i>
Итого:	8	14	-	22	4	6	-	-	-	-	-	190	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	22	-	-	-	0,25	-	-	-	190	3,75	216

Тематический план изучения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного 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 и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										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					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда														
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	16	-	<i>Входной контроль, реферат, тестирование</i>
Тема 2. Обеспечение охраны труда.	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	18	-	<i>Реферат, тестирование</i>
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	2	2	-	4	-	К-ст/1	-	-	-	-	Лит., Р	18	-	<i>Проверка К-ст, реферат, тестирование</i>
Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.	2	2	-	4	-	ДИ/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	18	-	<i>Деловая игра, тестирование, текущий контроль №1 (тестирование)</i>

Раздел II. Условия труда и производственная санитария														
Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.	2	2	-	4	-	К-ст/1	-	-	-	-	Лит., Р	15,75	-	Проверка К-ст, тестирование, реферат

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	16	-	<i>Реферат, текущий контроль №2 (коллоквиум)</i>

Раздел III. Техника безопасности														
Тема 7. Общие правила техники безопасности.	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., Р	18	-	<i>Реферат</i>
Тема 8. Электробезопасность.	2	4	-	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р	18	-	<i>Реферат</i>
Тема 9. Пожарная безопасность.	2	4	-	6	ИЛ/2	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Э	18	-	<i>Эссе, проверка К-ст</i>
Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.	2	4	-	6	-	К-ст/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	16	-	<i>Реферат, проверка К-ст, контрольная работа №3</i>
Итого:	18	26	-	44	4	8	-	-	-	-	-	171,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	44	-	-	-	0,25	-	-	-	171,75	-	216

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного 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

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
ДИ	Деловая игра
Лит	Работа с литературой
Т	Тестирование
ТК	Текущий контроль
К-ст	Кейс-стади
Р	Реферат

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «Об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Марлевую повязку для лучшей защиты органов дыхания от паров хлора нужно смачивать:

- а) 5% раствором уксусной или лимонной кислоты
- б) слабым раствором марганцовки
- в) 2% раствором питьевой соды
- г) любой жидкостью
- д) растительным маслом

2. Использование индивидуальных средств защиты населением в ЧС – это:

- а) способ защиты населения
- б) принцип защиты населения
- в) защитное мероприятие
- г) средство защиты населения
- д) способ защиты территорий

3. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

- а) Советом по безопасности
- б) Президентом РФ
- в) Правительством РФ
- г) Советом по обороне

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Охрана труда в отрасли общественного питания» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету с оценкой
1.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
2.	Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.
3.	Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4.	Основные направления государственной политики в области охраны труда.
5.	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).
6.	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
7.	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
8.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
9.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.
10.	Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции.
11.	Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.
12.	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
13.	Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
14.	Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (коллективный договор, соглашение по охране труда).
15.	Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
16.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
17.	Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда.
18.	Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.
19.	Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.
20.	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
21.	Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
22.	Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
23.	Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников.
24.	Обеспечение прав работников на охрану труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.
25.	Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.
26.	Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация.
27.	Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
28.	Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.
29.	Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
30.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
31.	Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.
32.	Факторы, влияющие на условия труда, их виды.
33.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.

34.	Санитарные нормы условий труда.
35.	Мероприятия по поддержанию установленных норм.
36.	Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
37.	Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
38.	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
39.	Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов.
40.	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
41.	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.
42.	Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
43.	Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).
44.	Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.).
45.	Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).
46.	Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов.
47.	Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)
48.	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.
49.	Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
50.	Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
51.	Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
52.	Классификация и виды электротравм.
53.	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности
54.	Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
55.	Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
56.	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.
57.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
58.	Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
59.	Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
60.	Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	Рассчитать значения показателей частоты и тяжести несчастных случаев на предприятии (цехе, столовой) N несчастных случаев с общим числом D дней нетрудоспособности.					
	Параметры	Варианты исходных данных (по списку студентов)				
		1,2,3	4,5,6	7,8,9	10,11,12,13	14,15,16,17
	P , человек	8	35	188	306	820
	N , случаев	1	2	2	3	5
D , дней	32	21	47	68	136	
2.	В производственном помещении длиной A и шириной B с нормальной средой по запыленности выполняются работы, требующие различения предметов размером I мм на светлом фоне. Контраст объекта различения с фоном – малый. Помещение освещается п светильниками рассеянного света с лампами накаливания мощностью P . Высота подвеса светильников над уровнем пола помещения h . Высота рабочей поверхности					

	<p>hp. Коэффициенты отражения: потолка 50, стен 30 и рабочей поверхности 10 %. Определите расчетом по методу светового потока, обеспечивается ли нормированная освещенность на рабочих поверхностях при общем освещении помещения. При решении задачи используйте справочные таблицы, приведенные в рекомендованной литературе для любого типа светильника рассеянного света.</p>
3.	<p>В производственном помещении при аварии произошел взрыв легковоспламеняющейся жидкости ЛВЖ. Объем производственного помещения $V_{\text{пом}}=800\text{м}^3$. Рассчитать концентрационные пределы распространения пламени ЛВЖ и определить минимальный взрывоопасный объем паров жидкости в производственном помещении</p>
4.	<p>Рассчитать глубину емкости диаметром $D=6,0\text{м}$ для противопожарного водоснабжения предприятия относящегося к категории В по пожароопасности III степени огнестойкости и с объемом производственных помещений $V=5800\text{м}^3$.</p>
5.	<p>В результате аварийной ситуации в производственное помещение $V_{\text{пом}}=700\text{м}^3$, выделился газ пропан ($\text{C}_3\text{H}_8$) в объеме $V=22\text{м}^3$. Технологическое оборудование занимает $V_{\text{тех}}=30\%$. Рассчитать ориентировочные НКПР и ВКПР. Возможен ли взрыв при данной концентрации газа и источника воспламенения.</p>
6.	<p>На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.</p>
7.	<p>Работник предприятия пытался ножом удалить слой инея с испарителя холодильной машины. В результате получил обморожение холодильным агентом. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший? Как оказать первую помощь?</p>
8.	<p>Вынимая противень из камеры жарочного шкафа, работник получил ожог пальцев рук. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший?</p>
9.	<p>Необходимо определить – находится ли токоведущий провод под напряжением? Как и каким индивидуальным средством необходимо воспользоваться?</p>
10.	<p>В процессе работы обнаружено, что поддон для сбора пролитой жидкости находится в антисанитарном состоянии. К чему это может привести? Каковы дальнейшие действия?</p>
11.	<p>Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьёт" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?</p>
12.	<p>Составьте акт по форме Н-1 В холодном цехе ресторана 10.09.2012г. в 10 часов повар IV разряда Бахарева Мария Ивановна резала вареные овощи на овощерезке МРОВ-160 для салата. Ввиду отсутствия толкателя, проталкивала овощи рукой и получила глубокие порезы пальцев. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата пострадавшей Бахаревой М.И. 10000 рублей. Всего работников в ресторане 60 человек. Несчастный случай был первым в этом году. Дополнительная информация о Бахаревой М.И. Дата рождения 10.06.1989г. Образование: средне- специальное; закончила НТТП по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2010г. Дата поступления на работу в столовую 1.09.2010г. Последний раз проходила обучение безопасности труда по программе технического минимума в 2011г.</p>
13.	<p>Составьте акт по форме Н-1 В рыбном цехе кафе 17.11.2010г. в 10 часов повар IV разряда Жукова Людмила Ивановна очищала рыбу (сазан) от чешуи с помощью рыбчистки РО-1М. Она забыла одеть очки, поэтому одна из чешуек попала ей в глаз и Жукова получила травму глаза. Ей был выдан больничный лист сроком на 7 дней. Средняя заработная плата Жуковой Л.И. 10000 рублей. Всего работников в кафе 50 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году. Дополнительна информация о Жуковой Л.И. Дата рождения 1.03.1983г. Образование: средне –специальное; закончила НТТП по специальности "Технология продуктов общественного питания" в 2004г. Обучение безопасности труда по программе технического минимума проходила в 2010г. Дата поступления на работу в кафе 8.09.2004г.</p>
14.	<p>Составьте акт по форме Н-1 На складе кафе-бара 1.12.2011г. в 11 часов бухгалтер Иванова Мария Ивановна проводила инвентаризационную опись материальных ценностей у бригадира Кох Л.И. В процессе работы она поскользнулась (было пролито растительное масло) упала и травмировала ногу. Ей был выдан лист о нетрудоспособности на 10 дней. Среднемесячная заработная плата пострадавшей Ивановой М.И. 15000 рублей. Всего работников в кафе-баре 55 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году. Дополнительная информация о Ивановой М.И. Дата рождения 10.06.1985г. Образование: средне –специальное; закончила НТТП по специальности "Бухгалтерский учет" в 2008г. Дата поступления на работу в кафе-бар 10.09.2008г. Последний раз проходила обучение безопасности по программе технического минимума в 2010г.</p>
15.	<p>Заведующая производством отправляет работающего на производстве подростка в возрасте 17 лет на погрузочно-разгрузочные работы. Статью какого документа нарушила заведующая производством?</p>
16.	<p>В пекарни была измерена температура кожи у 10 рабочих. Время замеров месяц, температура воздуха 28°С,</p>

	<p>относительная влажность 35%, скорость движения воздуха 0,1 м/сек. Средняя температура кожи лба равна 35°C груди 39,5°C, кисти 35,6°C.</p> <p>Вопросы: Определите температурный режим пекарни. Оцените тепловое самочувствие рабочих по показаниям средних температур различных участков кожи Перечислите методы комплексной оценки микроклимата. Какие из них абсолютные, а какие субъективные? Дайте комплексную оценку действия микроклимата на рабочих ?</p>
17.	В связи с производственной необходимостью, вы отработали в течение рабочего дня 9 часов. Какие требования трудового законодательства должна соблюдать в 43этом случае администрация предприятия?
18.	Работник предприятия нарушил правила техники безопасности. Может ли руководитель предприятия сразу уволить работника? Проанализируйте ситуацию и дайте правильный ответ.
19.	Вы, как опытный специалист, направлены для обслуживания выставки на 10 дней в другое предприятие питания. Какие виды инструктажа обязаны провести с Вами?
20.	Вы находитесь в очередном отпуске. Вправе ли руководитель предприятия, в связи с производственной необходимостью, отозвать Вас из отпуска?
21.	Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Работника Вашего предприятия Петрову Марию Ивановну перевели на временную работу из овощного цеха в горячий цех. Мастер горячего цеха Яньшина Ольга Петровна. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.
22.	Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование. Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.
23.	Вы – руководитель предприятия. Вы заметили нарушение требований по охране труда со стороны одного из работников цеха Лесной Надежды Михайловны. Нужно ли проводить инструктаж по охране труда? Если да, укажите его вид, кто его проводит и ответ обоснуйте. Документально его оформите.
24.	Вы – руководитель предприятия ООО Столовой № 1. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вы приняли на предприятие нового работника Минькова Юрия Ивановича. Сегодня он впервые вышел на работу. Укажите и обоснуйте, какой вид инструктажа с работником нужно провести. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.
25.	Вы – руководитель предприятия. Главный инженер предприятия – Иванов Иван Иванович. Мастер цеха - Яньшина Ольга Петровна. Вам необходимо провести повторный инструктаж для работника Минькова Юрия Ивановича. Кто проводит и с какой целью данный инструктаж? Документально его оформите.
26.	Рабочие Волков и Зайцев обратились к администрации цеха с просьбой заменить им старую спецодежду на новую в связи с истечением срока ее носки. Им объяснили, что данный срок не истек, так как Волков два месяца находился в командировке, а Зайцев 3,5 месяца болел. Кроме того, они были в отпуске по 42 дня каждый. Вернуться к вопросу рабочим предложили по истечении указанных сроков. Права ли администрация цеха?
27.	Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равно 1000 Вт/м ² попадает в интервал от 351 до 2800Вт/м ² , что оценивается в 2 балла, т.е. X _{ст} = 2 балла. Определите T и X _{факт} .
28.	Микроклимат в исследуемом помещении +28°C, норма - +22°C, т.е. отклонение на 6°C, которому по гигиенической классификации труда в таблице в Приложении 2 соответствует 2 балла, т.е. X _{ст} = 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин., определите T и X _{факт} .
29.	Систематический подъем тяжестей 32кг, данный вес находится в промежутке от 30 до 35 кг, что оценивается в 1 балл, т.е. X _{ст} = 1 балл. Продолжительность действия фактора- 240 мин., смены- 480 мин., определите T и X _{факт} .
30.	Старший инженер по технике безопасности кондитерской фабрики Ушаков был уволен по сокращению штатов. Не согласившись с увольнением, он обратился с иском о восстановлении на работе в суд, указав в заявлении, что является единственным специалистом по охране труда в организации, где занято более 280 работников, 80 из которых непосредственно трудятся в условиях повышенной опасности. Фактическая ликвидация обществом собственной службы безопасности труда не соответствует Конституции РФ, законодательству об охране труда и общему смыслу правового регулирования труда в России. Одновременно в заявлении было указано, что общество на протяжении трех последних лет не выделяет средств на охрану труда, обучение безопасности труда проводится лишь после настоятельных требований Ушакова и только в связи с конкретными фактами производственных нарушений. В настоящее время обязанности по обеспечению безопасности труда возложены на руководителей подразделений, которые не имеют представления об этой работе. В организации принят коллективный договор, предусматривающий обязанности службы охраны труда и лично ее руководителя Ушакова. Профсоюзная организация отсутствует. Есть ли нарушения в действиях руководителя? Ваше мнение по иску Ушакова. Дайте аргументированный ответ.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примерная тематика рефератов

1. Процессы, происходящие под действием микроорганизмов (брожение, гниение), их значение и использование в пищевой промышленности и общественном питании.
2. Личная гигиена работников пищевых производств и общественного питания.
3. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
4. Качество продуктов питания как фактор безопасности общества.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
2. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.
3. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.

Вариант 2

1. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.
3. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Примеры ситуационных задач (кейс-стади)

Ситуация № 1

Действующие лица:

1. Руководитель предприятия общественного питания.
2. Водитель автомобиля.
3. Инженер по технике безопасности.

Водитель автомобиля пришел к руководителю предприятия общественного питания с требованием поставить автомобиль на ремонт, так как у него вышли из строя дворники, фонари, сигнал. Он отказывается от выполнения своих обязанностей, пока не отремонтируют машину.

Руководитель предприятия общественного питания отказывает водителю, мотивируя тем, что для обслуживания торговой сети не хватает автомобилей, советует ему ездить, предельно аккуратно и не привлекать внимания дорожно-постовой службы. Если водитель откажется от выполнения своих обязанностей, он сделает все от него зависящее, чтобы его уволить.

Инженер по технике безопасности пытается доказать, что водитель прав и уволить его в данной ситуации нельзя.

Ситуация № 2

Действующие лица:

1. Руководитель комбината питания.
2. Работница горячего цеха.
3. Инженер по технике безопасности.

Работница горячего цеха пришла к руководителю комбината питания с жалобой на то, что в горячем цехе не работает вытяжная вентиляция, а ей необходимо приготовить большую партию жареных пирожков для торговой сети. Она отказывается работать т.к. боится теплового удара.

Руководитель комбината питания отказывает работнице горячего цеха, мотивируя тем, что технологический процесс прерывать нельзя, пусть откроет форточку, двери - ничего с

ней не случится, в противном случае он ее уволит.

Инженер по технике безопасности доказывает, что работница права и уволить его в данной ситуации нельзя.

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Государственное управление охраной труда осуществляется:
 - а) Правительством РФ;
 - б) Правительствами субъектов РФ;
2. Имеет ли право государственный инспектор труда отстранить от работы лиц, не прошедших обучение в установленном порядке:
 - а) не имеет;
 - б) имеет;
 - в) только после согласования с руководителем предприятия.
3. К вредным и опасным условиям труда относятся такие условия в которых:
 - а) исключается неблагоприятное воздействие на здоровье работающих опасных и вредных производственных факторов и обеспечивает сохранение высокого уровня работоспособности;
 - б) работающие подвергаются воздействию превышающих гигиенические нормативы опасных и вредных производственных факторов, а также психофизиологических факторов трудовой деятельности, вызывающие функциональные изменения организма, которые могут привести к стойкому снижению работоспособности и (или) нарушению здоровья работающих;
 - в) уровни указанных факторов не превышают нормативы для рабочих мест, а функциональные изменения, обусловленные трудовым процессом, восстанавливаются в течение регламентированного отдыха во время рабочего дня или дома до начала следующей смены, не оказывающие неблагоприятного воздействия в ближайшем и отдаленном периоде на состояние здоровья работающих и на их потомство.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного 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 «Охрана труда в отрасли общественного питания» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	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.
Практические занятия (кейс-стади, деловая игра)	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.
Контрольная работа	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.
Реферат	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

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

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

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

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 6 семестре для очной и 7 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>тестирование</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 2. Обеспечение охраны труда.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>тестирование</i>	0,5
		итого	1,0
Тема 3. Организация охраны труда на предприятиях в отрасли общественного питания.	<i>реферат</i>	0,5	
	<i>тестирование</i>	0,5	
	<i>кейс-стади</i>	1,0	

		ИТОГО	2,0
1	2	3	4
	Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания.	<i>деловая игра</i>	1,0
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>тестирование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	2,0
		ИТОГО	4,0
	Тема 5. Условия труда и производственная санитария в отрасли общественного питания.	<i>кейс-стади</i>	1,0
		<i>тестирование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		ИТОГО	2,0
	Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды.	<i>реферат</i>	0,5
		<i>текущий контроль №2 (коллоквиум)</i>	2,5
		ИТОГО	3,0
	Тема 7. Общие правила техники безопасности.	<i>реферат</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 8. Электробезопасность.	<i>реферат</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 9. Пожарная безопасность.	<i>кейс-стади</i>	1,0
		<i>эссе</i>	1,0
		ИТОГО	2,0
	Тема 10. Требования безопасности к производственному оборудованию.	<i>кейс-стади</i>	1,0
<i>реферат</i>		0,5	
<i>контрольная работа №2</i>		2,5	
ИТОГО		4,0	
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Тестирование – 0,5 балла

1 балл выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

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

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

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

Реферат – 0,5 балла

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

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 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 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 балл 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 (текущий контроль) – 2 балла

2 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Текущий контроль (коллоквиум) – 2,5 балла

2,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

2 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

1,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

1 балл выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Эссе – 1 балл

1 балл - выставляется студенту, который полно раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; студент грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению.

0,7 балла - выставляется студенту, который раскрывает рассматриваемые вопросы, приводя соответствующие примеры; используемые понятия соответствуют теме; студент применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению.

0,5 балла - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, приводя примеры, в не полной мере несоответствующие предмету исследования;

применяет категории анализа; использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; если студент проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, обоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме.

0,3 балла - выставляется студенту, который недостаточно полно раскрывает вопросы эссе, не применяет категории анализа; не способен изложить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему; проводит качественный анализ информации, с недостаточным диапазоном используемого информационного пространства, необоснованно интерпретирует имеющуюся текстовую информацию, дает обстоятельную личную оценку проблеме.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Деловая игра – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований,

0,7 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований,

0,5 балла выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований,

0,2 балла выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований.

Кейс-стади – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Критерии оценки творческого рейтинга

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

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
---	--------------------------------

Подготовка презентации на тему: «Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных заболеваний» (Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Компенсации за работу во вредных и опасных условиях труда» (Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Классификация опасных и вредных производственных факторов» (Тема 6. Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека и окружающей среды)	5,0
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет с оценкой по результатам изучения дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания» в 6 семестре проводится в устной форме и соответствует 40 баллам. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;
- практическое задание – 20 баллов.

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.

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-3	Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания Умеет верно и в полном объеме: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест Владет навыками верно и в полном объеме: работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата
		ПК-8	Знает верно и в полном объеме: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания Умеет верно и в полном объеме: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Владет навыками верно и в полном объеме: способностью обеспечивать функционирование

			системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях Умеет верно и в полном объеме: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности Владет навыками верно и в полном объеме: обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания
		ПК-18	Знает верно и в полном объеме: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки Умеет верно и в полном объеме: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владет навыками верно и в полном объеме: мерами безопасности при возникновении ЧС
		ПК-29	Знает верно и в полном объеме: проектные организации и поставщиков технологического оборудования Умеет верно и в полном объеме: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владет навыками верно и в полном объеме: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-3	Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания Умеет с незначительными замечаниями: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест Владет навыками с незначительными замечаниями: работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата
		ПК-8	Знает с незначительными замечаниями: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания Умеет с незначительными замечаниями: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Владет навыками с незначительными замечаниями: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности Владет навыками с незначительными замечаниями: обучения работников по вопросам

			безопасности в отрасли общественного питания
		ПК-18	Знает с незначительными замечаниями: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владеет навыками с незначительными замечаниями: мерами безопасности при возникновении ЧС
		ПК-29	Знает с незначительными замечаниями: проектные организации и поставщиков технологического оборудования Умеет с незначительными замечаниями: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-3	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата
		ПК-8	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания
		ПК-18	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владеет на базовом уровне, с ошибками: мерами безопасности при возникновении ЧС

		ПК-29	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: проектные организации и поставщиков технологического оборудования</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности, пожарной безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: измерять и оценивать параметры микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, а также освещенности рабочих мест</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками работы с приборами, оценивающими параметры производственного микроклимата</p>
		ПК-8	<p>Не знает на базовом уровне: виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>
		ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне: правила техники безопасности и основные требования к действиям в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками обучения работников по вопросам безопасности в отрасли общественного питания</p>
		ПК-18	<p>Не знает на базовом уровне: виды опасностей на производстве продуктов питания и основные критерии их оценки</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Не владеет на базовом уровне: мерами безопасности при возникновении ЧС</p>
		ПК-29	<p>Не знает на базовом уровне: проектные организации и поставщиков технологического оборудования</p> <p>Не умеет на базовом уровне: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

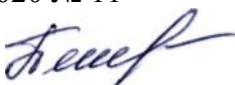
1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

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

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Охрана труда в отрасли общественного питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

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	Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве: Учебное пособие / Пачурин Г.В., Щенников Н.И., Курагина Т.И., - 2-е изд., доп.	М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 144 с.: 60х90 1/16. - (ВО) ISBN 978-5-00091-049-8 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=501450	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие / Г.Н. Титова, Н.С. Громов, В.В. Потапенко [и др.] ; под редакцией Г.К. Ивахнюка.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-3144-1. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/112068/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Охрана труда : практическое пособие / П.М. Федоров. — 3-е изд.	Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 138 с. — DOI: https://doi.org/10.29039/00797-6 . - ISBN 978-5-369-01889-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840460	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Безопасность технологических процессов и производств : учебник / С. С. Борцова, Л. Ф. Дроздова, Н. И. Иванов [и др.] ; под ред. Н. И. Иванова, И. М. Фадиной, Л. Ф. Дроздовой.	Логос, 2020. - 612 с. - ISBN 978-5-98704-844-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211592	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Охрана труда : учебное пособие / В. И. Коробко.	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/190268	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815484	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков.	Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546590	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	6	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Библиотекарь

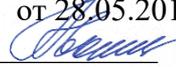

(подпись)

Н.И. Криво

*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 бухгалтерского учета и анализа
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01.02 АНАЛИЗ И ДИАГНОСТИКА
ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела
для студентов приема 2020 г.

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *академический бакалавриат*

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Терещенко Т.А., к.э.н., доцент кафедры финансов и кредита Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
2. Ходаринова Н.В., к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского учета и информационных технологий Краснодарского кооперативного института.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

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

Задачи изучения дисциплины:

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

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



А.А. Черник, к.э.н., доцент, доцент кафедры бухгалтерского учета и анализа

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой бухгалтерского учета и анализа. Протокол от 28.03.2019 № 7

Зав. КБУ, к.э.н., доцент


(подпись)

Н.В. Лактионова

Согласовано

Заведующий кафедрой КТП, к.э.н., доц



С.Н. Дьянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6



Е.Г. Глушенко, гл.бухгалтер ООО «Югэнерго», г. Краснодар

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	25
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	34
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	55
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	56
Лист регистрации изменений	62
Приложения:	
Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами	63
Образец экзаменационного билета	65

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

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

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачи дисциплины являются:

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

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору студента вариативной части учебного плана блока Б1 ОПОП ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет».

Для успешного освоения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания», студент должен:

1. Знать основные принципы и методику бухгалтерского учета активов, обязательств, капитала, доходов, расходов в организациях (предприятиях); методику анализа финансово-экономических показателей; методику учета затрат и калькулирования себестоимости продукции.

2. Уметь осуществлять документирование фактов хозяйственной жизни, разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации; формировать бухгалтерские записи по учету объектов бухгалтерского наблюдения источников; рассчитывать показатели, характеризующие финансовое положение экономического субъекта и результаты его деятельности; осуществлять формирование бюджетов экономического субъекта.

3. Владеть навыками интерпретации информации, содержащейся в бухгалтерской (финансовой) отчетности; расчета и анализа экономических и финансовых показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Изучение дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» необходимо для дальнейшего написания выпускной квалификационной работы.

1.4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	58,35	24,35	52,35
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56,0	22,0	50
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28,0 (4,0)	8,0 (4,0)	18,0 (6,0)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28,0 (8,0)	14,0 (6,0)	32,0 (8,0)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2,0	2,0	2,0
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, сессии заочн. формы обучения (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР), всего:	157,65	191,65	163,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	124,0	185,0	130,0
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	33,65	6,65	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 который ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общекультурные (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Общекультурные компетенции

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

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

Знать: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Уметь: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Владеть: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Профессиональные компетенции

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

Знать: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство

Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Владеть: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство

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:

Знать: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля

Уметь: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

Владеть: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения 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:

Знать: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Уметь: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Владеть: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

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

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

Знать: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия

Уметь: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия

Владеть: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия

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 в виде следующих работ:

- собеседования,
- тестирования,
- кейс-задания,
- контрольной работы,
- решение практических заданий.

Промежуточная аттестация проводится:

- для очной формы обучения в 7 семестре – экзамен.
- для заочной формы обучения – на 5 курсе – экзамен.
- для очно-заочной формы обучения – в 8 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 «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного 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 программы учебной дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Наименование темы дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<i>Семестр 8 для очной формы обучения, 5 курс – для заочной формы обучения</i>			
<p>Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания</p>	<p>Предмет, задачи, содержание анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Информационная база анализа. Организация аналитической работы и оценки потенциала предприятия. Методика анализа. Сущность неформализованных и формализованных методов.</p>	<p>ОК-3</p>	<p><i>Входной контроль, лекция-дискуссия, практические занятия - собеседование, тестирование, самостоятельная работа студента</i></p>
<p>Тема 2. Маркетинговый анализ</p>	<p>Понятие маркетингового анализа, его цель и задачи. Последовательность маркетингового анализа. SWOT-анализ: понятие и порядок осуществления</p>	<p>ОК-3, ПК-16</p>	<p><i>Лекция-дискуссия, практические занятия – кейс-задание, самостоятельная работа студента</i></p>
<p>Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других</p>	<p>Цели, задачи и информационное обеспечение анализа технико-организационного уровня производства. Анализ научно-технического уровня производства. Анализ уровня</p>	<p>ПК-5</p>	<p><i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий и кейс-стади,</i></p>

условий производства в организациях общественного питания	организации производства и труда. Анализ уровня управления. Анализ производства и продажи продукции. Функционально-стоимостный анализ		<i>самостоятельная работа студента</i>
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания	Характеристика, задачи и информационное обеспечение анализа средств труда. Анализ состава, структуры, динамики и состояния основных средств. Анализ эффективности использования основных средств. Анализ использования производственной мощности и технологического оборудования	ПК-5	<i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий, самостоятельная работа студента</i>
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания	Задачи анализа, источники информации и направления анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов	ПК-14, 22	<i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий, самостоятельная работа студента</i>
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания	Задачи и источники информации для анализа трудовых ресурсов. Анализ обеспеченности трудовыми ресурсами. Анализ использования рабочего времени. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов. Анализ использования фонда заработной платы	ПК-14, 22	<i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий, самостоятельная работа студента</i>
Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания	Задачи анализа, информационное обеспечение и классификация затрат. Анализ общих показателей себестоимости продукции. Анализ себестоимости отдельных видов продукции по статьям калькуляции. Оценка резервов снижения себестоимости	ПК-14, 22	<i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий, самостоятельная работа студента</i>
Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых	Анализ взаимосвязи затрат и объемов деятельности. Основные показатели и лимитирующие факторы безубыточности. Маржинальный анализ в принятии управленческих решений.	ПК-14, 22	<i>Лекция, практические занятия – решение практических заданий,</i>

результатов деятельности предприятий общественного питания	Анализ нефинансовых результатов деятельности организации		<i>контрольная работа, самостоятельная работа студента</i>
--	--	--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых в форме собеседования обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях, осуществляется решение практических задач, осуществляется тестирование по пройденному материалу;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение письменных или устных заданий, работа с литературой и др.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции – лекция-дискуссия;
- решение кейс-заданий.

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

4.1. Литература

Основная литература:

1. Шеремет, А. Д. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник / А. Д. Шеремет. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 374 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/21493. - ISBN 978-5-16-018982-6. - <https://znanium.ru/read?id=431440>
2. Чернышева, Ю. Г. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации) : учебник / Ю.Г. Чернышева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 421 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24681. - ISBN 978-5-16-012750-7. - <https://znanium.ru/read?id=437563>

Дополнительная литература:

1. Камышанов, П. И. Финансовый и управленческий учет и анализ : учебник / П.И. Камышанов, А.П. Камышанов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 592 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/20657. - ISBN 978-5-16-019179-9. - <https://znanium.ru/read?id=433388>
2. Балдин, К. В. Управленческие решения : учебник / К. В. Балдин, С. Н. Воробьев, В. Б. Уткин. - 11-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 494 с. - ISBN 978-5-394-05340-5. - <https://znanium.ru/read?id=432123>

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.systemcs.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. 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/>
2. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
3. Энциклопедиум [энциклопедии, словари, справочники] - справочный портал <http://enc.biblioclub.ru>

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

1. Операционная система Windows: XP PRO, Windows 8.1 PRO, Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2007 , 2010
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC
6. 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.
7. Комплект программных продуктов «Альт-Финансы 3»

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

Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
О-1, 2, Д-2, 3

Вопросы для подготовки к собеседованию:

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

Тема 2. Маркетинговый анализ

О-1, 2, Д-1, 2, 3, 4

Практические задания

Задание 1.

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

Задание 2.

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

Данные об объеме проданных блюд ресторана и индексе цен

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

Задание 3.

На основании данных, приведенных в таблице, рассчитайте следующие показатели: темпы роста (снижения) объема продаж по каждому виду продукции; коэффициент лидерства на рынке по каждому виду продукции; долю продукции в общем объеме продаж. Используя полученные значения показателей, постройте матрицу БКГ. По результатам расчетов и построения матрицы сделайте выводы.

Характеристика рыночной ситуации по конкретным видам
продукции, выпускаемым предприятием «Х»

Вид продукции	Объем продаж предприятия «Х» в сопоставимых ценах, тыс. руб.		Емкость рынка в отчетном году, тыс. руб.	Объем продаж конкурента в отчетном году, тыс. руб.	Доля рынка в отчетном году, %	
	в базисном году	в отчетном году			предприятие «Х»	сильнейшего конкурента
А	5800	5000	14706	2500	34	17
Б	1180	1298	3933	826	33	21
В	180	260	5200	364	5	7
Г	3700	4810	43727	3935	11	9
Д	560	896	5973	597	15	10
Ж	120	200	20000	1400	1	7
З	1160	696	1740	313	40	18
К	1960	1372	8575	1372	16	16
Л	1800	800	40000	800	2	2

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания

Практические задания:

Задание 1.

Используя данные таблицы, проведите анализ динамики объемов производства продукции организации. Исчислите абсолютные, относительные и средние величины, характеризующие изменение показателя во времени. Отобразите динамику объема производства графически. Сделайте выводы по результатам расчетов.

Данные об объемах производства продукции организации за 20X1-20X9 гг.

Год	20X1	20X2	20X3	20X4	20X5	20X6	20X7	20X8	20X9
Объем производства, тыс. руб.	9820	9740	9650	9410	9580	9730	9836	9924	9750

Задание 2.

Проведите анализ выполнения плана по ассортименту кондитерских изделий, используя следующие данные:

Сведения об объемах производства шести видов кондитерских изделий предприятия

Вид кондитерского изделия	Объем производства, тыс. руб.	
	план	факт
Мусы, суфле	337218	433600
Торты	113934	131374
Пирожные	39195	51325
Пироги	59184	73362
Печенье	17297	22609
Восточные сладости	5833	5146
Итого:		

Задание 3.

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

Объем оказанных услуг ООО «Мир отдыха» за три декады

Декады	План		Факт	
	сумма, тыс. руб.	структура, %	сумма, тыс. руб.	структура, %
1	15600		13850	
2	16700		16380	
3	17200		19270	
Итого:				

Задание 4.

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

Сведения о качестве и объемах произведенной продукции

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

Задание 5.

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

Сведения об объемах услуг ООО «Вкуснотеево»

Вид услуги	Номер заказа	Объем оказанных услуг, тыс. руб.		% выполнения плана
		план	факт	
А	1	1500	1680	
	2	450	300	
	3	800	850	
	4	400	400	
Б	1	450	400	
	2	120	100	
	3	350	450	
	4	760	1350	
В	1	400	500	
	2	320	300	
	3	200	150	
	4	150	150	
Итого:				

Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания

Практические задания:

Задание 1

Используя данные, представленные в таблице, рассчитайте показатели

эффективности использования основных средств предприятия.

Данные для расчета показателей эффективности использования основных средств предприятия

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
1. Выручка, тыс. руб.	890790	1190600
2. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	598630	789220
2.1. Среднегодовая стоимость активной части основных средств, всего, тыс. руб.	455210	542130
в т.ч. действующего оборудования, тыс. руб.	350445	365180
3. Среднесписочная численность работников, человек	65	45
4. Чистая прибыль, тыс. руб.	322118	405800

Задание 2.

Используя данные предыдущей задачи, проведите факторный анализ фондоотдачи. Оцените влияние на результативный показатель изменения удельных весов активной части основных средств и действующего оборудования, а также фондоотдачи действующего оборудования. По результатам расчетов сделайте вывод.

Задание 3.

На основе данных, представленных в таблице:

- рассчитайте уровень автоматизации работ и труда;
- исчислите трудоемкость производства.

По результатам проведенных расчетов сделайте соответствующие выводы и дайте необходимые рекомендации.

Данные для анализа уровня трудоемкости производства и автоматизации работ и труда

Показатель	Предшествующий период	Отчетный период
1. Стоимость произведенной продукции, всего, тыс. руб.	19204	28164
в том числе стоимость продукции, произведенной на автоматизированном оборудовании, тыс. руб.	18035	26975
2. Отработано часов, всего	156078	159509
в том числе рабочее время, затраченное на выполнение автоматизированных работ, часы	132813	140411
3. Коэффициент автоматизации работ		
а) в организации		
б) на отраслевом уровне	0,89	0,914
4. Коэффициент автоматизации труда		
а) в организации		
б) на отраслевом уровне	0,86	0,87
5. Коэффициент автоматизации по трудоемкости		
а) в организации		
б) на отраслевом уровне		

Задание 4

Используя данные, приведенные в таблице, рассчитайте недостающие показатели и определите изменения показателей эффективности управления предприятием в отчетном

периоде по сравнению с предшествующим периодом. По результатам расчетов сделайте выводы.

Показатели, характеризующие эффективность управления предприятием

Показатель	Предшествующий период	Отчетный период
1. Выручка, тыс. руб.	19386	27499
2. Полная себестоимость проданной продукции, тыс. руб.	14777	22862
3. Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	4320	4926
4. Среднегодовая стоимость производственных основных средств, тыс. руб.	12995	13565
5. Среднегодовая численность производственного персонала, человек	56	57
6. Среднегодовая численность работников управления, человек	28	27
7. Затраты на управление, тыс. руб.	324	511,5
8. Приходится на одного работника управления:		
а) проданной продукции, тыс. руб. / человек		
б) прибыли, тыс. руб. / человек		
в) стоимости основных производственных средств, тыс. руб. / человек		
г) численность производственного персонала, человек / человек		
9. Удельный вес затрат на управление в себестоимости, %		
10. Коэффициент эффективности управления		

Задание 5

Имеются следующие данные, характеризующие использование основных средств, предприятия:

Показатели, характеризующие использование основных средств на предприятии

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
Стоимость произведенной и проданной продукции, тыс. руб.	85400	91 500
Среднегодовая стоимость основных производственных средств, тыс. руб.	8300	8900
Среднегодовая стоимость активной части производственных средств, тыс. руб.	4100	5100
Среднегодовая стоимость действующего оборудования, тыс. руб.	3200	3550
Количество единиц действующего оборудования, шт.	28	29
Количество рабочих дней	307	308
Количество отработанных станко-смен	18223	19650
Продолжительность одной смены, часы	8	8
Коэффициент загрузки оборудования в течение смены	0,713	0,745

Необходимо выполнить следующие задания:

а) рассчитать фондоотдачу и фондоемкость продукции в предыдущем и отчетном году;

б) провести факторный анализ влияния изменения фондоотдачи и величины основных производственных средств на изменение объема продукции;

в) рассчитать коэффициент сменности оборудования, полезное время работы оборудования в предыдущем и отчетном году;

г) определить среднечасовой объем выпуска продукции на единицу оборудования в предыдущем и отчетном году;

д) определить влияние на изменение фондоотдачи действующего оборудования следующих факторов: коэффициента сменности, коэффициента загрузки оборудования, среднечасовой выработки единицы оборудования и средней стоимости единицы оборудования.

Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания

Практические задания:

Задание 1.

Требуется проанализировать эффективность использования материальных ресурсов.

Наименование показателя	Предыдущий год	Отчётный год
Объём производства продукции, тыс. руб.	76715	77468
Материальные затраты, тыс. руб.	33496	33473
В том числе:		
Сырьё и материалы	7704	7364
Полуфабрикаты	23280	23364
Топливо	1040	1540
Энергия	770	971
Другие материальные затраты	702	234

Задание 2.

Объём производства товарной продукции на предприятии должен был составить по плану 126 млн. руб., а расход сырья и материалов – 89 млн. руб. Фактически объём товарной продукции составил 115 млн. руб., а расход материалов – 71 млн. руб.

Определите:

1) показатели эффективности использования сырья и материалов;

2) влияние изменения расхода материалов и материалоотдачи на объём производства продукции.

Сделайте вывод по полученным результатам.

Задание 3.

По плану снабжения предусмотрено поступление в течение месяца стали в количестве 60 тонн, в том числе 5, 15 и 25 числа по 20 тонн. Фактически стали поступило: 6 числа - 20 тонн, 29 числа - 23 тонны, остаток на начало месяца составил 14 тонны, а суточная потребность стали - 2 тонны.

Определите:

- 1) Процент выполнения плана снабжения.
- 2) Факторы, повлиявшие на выполнение плана снабжения
- 3) Обеспеченность производства материалами в днях, исходя из условий непрерывного производства.

Сделайте вывод по полученным результатам.

Задание 4.

Используя метод цепных подстановок, определите влияние изменения материалоотдачи и стоимости потреблённых материалов на объём товарной продукции.

Показатели	Предыдущий год	Отчетный год
Объем товарной продукции, руб.	348630	373490
Стоимость потреблённых материалов, руб.	137500	158340,2
Материалоотдача		
Объем товарной продукции на 1 руб. затрат материалов		

Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания

Практические задания:

Задание 1.

Рассчитайте среднесписочную численность работников предприятия за месяц, используя данные, приведенные в таблице.

Данные о численности работников предприятия за месяц

Число месяца	День месяца	Списочная численность, человек	Число месяца	День месяца	Списочная численность, человек	Число месяца	День месяца	Списочная численность, человек
1	чт.	239	11	вс.		21	ср.	240
2	пт.	239	12	пн.	237	22	чт.	240
3	сб.		13	вт.	239	23	пт.	240
4	вс.		14	ср.	239	24	сб.	
5	пн.	239	15	чт.	239	25	вс.	
6	вт.	238	16	пт.	239	26	пн.	240
7	ср.	238	17	сб.		27	вт.	241
8	чт.	237	18	вс.		28	ср.	241
9	пт.	237	19	пн.	239	29	чт.	241
10	сб.		20	вт.	240	30	пт.	244

При исчислении среднесписочной численности работников предприятия, учтите, что одна штатная сотрудница находилась в дополнительном отпуске по уходу за ребенком, а предприятие работает по графику пятидневной рабочей недели.

Задание 2.

Проанализируйте обеспеченность организации отдельными категориями

работников, используя следующие данные:

Состав трудовых ресурсов организации

Категории работников	Среднесписочная численность работников, человек	
	предыдущий год	отчетный год
Рабочие	193	185
Специалисты	26	23
Служащие	11	11
Итого		

Задание 3.

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели движения трудовых ресурсов предприятия.

Показатели движения трудовых ресурсов предприятия

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
1. Всего выбыло рабочих из предприятия, человек	60	82
в т.ч.:		
- уволены по собственному желанию	50	75
- уволены за нарушение трудовой дисциплины	10	7
2. Численность рабочих, принятых на работу на предприятие, человек	62	72
3. Среднесписочная численность рабочих предприятия, человек	234	224
4. Число рабочих, проработавших весь год на предприятии	220	215

Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания

Практические задания:

Задание 1.

Проведите факторный анализ коммерческих расходов, приходящихся на единицу продукции, при следующих условиях:

- выпуск продукции по плану составил - 2300 шт., по факту - 2550 шт.;
- плановые затраты на отгрузку продукции - 4199 тыс. руб., фактические - 4790 тыс. руб.;
- плановые расходы на упаковку и маркетинг - 221 тыс. руб., фактические - 252 тыс. руб. Сформулируйте выводы.

Задание 2.

На основании данных, представленных в таблице, оценить изменение себестоимости отдельных видов услуг гостиницы. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные о себестоимости отдельных видов услуг гостиницы

Вид услуги	Себестоимость единицы услуги, тыс. руб.	Снижение (повышение) себестоимости единицы услуги в сравнении с предыдущим годом	Процент выполнения

	предыду- щий период	отчетный период		по плану		фактически		плана
		план	факти- чески	(гр. 3 - гр. 2), тыс. руб.	(гр. 3 / гр. 2) x 100, %	(гр. 4 - гр. 2), тыс. руб.	(гр. 4 / гр. 2) x 100, %	
А	14000	13917	13838					
Б	4930	4827	4829					
В	12300	12502	12680					

Задание 3.

На основании данных, приведенных в таблице, проведите анализ влияния отдельных факторов на изменение объема производства ресторана. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные о затратах и объеме произведенной продукции организации

Показатель	Предыдущий год	Отчетный год
1. Затраты на производство, всего, тыс. руб.		
1.1. Материальные затраты	17456	18956
1.2. Затраты на оплату труда с отчислениями на социальные нужды	5680	6030
1.3. Амортизация основных средств	1030	845
1.4. Прочие расходы	891	992
2. Объем продукции, произведенной рестораном, тыс. руб.	25891	26413
3. Затраты на 1 рубль произведенной продукции, всего, руб./руб.		
3.1. Материалоемкость продукции		
3.2. Зарплатоемкость		
3.3. Амортизациеёмкость		
3.4. Прочие удельные затраты		

Задание 4.

Используя данные таблицы, определите факторы, оказавшие влияние на отклонение фактических затрат на рубль произведенной продукции от плана, дайте количественную оценку влияния данных факторов. По результатам расчетов сделайте выводы.

Данные о затратах ресторана и стоимости продукции им произведенной

Показатель	Значение показателя
1. Полная себестоимость произведенной продукции по плану, тыс. руб.	13 645
2. Себестоимость фактически произведенной продукции, тыс. руб.:	
а) по плановой себестоимости	14 350
б) по фактической себестоимости	14 807
3. Объем произведенной продукции по плану, тыс. руб.	16 920

4. Объем фактически произведенной продукции, тыс. руб.:	
а) в плановых ценах	15 930
б) в фактических ценах отчетного года	17 149
5. Затраты на 1 руб. продукции по плану	
6. Затраты на 1 руб. фактически произведенной продукции:	
а) по плану, пересчитанному на фактический выпуск	
б) фактически в ценах на продукцию, принятых в плане	
в) фактически в ценах, действовавших в отчетном году	
7. Изменение затрат на 1 руб. выпущенной продукции за счет:	
а) изменения структуры продукции	
б) изменения себестоимости отдельных видов продукции	
в) изменения цен на продукцию	
8. Отклонение фактических затрат на 1 руб. продукции от плановых	

Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности предприятий общественного питания

Практические задания:

Задание 1

Определите, при каком уровне производства, предприятие будет работать безубыточно и какое количество продукции необходимо реализовать для получения прибыли в размере 20 тыс. руб. Исходные данные для расчета:

- постоянные затраты за год составляют 32 тыс. руб.;
- отпускная цена единицы продукции – 10 руб.;
- переменные затраты на единицу продукции – 5 руб.;
- текущий объем продаж – 8 тыс. шт.;
- приемлемый диапазон объема производства от 4 до 12 тыс. шт.

Задание 2

По имеющимся данным рассчитать безубыточный объем продаж для предприятия в натуральном и стоимостном выражении.

Исходные данные:

- Текущий объем производства = 120 шт.
- Цена реализации = 2700 ден. ед.
- Средние постоянные затраты = 750 ден. ед.
- Средние затраты = 3000 ден. ед.

Задание 3

Балансовая стоимость активов предприятия составляет \$12 млн. Рыночная стоимость превышает балансовую на 25%. Долг компании представлен облигациями стоимостью 7000. Затраты на ликвидацию составляют 15 % от рыночной стоимости. Определите стоимость бизнеса по методу ликвидационной стоимости активов.

Задание 4

Балансовая стоимость активов предприятия составляет \$12 млн. Рыночная стоимость превышает балансовую на 25%. Долг компании представлен облигациями стоимостью 7000. Затраты на ликвидацию составляют 15 % от рыночной стоимости. Определите стоимость бизнеса по методу ликвидационной стоимости активов.

Учебно-методические материалы для самостоятельной и аудиторной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Для лиц с нарушениями зрения: в форме электронного документа; в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха и нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного и практического типа, оборудованные мультимедийным оборудованием, для групповых 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 дисциплины 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 «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов **очной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 Тематический план изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов **очной формы обучения**

Наименование тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*,			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
					лекции	практические занятия								
Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	2	2	-	4	2	-	-	-	-	-	<i>В.к., Лит., С</i>	5	-	<i>Входной контроль, собеседование, тестирование</i>
Тема 2. Маркетинговый анализ	2	4	-	6	2	4	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	8	-	<i>Кейс-задание</i>

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания	4	6	-	10	-	4	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	кейс-задание, практические задания
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания	4	2	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания

Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания	4	2	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	20	-	Практические задания
Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности предприятий общественного питания	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ, Кр	19	-	Практические задания, контрольная работа
Итого:	28	28	-	56	4	8	-	-	-	-	-	124	-	180,0
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2,0	0,35	-	-	33,65	36,0
Всего по дисциплине	-	-	-	56	-	-	-	-	2,0	0,35	-	124	33,65	216,0

Тематический план изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 5.2.**

Таблица 5.2 Тематический план изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов заочной формы обучения

Наименование тем	Контактная работа, час										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				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы / часы									
Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	2	-	-	2	2	-	-	-	-	-	<i>В.к., Лит., Кр</i>	21	-	<i>Входной контроль, контрольная работа</i>
Тема 2. Маркетинговый анализ	2	2	-	4	2	2	-	-	-	-	<i>Лит., Кр</i>	20	-	<i>Кейс-задание Контрольная работа</i>
Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и	0,5	4	-	4,5	-	4	-	-	-	-	<i>Лит., Кр</i>	20	-	<i>Кейс-задание, контрольная работа</i>

других условий производства в организациях общественного питания														
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	-	-	Лит., Кр	28	-	Кейс-задание, контрольная работа
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания	0,5	1	-	1,5	-	-	-	-	-	-	Лит., Кр	28	-	Контрольная работа
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания	0,5	2	-	2,5	-	-	-	-	-	-	Лит., Кр	28	-	Контрольная работа
Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., Кр	20	-	Контрольная работа

Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности предприятий общественного питания	<i>1</i>	<i>2</i>	-	<i>3</i>	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., Кр</i>	<i>20</i>	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого:	<i>8</i>	<i>14</i>	-	<i>22</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	-	-	-	-	-	<i>185</i>	-	<i>207,0</i>
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>2,0</i>	<i>0,35</i>	-	-	<i>6,65</i>	<i>9,0</i>
Всего по дисциплине	-	-	-	<i>22</i>	-	-	-	-	<i>2,0</i>	<i>0,35</i>	-	<i>185</i>	-	<i>216,0</i>

Тематический план изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов **очно-заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.3

Таблица 5.3 Тематический план изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» для студентов **очно-заочной формы обучения**

Наименование тем	Контактная работа, час									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз	Самостоятельная работа*,			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	Контроль/СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
					лекции	практические занятия								
Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	2	2	-	4	2	-	-	-	-	-	<i>В.к., Лит., С</i>	5	-	<i>Входной контроль, собеседование, тестирование</i>
Тема 2. Маркетинговый анализ	4	4	-	8	4	4	-	-	-	-	<i>Лит., ПЗ</i>	8	-	<i>Кейс-задание</i>

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания	2	6	-	8	-	4	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	кейс-задание, практические задания
Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания
Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания
Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	18	-	Практические задания

Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ	26	-	Практические задания
Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., ПЗ, Кр	19	-	Практические задания, контрольная работа
Итого:	18	32	-	50	6	8	-	-	-	-	-	130	-	180,0
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2,0	0,35	-	-	33,65	36,0
Всего по дисциплине	-	-	-	50	-	-	-	-	2,0	0,35	-	130	33,65	216,0

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» определены в «Методическом пособии по организации и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы студентов с применением интерактивных методов обучения» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Таблица 5.4 Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
В.к.	Подготовка к прохождению входного контроля (диагностического тестирования)
Лит	Работа с литературой и нормативно-правовыми документами
ПЗ	Решение практических заданий
Кз	Решение кейс-заданий
С	Подготовка к собеседованию
Т	Тестирование
Кр	контрольная работа

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова». Оценочные средства хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

Примеры тестов по дисциплине «Бухгалтерский учет»

1. Отпуск материалов на исправление брака отражается записью по кредиту счета 10 «Материалы» и дебету счета:

- 20 «Основное производство»;
- 23 «Вспомогательные производства»;
- 25 «Общепроизводственные расходы»;
- 26 «Общехозяйственные расходы»;
- 28 «Брак в производстве».

2. По способу включения в себестоимость продукции затраты делятся на:

- основные;
- накладные;
- прямые;
- косвенные;
- постоянные;
- переменные.

3. Поступление денежных средств от продажи объектов основных средств отражается записью:

Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 90 «Продажи»;

Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 91 «Прочие доходы и расходы»;

Д-т сч. 50 «Касса» — К-т сч. 71 «Расчеты с подотчетными лицами».

4. В организациях, учетная политика которых предусматривает использование счета 40 «Выпуск продукции (работ, услуг)», выпуск продукции из производства отражается записью по дебету счета 43 «Готовая продукция» и кредиту счета:

20 «Основное производство»;

21 «Полуфабрикаты собственного производства»;

40 «Выпуск продукции»;

90 «Продажи».

5. Создание резерва по сомнительным долгам отражается записью по кредиту счета 63 «Резервы по сомнительным долгам» и дебету счета:

82 «Резервный капитал»;

83 «Добавочный капитал»;

84 «Нераспределенная прибыль (непокрытый убыток)»;

91 «Прочие доходы и расходы»;

99 «Прибыли и убытки».

2. Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» учебным планом не предусмотрена.

3. Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность, предмет и задачи анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Принципы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
3.	Информационная база анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
4.	Пользователи результатов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
5.	Организация аналитической работы на предприятии
6.	Документальное оформление результатов анализа
7.	Понятие метода и методики анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
8.	Виды экономических моделей в зависимости от типов связи между факторами
9.	Виды методов анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
10.	Количественные методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
11.	Экономическая характеристика метода факторного анализа
12.	Экономическая характеристика метода элиминирования
13.	Математические методы анализа финансово-хозяйственной деятельности

	предприятий
14.	Виды методов управленческого анализа
15.	Количественные методы управленческого анализа
16.	Экономическая характеристика методов детерминированного факторного анализа
17.	Экономическая характеристика методов элиминирования
18.	Сущность и информационное обеспечение маркетингового анализа
19.	Методы маркетингового анализа
20.	Применение SWOT- анализа в маркетинговом анализе
21.	Методика SWOT- анализа
22.	Анализ маркетинговых стратегий и тактики деятельности предприятий
23.	Задачи и информационное обеспечение анализа объема производства и продаж продукции предприятий
24.	Значение планирования в финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Виды планирования
25.	Методика тактического бизнес-планирования
26.	Методика оперативного планирования (бюджетирования)
27.	Методика стратегического планирования
28.	Контроль за выполнением бизнес-планов.
29.	Анализ отклонений в исполнении бизнес-плана
30.	Анализ ассортимента выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)
31.	Анализ качества выпускаемой предприятием продукции (оказываемых услуг)
32.	Анализ ритмичности производства продукции и продажи услуг
33.	Анализ равномерности процесса производства продукции
34.	Анализ факторов увеличения объема производства продукции и продажи услуг
35.	Анализ выполнения предприятием договорных обязательств
36.	Анализ резервов роста объемов производства продукции и продажи услуг предприятий
37.	Задачи и информационное обеспечение анализа себестоимости продукции или услуг предприятий
38.	Анализ динамики себестоимости продукции и услуг предприятий
39.	Факторный анализ себестоимости продукции
40.	Анализ эффективности использования затрат предприятий
41.	Анализ резервов снижения себестоимости продукции и услуг предприятий
42.	Анализ ценовой политики предприятий
43.	Анализ товарной политики предприятий
44.	Задачи анализа товарных запасов предприятий
45.	Анализ оборачиваемости товарных запасов
46.	Значение и задачи нормирования товарных запасов предприятий
47.	Способы нормирования товарных запасов предприятий
48.	Понятие безубыточного объема продаж и методика его расчета

49.	Понятие запаса финансовой прочности и методика его расчета
50.	Определение критической суммы постоянных затрат, переменных расходов на единицу продукции (услуг) и критического уровня цены реализации
51.	Методы определения критической точки безубыточности деятельности предприятий
52.	Анализ производственного левеиджа предприятий
53.	Анализ финансового и совокупного левеиджей
54.	Анализ обеспеченности предприятий трудовыми ресурсами
55.	Анализ использования предприятием рабочего времени
56.	Факторный анализ фонда рабочего времени
57.	Анализ производительности труда работников предприятий
58.	Анализ резервов повышения эффективности использования предприятием трудовых ресурсов
59.	Анализ влияния трудовых ресурсов на объем выпущенной организацией продукции (оказанных услуг)
60.	Анализ технического состояния основных средств предприятий
61.	Анализ времени использования оборудования
62.	Анализ производственной мощности
63.	Анализ способов начисления амортизации по объектам основных средств предприятий
64.	Анализ движения основных средств предприятий
65.	Анализ эффективности использования основных средств предприятий
66.	Анализ резервов повышения уровня технического развития предприятий
67.	Анализ инновационного развития организации
68.	Анализ рентабельности продаж
69.	Анализ эффективности системы управления
70.	Анализ стратегии и тактики работы организации
71.	Анализ стоимости бизнеса
72.	Методы расчета стоимости бизнеса

Практические задания к экзамену по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Номер задания	Перечень практических заданий к экзамену														
1.	<p>Задача 1. На основании данных определить ритмичность производства продукции (первым способом). Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Дни месяца</th> <th style="width: 40%;">Плановый выпуск продукции</th> <th style="width: 40%;">Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td style="text-align: right;">20 000</td> <td style="text-align: right;">22 500</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td style="text-align: right;">20 000</td> <td style="text-align: right;">21 200</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td style="text-align: right;">20 000</td> <td style="text-align: right;">22 100</td> </tr> </tbody> </table>			Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции													
1	20 000	22 500													
2	20 000	21 200													
3	20 000	22 100													

	4	20 000	22 300																																	
	5	20 000	19 800																																	
	6	20 000	20 200																																	
	7	20 000	19 950																																	
	8	20 000	19 700																																	
	9	20 000	20 000																																	
	10	20 000	21 150																																	
2.	<p>Задача 2. На основании данных определить ритмичность производства продукции (вторым способом). Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Дни месяца</th> <th>Плановый выпуск продукции</th> <th>Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>20 000</td><td>22 500</td></tr> <tr><td>2</td><td>20 000</td><td>21 200</td></tr> <tr><td>3</td><td>20 000</td><td>22 100</td></tr> <tr><td>4</td><td>20 000</td><td>22 300</td></tr> <tr><td>5</td><td>20 000</td><td>19 800</td></tr> <tr><td>6</td><td>20 000</td><td>20 200</td></tr> <tr><td>7</td><td>20 000</td><td>19 950</td></tr> <tr><td>8</td><td>20 000</td><td>19 700</td></tr> <tr><td>9</td><td>20 000</td><td>20 000</td></tr> <tr><td>10</td><td>20 000</td><td>21 150</td></tr> </tbody> </table>			Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100	4	20 000	22 300	5	20 000	19 800	6	20 000	20 200	7	20 000	19 950	8	20 000	19 700	9	20 000	20 000	10	20 000	21 150
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции																																		
1	20 000	22 500																																		
2	20 000	21 200																																		
3	20 000	22 100																																		
4	20 000	22 300																																		
5	20 000	19 800																																		
6	20 000	20 200																																		
7	20 000	19 950																																		
8	20 000	19 700																																		
9	20 000	20 000																																		
10	20 000	21 150																																		
3.	<p>Задача 3. На основании данных определить ритмичность производства продукции (третьим способом). Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Дни месяца</th> <th>Плановый выпуск продукции</th> <th>Фактический выпуск продукции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>20 000</td><td>22 500</td></tr> <tr><td>2</td><td>20 000</td><td>21 200</td></tr> <tr><td>3</td><td>20 000</td><td>22 100</td></tr> <tr><td>4</td><td>20 000</td><td>22 300</td></tr> <tr><td>5</td><td>20 000</td><td>19 800</td></tr> <tr><td>6</td><td>20 000</td><td>20 200</td></tr> <tr><td>7</td><td>20 000</td><td>19 950</td></tr> <tr><td>8</td><td>20 000</td><td>19 700</td></tr> <tr><td>9</td><td>20 000</td><td>20 000</td></tr> <tr><td>10</td><td>20 000</td><td>21 150</td></tr> </tbody> </table>			Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	1	20 000	22 500	2	20 000	21 200	3	20 000	22 100	4	20 000	22 300	5	20 000	19 800	6	20 000	20 200	7	20 000	19 950	8	20 000	19 700	9	20 000	20 000	10	20 000	21 150
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции																																		
1	20 000	22 500																																		
2	20 000	21 200																																		
3	20 000	22 100																																		
4	20 000	22 300																																		
5	20 000	19 800																																		
6	20 000	20 200																																		
7	20 000	19 950																																		
8	20 000	19 700																																		
9	20 000	20 000																																		
10	20 000	21 150																																		
4.	<p>Задача 4. На основании данных определить равномерность производства продукции.</p>																																			

Таблица - Исходные данные для решения задачи			В тыс. руб.
Дни месяца	Плановый выпуск продукции	Фактический выпуск продукции	
1	20 000	22 500	
2	20 000	21 200	
3	20 000	22 100	
4	20 000	22 300	
5	20 000	19 800	
6	20 000	20 200	
7	20 000	19 950	
8	20 000	19 700	
9	20 000	20 000	
10	20 000	21 150	

5.	<p>Задача 5. На основании данных определить показатели, характеризующие динамику выпуска продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Год</th> <th>Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2013</td><td>172 620</td></tr> <tr><td>2014</td><td>184 432</td></tr> <tr><td>2015</td><td>212 130</td></tr> <tr><td>2016</td><td>220 505</td></tr> <tr><td>2017</td><td>250 680</td></tr> </tbody> </table>	Год	Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.	2013	172 620	2014	184 432	2015	212 130	2016	220 505	2017	250 680
Год	Объём производства продукции в сопоставимых ценах, тыс. руб.												
2013	172 620												
2014	184 432												
2015	212 130												
2016	220 505												
2017	250 680												

6.	<p>Задача 6. Используя метод балансовой увязки, рассчитать величину влияния на изменение объема продажи продукцию: а) запасов готовой продукции на начало периода; б) запасов готовой продукции на конец периода; в) выпуска продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> <th>Отклонение, (+; -)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Запасы готовой продукции на начало периода</td> <td>250,0</td> <td>289,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Выпуск продукции</td> <td>12400,0</td> <td>11900,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Прочие поступления (выбытие)</td> <td>+12,0</td> <td>+6,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Продажа продукции</td> <td>8150</td> <td>7895,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Запасы готовой продукции на конец периода</td> <td>4512</td> <td>4300</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	План	Факт.	Отклонение, (+; -)	1. Запасы готовой продукции на начало периода	250,0	289,0		2. Выпуск продукции	12400,0	11900,0		3. Прочие поступления (выбытие)	+12,0	+6,8		4. Продажа продукции	8150	7895,8		5. Запасы готовой продукции на конец периода	4512	4300	
Показатель	План	Факт.	Отклонение, (+; -)																						
1. Запасы готовой продукции на начало периода	250,0	289,0																							
2. Выпуск продукции	12400,0	11900,0																							
3. Прочие поступления (выбытие)	+12,0	+6,8																							
4. Продажа продукции	8150	7895,8																							
5. Запасы готовой продукции на конец периода	4512	4300																							

7.	Задача 7.
----	------------------

	<p>Рассчитать коэффициент сортности по плану и фактически. Сделать вывод о качестве продукции. Данные: выпуск продукции по плану, тыс. ед. - 37,7; фактически — 37,2. Стоимость выпуска по плану, тыс. руб. — 1083, фактически — 1094. Стоимость выпуска по цене I сорта по плану, тыс. руб. - 1508, фактически - 1488.</p>									
8.	<p>Задача 8. Рассчитать влияние качества продукции на: а) изменение выпуска товарной продукции; б) изменение выручки от продажи продукции; в) изменение прибыли. Данные: цена изделия до изменения качества составляла 40 руб., после чего качество повысилось и цена изделия составила 41,7 руб. Уровень себестоимости изделия до изменения качества - 0,8, после повышения качества - 0,88. Продукции повышенного качества было произведено 7200 шт. в натуральном выражении. Вся произведенная продукция продана.</p>									
9.	<p>Задача 9. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (методом цепных подстановок): а) фондоотдачи; б) среднегодовой стоимости основных средств. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Показатель</th> <th style="width: 35%;">Базисный период</th> <th style="width: 35%;">Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выпуск продукции</td> <td style="text-align: center;">29605</td> <td style="text-align: center;">34152</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных средств</td> <td style="text-align: center;">13980</td> <td style="text-align: center;">14562</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выпуск продукции	29605	34152	Среднегодовая стоимость основных средств	13980	14562
Показатель	Базисный период	Отчётный период								
Выпуск продукции	29605	34152								
Среднегодовая стоимость основных средств	13980	14562								
10.	<p>Задача 10. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (интегральным методом): а) производительности труда 1 рабочего; б) среднесписочной численности рабочих. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Показатель</th> <th style="width: 35%;">Базисный период</th> <th style="width: 35%;">Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td style="text-align: center;">29605</td> <td style="text-align: center;">34152</td> </tr> <tr> <td>Среднесписочная численность рабочих, чел.</td> <td style="text-align: center;">68</td> <td style="text-align: center;">72</td> </tr> </tbody> </table>	Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выпуск продукции, тыс. руб.	29605	34152	Среднесписочная численность рабочих, чел.	68	72
Показатель	Базисный период	Отчётный период								
Выпуск продукции, тыс. руб.	29605	34152								
Среднесписочная численность рабочих, чел.	68	72								
11.	<p>Задача 11. На основании данных определить влияние на изменение выпуска продукции (методом абсолютных разниц): а) материалоотдачи; б) стоимости материальных затрат. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p>									

	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции	29605	34152
	Материальные затраты	7120	10410
12.	<p>Задача 12. На основании приведённых данных определить: влияние на изменение выпуска продукции (методом относительных разниц): а) материалоотдачи; б) стоимости материальных затрат. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">(тыс. руб.)</p>		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции	39605	44152
	Материальные затраты	8120	9410
13.	<p>Задача 13. На основании приведённых данных определить: влияние на изменение выпуска продукции: а) количества произведенной продукции; б) средней цены единицы продукции. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p>		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Количество произведенной продукции, шт.	40 000	42000
	Средняя цена единицы продукции, руб.	405	450
14.	<p>Задача 14. Рассчитать показатели состояния основных средств предприятия: коэффициент амортизации; коэффициент годности, если на начало года амортизация основных средств составила 4500 тыс. руб., на конец года - 4820 тыс. руб. Остаточная стоимость основных средств на начало года — 11380 тыс. руб., на конец года — 13130 тыс. руб. Стоимость основных средств в первоначальной оценке на начало года — 15880 тыс. руб., на конец - 17950 тыс. руб. Сформулировать выводы.</p>		
15.	<p>Задача 15. На основании приведённых данных определить: - показатели эффективности использования основных средств; - влияние на изменение выпуска продукции: а) фондоотдачи; б) среднегодовой стоимости основных средств. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p>		
	Показатель	Базисный период	Отчётный период
	Выпуск продукции, тыс. руб.	80 000	100 320
	Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	20 000	23 660

	Чистая прибыль, тыс. руб.	15 477	17 417															
16.	<p>Задача 16. На основании данных таблицы рассчитать влияние на фондоотдачу изменения удельного веса действующего оборудования. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %</td> <td>32,3</td> <td>35,7</td> </tr> <tr> <td>2. Уд. вес активной части основных средств, %</td> <td>35,6</td> <td>37,4</td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.</td> <td>2,85</td> <td>2,72</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	32,3	35,7	2. Уд. вес активной части основных средств, %	35,6	37,4	3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,85	2,72			
Показатель	Базисный год	Отчетный год																
1. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	32,3	35,7																
2. Уд. вес активной части основных средств, %	35,6	37,4																
3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,85	2,72																
17.	<p>Задача 17. На основании данных таблицы рассчитать изменение фондоотдачи основных средств под влиянием изменения фондоотдачи действующего оборудования. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Уд. вес активной части основных средств, %</td> <td>44,2</td> <td>43,4</td> </tr> <tr> <td>2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %</td> <td>52,4</td> <td>55,7</td> </tr> <tr> <td>3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.</td> <td>2,78</td> <td>2,62</td> </tr> <tr> <td>4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.</td> <td>1,148</td> <td>1,218</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1. Уд. вес активной части основных средств, %	44,2	43,4	2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	52,4	55,7	3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,78	2,62	4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.	1,148	1,218
Показатель	Базисный год	Отчетный год																
1. Уд. вес активной части основных средств, %	44,2	43,4																
2. Уд. вес действующего оборудования в активной части производственных основных средств, %	52,4	55,7																
3. Фондоотдача действующего оборудования, руб./ руб.	2,78	2,62																
4. Фондоотдача основных средств, руб./ руб.	1,148	1,218																
18.	<p>Задача 18. На основании данных таблицы: - рассчитать потребность в материалах для производства продукции; - определить среднюю цену единицы материала; - проанализировать исчисленные показатели. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Предшествующий период</th> <th>Отчетный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Объем выпуска продукции, тыс. шт.</td> <td>2793,4</td> <td>2840,0</td> </tr> <tr> <td>Потребность в основных материалах на одно изделие, кг</td> <td>0,6</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Средняя цена за единицу</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Предшествующий период	Отчетный период	Объем выпуска продукции, тыс. шт.	2793,4	2840,0	Потребность в основных материалах на одно изделие, кг	0,6	0,7	Средняя цена за единицу					
Показатель	Предшествующий период	Отчетный период																
Объем выпуска продукции, тыс. шт.	2793,4	2840,0																
Потребность в основных материалах на одно изделие, кг	0,6	0,7																
Средняя цена за единицу																		

	материала, руб.		
	Сумма материальных расходов, тыс. шт.	6128	11560
19.	<p>Задача 19. Выполнить анализ материалоемкости по прямым затратам. Определить размер влияния на материальные затраты изменения: структуры продукции; уровня материальных затрат; цен на материальные ресурсы; отпускных цен на продукцию. Сформулировать выводы. Расчет факторов делать методом цепной подстановки. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p>		
	(тыс. руб.)		
	Показатель	План	Факт
	1. Выпуск продукции в сопоставимых ценах	66940	69268
	2. Прямые материальные затраты	26290	26320
	3. Материалоемкость по прямым затратам		
	4. Прямые материальные затраты на основе плановой калькуляции, исходя из фактического объема и ассортимента		27014,5
	5. Отклонение цен на материальные ресурсы		+86
	6. Отклонение отпускных цен на продукцию		+93
20.	<p>Задача 20. Выполнить анализ обеспеченности предприятия запасами. Рассчитать коэффициент обеспеченности. Определить прирост (снижение) объема производства за счет следующих факторов: поставки ресурсов; плохого качества материалов. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p>		
	Показатель	План	Факт
	1. Поставка материалов по договорам, тыс. руб.	16840,0	14320,0
	2. Норма расхода на 1 рубль продукции, руб.	0,56	0,58
	3. Коэффициент обеспеченности		
	4. Отходы сырья, тыс. руб.	18,4	22,5
21.	<p>Задача 21. На основании данных таблицы: - определить влияние выпуска продукции и материальных расходов на 1 руб. продукции на материальные расходы; - проанализировать исчисленные показатели. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p>		
	Показатель	Предшествующий период	Отчетный период
	Выпуск продукции,	19204	28164

	тыс. руб.																	
	Материальные расходы, тыс. руб.	6128	11560															
	в том числе прямые материальные расходы, тыс. руб.	5028	9015															
22.	<p>Задача 22. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на среднечасовую выработку изменения удельного веса рабочих в общей численности и количества отработанных часов. Сформулировать вывод.</p> <p>Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Удельный вес рабочих в общей численности, %</td> <td>83,0</td> <td>82,6</td> </tr> <tr> <td>2. Отработано одним рабочим, час.</td> <td>1,8</td> <td>1,76</td> </tr> <tr> <td>3. Среднечасовая выработка, руб.</td> <td>60,0</td> <td>61,8</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	План	Факт.	1 . Удельный вес рабочих в общей численности, %	83,0	82,6	2. Отработано одним рабочим, час.	1,8	1,76	3. Среднечасовая выработка, руб.	60,0	61,8			
Показатель	План	Факт.																
1 . Удельный вес рабочих в общей численности, %	83,0	82,6																
2. Отработано одним рабочим, час.	1,8	1,76																
3. Среднечасовая выработка, руб.	60,0	61,8																
23.	<p>Задача 23. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на оплату труда изменения численности и средней заработной платы. Определить уровень расходов и относительную экономию (перерасход). Сформулировать выводы.</p> <p>Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Численность рабочих, чел.</td> <td>46</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.</td> <td>16284</td> <td>18144</td> </tr> <tr> <td>3. Среднегодовая зарплата одного рабочего, руб.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Уровень расходов на оплату труда, %</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	План	Факт.	1 . Численность рабочих, чел.	46	48	2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	16284	18144	3. Среднегодовая зарплата одного рабочего, руб.			4. Уровень расходов на оплату труда, %		
Показатель	План	Факт.																
1 . Численность рабочих, чел.	46	48																
2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	16284	18144																
3. Среднегодовая зарплата одного рабочего, руб.																		
4. Уровень расходов на оплату труда, %																		
24.	<p>Задача 24. На основании данных таблицы выполнить анализ движения рабочей силы. Рассчитать коэффициенты: по приему; по выбытию; по текучести кадров. Сформулировать выводы.</p> <p>Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Принято на предприятие, чел.</td> <td>30</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>2. Выбыло с предприятия, чел.</td> <td>42</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>3. Среднесписочная численность</td> <td>400</td> <td>420</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1 . Принято на предприятие, чел.	30	36	2. Выбыло с предприятия, чел.	42	43	3. Среднесписочная численность	400	420			
Показатель	Базисный год	Отчетный год																
1 . Принято на предприятие, чел.	30	36																
2. Выбыло с предприятия, чел.	42	43																
3. Среднесписочная численность	400	420																

	работников, чел.														
25.	<p>Задача 25. Рассчитать недостающие в таблице показатели, сформулировать выводы об изменении производительности труда за счет изменения численности и удельного веса рабочих в общей численности. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td>38350</td> <td>38230</td> </tr> <tr> <td>2. Численность работников, чел</td> <td>430</td> <td>440</td> </tr> <tr> <td>3. Численность рабочих, чел.</td> <td>320</td> <td>345</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1 . Выпуск продукции, тыс. руб.	38350	38230	2. Численность работников, чел	430	440	3. Численность рабочих, чел.	320	345
Показатель	Базисный год	Отчетный год													
1 . Выпуск продукции, тыс. руб.	38350	38230													
2. Численность работников, чел	430	440													
3. Численность рабочих, чел.	320	345													
26.	<p>Задача 26. На основании данных таблицы рассчитать размер влияния на оплату труда изменения численности и средней заработной платы. Определить уровень расходов и относительную экономию (перерасход). Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>План</th> <th>Факт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Численность рабочих, чел.</td> <td>123</td> <td>134</td> </tr> <tr> <td>2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.</td> <td>41544</td> <td>52380</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	План	Факт.	1 . Численность рабочих, чел.	123	134	2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	41544	52380			
Показатель	План	Факт.													
1 . Численность рабочих, чел.	123	134													
2. Годовой фонд оплаты труда рабочих, тыс. руб.	41544	52380													
27.	<p>Задача 27. На основании данных таблицы сделать анализ движения рабочей силы. Рассчитать коэффициенты: по приему; по выбытию; по текучести кадров. Сформулировать выводы. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный год</th> <th>Отчетный год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 . Принято на предприятие, чел.</td> <td>25</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>2. Выбыло с предприятия, чел.</td> <td>34</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>3. Среднесписочная численность работников, чел.</td> <td>396</td> <td>382</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный год	Отчетный год	1 . Принято на предприятие, чел.	25	23	2. Выбыло с предприятия, чел.	34	35	3. Среднесписочная численность работников, чел.	396	382
Показатель	Базисный год	Отчетный год													
1 . Принято на предприятие, чел.	25	23													
2. Выбыло с предприятия, чел.	34	35													
3. Среднесписочная численность работников, чел.	396	382													
28.	<p>Задача 28. Выполнить факторный анализ чистой прибыли. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выручка</td> <td>63231</td> <td>84834</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p>			Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выручка	63231	84834						
Показатель	Базисный период	Отчётный период													
Выручка	63231	84834													

	Себестоимость продаж	51054	63310																								
	Коммерческие расходы	10427	16985																								
	Управленческие расходы	525	744																								
	Прочие доходы	128	146																								
	Прочие расходы	418	697																								
29.	Задача 29. Выполнить факторный анализ рентабельности, исчисленной по чистой прибыли. Таблица - Исходные данные для решения задачи <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчётный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Выручка</td> <td>63231</td> <td>84834</td> </tr> <tr> <td>Себестоимость продаж</td> <td>51054</td> <td>63310</td> </tr> <tr> <td>Коммерческие расходы</td> <td>10427</td> <td>16985</td> </tr> <tr> <td>Управленческие расходы</td> <td>525</td> <td>744</td> </tr> <tr> <td>Прочие доходы</td> <td>128</td> <td>146</td> </tr> <tr> <td>Прочие расходы</td> <td>418</td> <td>697</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный период	Отчётный период	Выручка	63231	84834	Себестоимость продаж	51054	63310	Коммерческие расходы	10427	16985	Управленческие расходы	525	744	Прочие доходы	128	146	Прочие расходы	418	697			
Показатель	Базисный период	Отчётный период																									
Выручка	63231	84834																									
Себестоимость продаж	51054	63310																									
Коммерческие расходы	10427	16985																									
Управленческие расходы	525	744																									
Прочие доходы	128	146																									
Прочие расходы	418	697																									
30.	Задача 30. Рассчитать и оценить на основании приведенных данных показатели рентабельности. Таблица - Исходные данные для решения задачи <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Базисный период</th> <th>Отчетный период</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td>354</td> <td>401</td> </tr> <tr> <td>Выручка от продаж, тыс. руб.</td> <td>3816</td> <td>3955</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.</td> <td>4433</td> <td>4711</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.</td> <td>1861</td> <td>1923</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	Базисный период	Отчетный период	Чистая прибыль, тыс. руб.	354	401	Выручка от продаж, тыс. руб.	3816	3955	Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.	4433	4711	Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.	1861	1923									
Показатель	Базисный период	Отчетный период																									
Чистая прибыль, тыс. руб.	354	401																									
Выручка от продаж, тыс. руб.	3816	3955																									
Среднегодовая стоимость имущества, тыс. руб.	4433	4711																									
Среднегодовая стоимость собственного капитала, тыс. руб.	1861	1923																									
31.	Задача 31. Определить тип финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи, В тыс. руб. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Собственный капитал</td> <td>5275</td> <td>4410</td> </tr> <tr> <td>Внеоборотные активы</td> <td>1499</td> <td>1308</td> </tr> <tr> <td>Долгосрочные обязательства</td> <td>1000</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные кредиты и заёмные средства</td> <td>800</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Общая величина запасов</td> <td>5608</td> <td>6505</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные финансовые вложения</td> <td>120</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Резервный капитал</td> <td>2675</td> <td>4350</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Собственный капитал	5275	4410	Внеоборотные активы	1499	1308	Долгосрочные обязательства	1000	1000	Краткосрочные кредиты и заёмные средства	800	500	Общая величина запасов	5608	6505	Краткосрочные финансовые вложения	120	120	Резервный капитал	2675	4350
Показатель	На начало года	На конец года																									
Собственный капитал	5275	4410																									
Внеоборотные активы	1499	1308																									
Долгосрочные обязательства	1000	1000																									
Краткосрочные кредиты и заёмные средства	800	500																									
Общая величина запасов	5608	6505																									
Краткосрочные финансовые вложения	120	120																									
Резервный капитал	2675	4350																									
32.	Задача 32. На основании данных оценить тип финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639																		
Показатель	На начало года	На конец года																									
Основные средства	2463	2639																									

	Запасы	1367	2561																																				
	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																																				
	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																																				
	Денежные средства	1593	4391																																				
	Уставный капитал	30	30																																				
	Добавочный капитал	2219	2219																																				
	Нераспределенная прибыль	416	2088																																				
	Долгосрочные займы и кредиты	2000	2800																																				
	Краткосрочные займы и кредиты	600	400																																				
	Кредиторская задолженность	5566	9217																																				
33.	<p>Задача 33. На основании данных определить относительные показатели финансовой устойчивости организации. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>1367</td> <td>2561</td> </tr> <tr> <td>Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям</td> <td>661</td> <td>333</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)</td> <td>3751</td> <td>4834</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства</td> <td>1593</td> <td>4391</td> </tr> <tr> <td>Уставный капитал</td> <td>34</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Добавочный капитал</td> <td>2219</td> <td>2219</td> </tr> <tr> <td>Нераспределенная прибыль</td> <td>416</td> <td>2088</td> </tr> <tr> <td>Долгосрочные займы и кредиты</td> <td>1000</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные займы и кредиты</td> <td>600</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Кредиторская задолженность</td> <td>5566</td> <td>9217</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639	Запасы	1367	2561	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834	Денежные средства	1593	4391	Уставный капитал	34	34	Добавочный капитал	2219	2219	Нераспределенная прибыль	416	2088	Долгосрочные займы и кредиты	1000	800	Краткосрочные займы и кредиты	600	400	Кредиторская задолженность	5566	9217
Показатель	На начало года	На конец года																																					
Основные средства	2463	2639																																					
Запасы	1367	2561																																					
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																																					
Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																																					
Денежные средства	1593	4391																																					
Уставный капитал	34	34																																					
Добавочный капитал	2219	2219																																					
Нераспределенная прибыль	416	2088																																					
Долгосрочные займы и кредиты	1000	800																																					
Краткосрочные займы и кредиты	600	400																																					
Кредиторская задолженность	5566	9217																																					
34.	<p>Задача 34. На основании данных оценить удовлетворительность структуры бухгалтерского баланса и рассчитать коэффициент утраты (восстановления) платежеспособности. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>2463</td> <td>2639</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>1367</td> <td>2561</td> </tr> <tr> <td>Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям</td> <td>661</td> <td>333</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	2463	2639	Запасы	1367	2561	Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																								
Показатель	На начало года	На конец года																																					
Основные средства	2463	2639																																					
Запасы	1367	2561																																					
Налог на добавленную стоимость по приобретенным ценностям	661	333																																					

	Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты)	3751	4834																														
	Денежные средства	1593	4391																														
	Уставный капитал	34	34																														
	Добавочный капитал	2219	2219																														
	Нераспределенная прибыль	416	2088																														
	Долгосрочные займы и кредиты	1000	800																														
	Краткосрочные займы и кредиты	600	400																														
	Кредиторская задолженность	5566	9217																														
35.	<p>Задача 35. На основании данных сгруппировать активы по степени их ликвидности на начало и на конец года. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные средства</td> <td>338</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Отложенные налоговые активы</td> <td>9</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Запасы</td> <td>2524</td> <td>2630</td> </tr> <tr> <td>НДС по приобретенным ценностям</td> <td>298</td> <td>342</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность до 12 мес.</td> <td>1382</td> <td>1594</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства</td> <td>564</td> <td>659</td> </tr> <tr> <td>Всего активов</td> <td>5115</td> <td>5522</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Основные средства	338	290	Отложенные налоговые активы	9	7	Запасы	2524	2630	НДС по приобретенным ценностям	298	342	Дебиторская задолженность до 12 мес.	1382	1594	Денежные средства	564	659	Всего активов	5115	5522						
Показатель	На начало года	На конец года																															
Основные средства	338	290																															
Отложенные налоговые активы	9	7																															
Запасы	2524	2630																															
НДС по приобретенным ценностям	298	342																															
Дебиторская задолженность до 12 мес.	1382	1594																															
Денежные средства	564	659																															
Всего активов	5115	5522																															
36.	<p>Задача 36. На основании данных определить коэффициенты ликвидности на начало и на конец года. Таблица - Исходные данные для решения задачи</p> <p style="text-align: right;">В тыс. руб.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>На начало года</th> <th>На конец года</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Запасы</td> <td>9614</td> <td>12864</td> </tr> <tr> <td>Поставщики и подрядчики (кредиторская задолженность)</td> <td>7410</td> <td>9870</td> </tr> <tr> <td>Денежные средства в кассе</td> <td>12</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Дебиторская задолженность до 12 месяцев</td> <td>2020</td> <td>1820</td> </tr> <tr> <td>Основные средства</td> <td>1280</td> <td>1040</td> </tr> <tr> <td>Задолженность по оплате труда</td> <td>167</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Задолженность перед бюджетом</td> <td>180</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td>Краткосрочные финансовые вложения</td> <td>120</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Задолженность перед государственными внебюджетными фондами</td> <td>58</td> <td>62</td> </tr> </tbody> </table>			Показатель	На начало года	На конец года	Запасы	9614	12864	Поставщики и подрядчики (кредиторская задолженность)	7410	9870	Денежные средства в кассе	12	10	Дебиторская задолженность до 12 месяцев	2020	1820	Основные средства	1280	1040	Задолженность по оплате труда	167	150	Задолженность перед бюджетом	180	190	Краткосрочные финансовые вложения	120	180	Задолженность перед государственными внебюджетными фондами	58	62
Показатель	На начало года	На конец года																															
Запасы	9614	12864																															
Поставщики и подрядчики (кредиторская задолженность)	7410	9870																															
Денежные средства в кассе	12	10																															
Дебиторская задолженность до 12 месяцев	2020	1820																															
Основные средства	1280	1040																															
Задолженность по оплате труда	167	150																															
Задолженность перед бюджетом	180	190																															
Краткосрочные финансовые вложения	120	180																															
Задолженность перед государственными внебюджетными фондами	58	62																															

	Нематериальные активы	20	14
	Денежные средства на расчетном счете	5842	8240
	Краткосрочные кредиты и займы	2500	1800

4 Типовые задания к практическим занятиям

Пример практических заданий

Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания

Задание 1.

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

Задание 2.

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

Данные об объеме проданных блюд ресторана и индексе цен

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

Примеры вопросов для собеседования

Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

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

Примеры контрольной работы

Вариант 1

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

Используя данные, приведенные в таблице,

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

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

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

5 Типовые задания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

6 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тема 2. Маркетинговый анализ

Кейс-задание

Проведите SWOT-анализ, используя ниже представленную информацию.

ООО «Белка и Стрелка» зарегистрировано 19 апреля 2011 года по адресу: 350049 г. Краснодар ул. Красных партизан, д. 515.

ООО «Белка и Стрелка» согласно уставу имеют право осуществлять различные виды деятельности, но основным из них является деятельность ресторанов и кафе.

ООО «Белка и Стрелка» - это одно из структурных подразделений ООО «Мадьяр». Ресторан-бар «Белка и Стрелка» работает с воскресенья по четверг с 12 до 24 часов, а в пятницу и субботу с 12 до 05 часов (после 23 часов работа осуществляется в режиме ночного клуба).

Ресторан-бар «Белка и Стрелка» стремительно завоевывает свою популярность у жителей города, благодаря особому интерьеру, широкому ассортименту блюд. В ресторане-баре организация часто проводит розыгрыши призов для посетителей. Кроме того, в ресторане-баре посетителям предоставляют дисконтную карту Madyar Collection. Посетителям ресторана-бара также предоставляются следующие скидки:

- 1) скидка при заказе на вынос - 20%;
- 2) скидка 15% при расчете кредитной картой альфа-банк (черная Платинум Виза или Мастеркард);
- 3) скидка 40% для сотрудников, находящихся в рабочее время в ресторане;
- 4) скидка 40% для менеджеров, находящихся в рабочее время в ресторане;

5) скидка 50% для руководителей, находящихся в рабочее время в ресторане.

В настоящее время в ООО «Белка и Стрелка» работают 52 человека.

ООО «Белка и Стрелка» - это достаточно эффективная организация. Об этом свидетельствуют данные, представленные в таблице.

**Экономические показатели деятельности ООО «Белка и Стрелка»
за 20X1-20X2 гг.**

Показатель	20X1 год	20X2 год	Отклонение, (+,-)	Темп роста, %
Товарооборот, тыс. руб.	78374,00	130695,00	52321,00	166,76
Валовой доход, тыс. руб.	23571,12	29050,53	5479,41	123,25
Уровень валового дохода, %	30,08	22,23	-7,85	73,91
Издержки обращения, тыс. руб.	21925,12	25261,53	3336,41	115,22
Уровень издержек обращения, %	27,97	19,33	-8,65	69,09
Прибыль от продаж, тыс. руб.	1646,00	3789,00	2143,00	230,19
Рентабельность продаж, %	2,10	2,90	0,80	138,04
Сальдо прочих доходов и расходов, тыс. руб.	-132,00	-494,00	-362,00	-
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	1514,00	3295,00	1781,00	217,64
Чистая прибыль, тыс. руб.	1211,00	2636,00	1425,00	217,67

Рассматривая структуру объема производства ООО «Белка и Стрелка», можно выделить наиболее популярные блюда. К ним можно отнести стейк свинины, шашлык свинной, фирменное блюдо из говяжьей вырезки, а также ряд закусок к спиртным напиткам. Каждый месяц происходит обновления меню. Вносятся новые блюда, либо корректируются уже имеющиеся или исключаются блюда, которые пользуются наименьшей популярностью.

При формировании ассортимента администрацией ООО «Белка и стрелка» учитываются возможные группы потребителей. Так, например, ресторан-бар «Белка и Стрелка» располагается вблизи парковой зоны, жилой застройки и офисных зданий. В ресторан, как правило, приходят гости разного возраста из района – местоположения ресторана, желающие пообедать во время рабочего дня. В районе, в котором располагается ресторан, проживают люди с высоким и средним достатком, поэтому и уровень цен соответствует их уровню жизни.

Поэтому и блюда, вводимые в меню, отличаются своей изысканностью, трудоемкостью, а значит и повышенной себестоимостью.

Основной продукцией, выпускаемой ООО «Белка и Стрелка» и находящейся на стадии зрелости, является ряд мясных, рыбных, овощных, горячих блюд и закусок. Они пользуются большим спросом у гостей ресторана и являются неотъемлемой частью работы кухни. Их рецептура тщательно отработана, и достигнуто максимальное качество данных блюд. На предприятии наблюдается постоянный рост продаж этих

ассортиментных групп.

Состав продуктов подобран так, что большинство из них хорошо сочетаются между собой, а также они взаимозаменяемы. Это помогает в непредвиденных ситуациях, когда тот или иной продукт заканчивается.

При формировании меню сыграли роль предприятия общественного питания, которые располагаются на «одной территории», т.е. в одном районе города, с рестораном-баром «Белка и Стрелка». Для успешной работы, предприятие имеет отличительные блюда - фирменные. Ресторан имеет свой фирменный салат, горячее блюдо, рецепты которых, держаться в строжайшем секрете.

Основная часть гостей принадлежит возрастной категории от 20 до 45 лет (как женщины, так и мужчины).

Для оптимальной организации взаимодействия с официантами, используется единое программное обеспечение с возможностью выхода в единую информационную базу, в которой хранится вся информация об ассортименте продукции, ценах и их наличии.

Общество предоставляет клиентам возможность свободного выбора любого официанта в зависимости от предпочтений клиента.

Для создания и поддержания системы обслуживания клиентов ресторан обеспечивает наличие:

- квалифицированных специалистов, ответственных за взаимодействие с клиентами и организацию клиентского обслуживания;
- помещений для приема клиентов;
- качественной продукции.

Эффективный процесс взаимодействия с клиентами в ООО «Белка и Стрелка» характеризуется следующими параметрами:

- единообразии требований к качеству предоставления услуг, соблюдение установленных сроков по всем процедурам взаимодействия;
- индивидуальный подход к клиентам;
- минимизация времени клиента, затраченного на получение заказа;
- оперативность реагирования на жалобы и устранения выявленных недостатков в работе с клиентами.

Ключевыми критериями оценки качества взаимодействия с клиентами при оказании услуг общественного питания являются:

- обеспечение качества питания;
- обеспечение качества клиентского обслуживания.

В настоящее время на рынке услуг существует множество кафе и ресторанов, предоставляющих аналогичные услуги. Среди основных конкурентов ресторана можно выделить три: ресторан «Subway», ресторан «Отель» и ресторан «Рис», основные характеристики которых, в сравнении с данными ресторана «Белка и стрелка», приведены в таблице ниже.

Основные конкуренты ООО «Белка и Стрелка» и их характеристика

Факторы	Белка и Стрелка	Рестораны-конкуренты		
		Subway	Отель	Рис
Качество	всегда горячие, свежие, вкусные блюда	еда не всегда качественная	высокие вкусовые качества	используются полуфабрикаты
Местонахождение	оживленное место, вблизи от остановки, есть место для	оживленное место, близко от остановки	оживленное место, близко от остановки, есть место для	оживленное место, непосредственно на остановке

	парковки		парковки	
Уровень цены	средние	средние	выше средних	средние
Ассортимент	широкий ассортимент	большой ассортимент пива и пивных закусок, для романтических встреч не подходит	широкий ассортимент	широкий ассортимент напитков, но меню не богатое
Репутация ресторана	известная, имеются постоянные клиенты	известная, имеются постоянные клиенты	известная, имеются постоянные клиенты, в основном очень состоятельные	особо популярно для бизнес- обедов

7. Примеры тестов для контроля знаний

Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

1. В зависимости от методики проведения, анализ делят на:
структурный и функциональный
комплексный и локальный
статический, факторный и экспертный
2. Материалы лабораторного и врачебно-санитарного контроля относятся к:
учетным информационным источникам
внеучетным информационным источникам
3. Материалы налоговой проверки относятся к:
учетным информационным источникам
внеучетным информационным источникам
3. Формула товарного баланса относится к факторной модели:
аддитивной
мультипликативной
кратной
смешанной
4. Формула рентабельности активов соответствует ... форме математической зависимости:
аддитивной
мультипликативной
смешанной
кратной
5. Результаты анализа могут быть выражены:
в описательной форме
в бестекстовой форме
в устной форме
в описательной и бестекстовой форме
6. Не относятся к источникам внеучётной информации:
данные оперативного учёта и отчётности
материалы аудиторских проверок

материалы радио, печати, телевидения и т.д.

7. Оценка влияния фактора «В» в мультипликативной двухфакторной модели $A = B \times C$ при помощи интегрального метода осуществляется на основании формулы:

$$A(v) = \text{Абсол.отклон. по фактору } B \times (C_0 + C_1)$$

$$A(v) = \frac{1}{2} \text{Абсол.отклон. по фактору } B \times (C_0 + C_1)$$

$$A(v) = \frac{1}{2} \text{Абсол.отклон. по фактору } B \times \text{Абсол.отклон. по фактору } C$$

8. Среди традиционных методов анализа и диагностики выделяют:

интегральный метод

теорию массового обслуживания

теорию графов

метод корреляционно-регрессионного анализа

9. При использовании метода цепных подстановок количество расчетов:

совпадает с количеством факторов

на один больше, чем количество факторов

на один меньше, чем количество факторов

10. Для расчета влияния первого фактора при помощи метода относительных разниц необходимо:

ответную величину результативного показателя умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100

базисную величину первого фактора умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100

базисную величину результативного показателя умножить на относительный прирост первого фактора в процентах, и результат разделить на 100

11. Субъектами анализа являются:

предприятия

техническое обеспечение

кадровый персонал

налоговые органы

12. Относится к требованиям, предъявляемым к информационной базе анализа:

Достоверность и сопоставимость информации

Единство учётных и плановых данных

Рациональность и оперативность информации

Сбор и количество исходной информации

13. К группе производственных факторов относятся:

Технико-экономические

Труд

Предметы труда

Средства труда

Социально-экономические

14. По отношению к объему производства интенсивными факторами являются:

Численность рабочих

Стоимость оборудования

Производительность труда одного рабочего

Фондоотдача

Материальные затраты

15. ... в переводе с греческого означает разложение изучаемого объекта на части, на присущие этому объекту составляющие (впишите слово в свободном поле с заглавной буквы на русском языке).

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного 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 «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	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.
Лекция-дискуссия	Лекция-дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу.
Практические задания	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации
Собеседование	Проверка и контроль полученных знаний по изучаемой теме, расширение проблематики в рамках дополнительных вопросов по данной теме, углубление знаний при помощи использования дополнительных материалов при подготовке к занятию, студенты должны продемонстрировать умения работы с различными видами литературных источников; формирование умений коллективного обсуждения (поддерживать диалог в

	микрогруппах, находить компромиссное решение, аргументировать свою точку зрения, умение слушать оппонента, готовность принять позицию другого учащегося)
Кейс-задание	Является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс- метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения
Контрольная работа	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. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам, решение учебных задач.
Тестирование, входной контроль (диагностическое тестирование)	Для подготовки к тестированию обучающимся необходимо изучить лекционный материал, материалы практических занятий, а также вопросы, выносимые на самостоятельное изучение. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования калькулятором. При проверке задания, оцениваются количество правильных ответов на тестовые задания базового и повышенного уровня.
Самостоятельная работа студентов	Выполнение заданий без участия преподавателя

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

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:

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

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

1). Расчет баллов по результатам текущего контроля

1). Расчет баллов по результатам текущего контроля

Форма контроля	Наименование тем, выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Теоретические основы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Собеседование	1
		Тестирование	2
	Тема 2. Маркетинговый анализ	Кейс-задание	3
	Тема 3. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства в организациях общественного питания	Кейс-задание	3
		Практические задания	1
	Тема 4. Анализ эффективности использования средств труда предприятий общественного питания	Практические задания	1
	Тема 5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятий общественного питания	Практические задания	1
	Тема 6. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания	Практические задания	1
	Тема 7. Анализ расходов предприятий общественного питания	Практические задания	1
	Тема 8. Анализ безубыточности и нефинансовых результатов деятельности предприятий общественного питания	Практические задания	1
Контрольная работа		5	
Всего			20

2). Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Результатов решения практических заданий:

1 балл - выставляется студенту, если он правильно решил задание;

0,6 балла - выставляется студенту, если он в целом правильно описал порядок решения задания, но имеется одна-две счетные (арифметические) ошибки;

0,3 балла - выставляется студенту, если он при решении задания допустил методическую ошибку.

Результатов тестирования:

2 балла - выставляется студенту, если правильно выполнено от 90 до 100% заданий,

1,5 балла - выставляется студенту, если правильно выполнено от 70 до 90% заданий,

1 балл - выставляется студенту, если правильно выполнено от 50 до 70% заданий.

Результатов собеседования:

1 балл - выставляется студенту, если он свободно владеет материалом по существу заданных вопросов, логично излагает мысли, проявляет способность аргументировать ответы, подкрепляя их положениями нормативно-правовых актов и практическими примерами;

0,6 баллов - выставляется студенту, если он владеет материалом в полном объеме, отвечает последовательно, демонстрирует умение сравнивать и обобщать теоретический материал, допускает лишь мелкие неточности, не влияющие на сущность ответа;

0,3 балла - выставляется студенту, если он знает материал курса дисциплины недостаточно полно, отвечает не всегда последовательно, сбивчиво и бессистемно при аргументации фактов, событий, явлений не ссылается на нормы законодательных актов.

Выполнения контрольной работы:

5 баллов - выставляется студенту, если он правильно решил все задания, предусмотренные контрольной работой;

3 балла - выставляется студенту, если он в целом правильно решил все задания, предусмотренные контрольной работой, но в отдельных заданиях имеются единичные арифметические ошибки;

2 балла - выставляется студенту, если он из трех заданий, предусмотренные контрольной работой, не выполнил одно, либо при решении двух заданий допустил по одной методической ошибке.

3). Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**Выполнения кейс-задания:**

3 балла - выставляется студенту, если он правильно решил кейс, подробно аргументировал его решение, хорошо знает теоретические аспекты решения кейса;

2 балла - выставляется студенту, если он правильно решил кейс, достаточно аргументировал ход решения, но допускал некоторые неточности при решении кейса;

1 балл - выставляется студенту, если он частично решил кейс, недостаточно аргументировал ход своего решения.

Критерии оценки творческого рейтинга

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

Вид работы по теме дисциплины	Количество баллов, максимально
Разработка презентации по теме дисциплины	5
Написание студенческой научной статьи	15
Итого	20

Разработка презентации по теме дисциплины:

5 баллов - выставляется студенту, если для всех слайдов презентации соблюдался единый стиль оформления, для представления информации на слайде использовались возможности компьютерной анимации, презентация содержит ценную, полную, понятную информацию, раскрывающую суть темы, выступающий свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи, свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории;

3 балла - выставляется студенту, если электронная презентация служит иллюстрацией к выступлению, но не заменяет его, выступающий свободно владеет содержанием, ясно излагает идеи, но не всегда отвечает на вопросы;

2 балла - выставляется студенту, если слайды наполнены слишком большим объемом информации, имеет место злоупотребление различными анимационными эффектами, отвлекающими внимание от содержания информации на слайде, выступающий владеет содержанием, но не поддерживает контакт с аудиторией, не может ответить на вопросы.

Написание студенческой научной статьи

15 баллов - выставляется студенту, если представленная им статья актуальна, имеет научную новизну, имеет высокий уровень собственного личного исследования. Статья имеет логическую структуру, изложена ясно и понятно, отсутствуют стилистические и грамматические ошибки;

10 баллов - выставляется студенту, если представленная им статья актуальна, имеет научную новизну, имеет высокий уровень собственного личного исследования. Статья имеет логическую структуру, изложена ясно и понятно, имеются отдельные грамматические ошибки;

5 баллов - выставляется студенту, если представленная им статья актуальна, имеет научную новизну, имеет высокий уровень собственного личного исследования. Статья имеет логическую структуру, изложена ясно и понятно, имеются отдельные стилистические и грамматические ошибки.

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» в 8 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим два теоретических вопроса и 1 задачу, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на первый вопрос – 10 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос-10 баллов;
- правильное решение задачи - 20 баллов.

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: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает верно и в полном объеме: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: планировать</p>

			<p>стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает с незначительными замечаниями: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить</p>

			<p>мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает с незначительными замечаниями: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает с незначительными замечаниями: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p>

			<p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-3	<p>Не знает на базовом уровне: основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>

			<p>Не умеет на базовом уровне: использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p>Не умеет на базовом уровне: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p>Не знает на базовом уровне: этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: порядок планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p>Не знает на базовом уровне: порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности</p>

			предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия Не владеет на базовом уровне: навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия
--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры бухгалтерского учета и анализа, протокол от 18.03.2020 № 8

Заведующий кафедрой  Н.В. Лактионова

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

Председатель  Г.Л. Авагян

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

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине 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

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

**Карта обеспеченности дисциплины «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

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	Информация по 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)
			Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1.	Шеремет, А. Д. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник / А. Д. Шеремет	2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 374 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/21493. - ISBN 978-5-16-018982-6. - https://znanium.ru/read?id=431440	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1,0
2.	Чернышева, Ю. Г. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации) : учебник / Ю.Г. Чернышева	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 421 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24681. - ISBN 978-5-16-012750-7. - https://znanium.ru/read?id=437563	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1,0
Всего			x	2	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1.	Камышанов, П. И. Финансовый и управленческий учет и	Москва : ИНФРА-М, 2024. — 592 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/20657. - ISBN 978-5-16-019179-9. - https://znanium.ru/read?id=433388	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1,0

	анализ : учебник / П.И. Камышанов, А.П. Камышанов						
2.	Балдин, К. В. Управленческие решения : учебник / К. В. Балдин, С. Н. Воробьев, В. Б. Уткин	11-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 494 с. - ISBN 978-5-394-05340-5. - https://znanium.ru/read?id=432123	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1,0
Всего			x	2	x	x	1,0

Преподаватель  А.А. Черник

Зав.кафедрой  Н.В. Лактионова

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво

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

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности
предприятий общественного питания»

1.	Принципы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
2.	Анализ выполнения предприятием договорных обязательств
3.	Задача

Преподаватель, к.э.н, доцент

А.А. Черник

(подпись)

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент

Н.В. Лактионова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № _____