

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26

Уникальный программный ключ:

798bda65551e1e8774680f1710bd17a9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



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.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью**

**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.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью нацелена на формирование компетенций бакалавров технологии продукции и организации общественного питания в области рыночной экономики, методологии планирования предпринимательской деятельности, бизнес-планирования коммерческой деятельности предприятий общественного питания, а так же основ государственного регулирования вопросов организации охраны труда на предприятии, 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.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью 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 рыночной экономики, методологии планирования предпринимательской деятельности, бизнес-планирования коммерческой деятельности предприятий общественного питания, а так же основ государственного регулирования вопросов организации охраны труда 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 Задачи учебного модуля

Задачами учебного модуля являются:

- формирование практических навыков в области бизнес – планирования в общественном питании;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана предприятий питания, с учетом производственных рисков, в частности профзаболеваний;
- ознакомление студентов с современными требованиями к бизнес–планированию и предпринимательской деятельности в организации ресторанного дела и к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- создание безопасных условий труда и обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования на предприятиях общественного питания;
- 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 электро-безопасности на предприятиях общественного питания.

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

Учебный модуль Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью относится к вариативной части учебного плана и включает в себя учебные дисциплины:

Бизнес-планирование

Производственная и пожарная безопасность

## 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		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:</b>	<b>128,6</b>	<b>46,6</b>	<b>92,6</b>
1. Аудиторная работа (ауд.), всего:	<b>126</b>	<b>44</b>	<b>90</b>
в том числе:			
• лекции	<b>56(8)</b>	<b>16 (8)</b>	<b>32 (10)</b>
• лабораторные занятия	-	-	
• практические занятия	<b>70 (14)</b>	<b>28 (12)</b>	<b>58 (16)</b>

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
<b>Самостоятельная работа, всего:</b>	<b>303,4</b>	<b>385,4</b>	<b>339,4</b>
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	269,75	375	305,75
• самостоятельная работа в семестре (КР)	-	-	-
• самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	33,65	10,4	33,65

Учебный модуль Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью основывается на знании следующих дисциплин (модулей): «Бухгалтерский учет», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Безопасность жизнедеятельности», «Физика», «Право», «Химия», «Санитария и гигиена питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

### 1.5 Требования к результатам освоения учебного модуля

В результате освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью 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 для бизнес-планирования 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, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

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

**Владеть:** правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.

**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 в профессиональной деятельности.

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

**Владеть:** техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях.

**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:** этапы планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски 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 бизнес-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 и критерии их оценки.

**Уметь:** осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

**Владеть:** мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

**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 общественного питания.

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

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

**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 по вопросам безопасности оборудования.

**Владеть:** методикой оценки безопасности 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:*

Бизнес-планирование, 7 сем., экзамен

Производственная и пожарная безопасность, 6 сем., зачет с оценкой

*Промежуточная аттестация по заочной форме обучения:*

Бизнес-планирование, 5 курс, экзамен

Производственная и пожарная безопасность, 4курс, зачет с оценкой

*Промежуточная аттестация по очно- заочной форме обучения:*

Бизнес-планирование, 7 сем., экзамен

Производственная и пожарная безопасность, 6 сем., 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 учебного модуля Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью осуществляется в соответствии с разделом VIII.

Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.04.02 Модуль Управление бизнес-процессами и производственной безопасностью 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

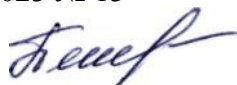
Председатель



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  
по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания», направленность (профиль) «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»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

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.04.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ И ПОЖАРНАЯ  
БЕЗОПАСНОСТЬ**

**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 «Производственная и пожарная безопасность»:**

**Цель изучения дисциплины** - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в создании безопасных 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 безопасности 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:**



(подпись)

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

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

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>6</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>18</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>18</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>27</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>31</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>38</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>39</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>45</b>
<b>Приложения:</b>	
<b>Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами</b>	

## І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### 1.1 Цель дисциплины

Целями учебной дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» являются: приобретение студентами знаний основ законодательства РФ, знание вопросов организации безопасности 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 безопасностью труда и пожарной безопасностью;
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 противопожарной профилактики и электробезопасности на предприятиях общественного питания.

### 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02.01 «Производственная и пожарная безопасность» 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».

персонала на предприятиях общественного питания при возникновении ЧС.

Изучение дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Проектирование предприятий общественного питания», а также прохождения практик и выполнения 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		
Семестр	6		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	70,25	22,25	40,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	22	40
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	8 (4)	14(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	175,75

в том числе:	-	-	
самостоятельная работа в семестре (СРС)	145,75	190	175,75
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 в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть сформированы следующие профессиональные (ПК) 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, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
- 2. Уметь:** измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
- 3. Владеть:** правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда

**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 в профессиональной деятельности
- 2. Уметь:** устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
- 3. Владеть:** техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях

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

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

- 1.Знать:** виды опасностей на производстве и критерии их оценки
- 2.Уметь:** осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций

**3. Владеть:** мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения 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:

- 1. Знать:** проектные организации и поставщиков технологического оборудования
- 2. Уметь:** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования
- 3. Владеть:** методикой оценки безопасности 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 семинарские и (или) практические занятия, и (или) лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 6 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 «Производственная и пожарная безопасность» 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 «Производственная и пожарная безопасность», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
<b>Раздел I. Производственная безопасность</b>			
Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности.	<p>Нормативная база, регламентирующая требования к безопасности: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <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>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>	<p>ПК-3</p> <p>ПК-8</p> <p>ПК-9</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-29</p>	<p>Самостоятельная работа студентов, входной контроль (тестирование)</p>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними.	<p>Производственный травматизм. Характеристики. Производственный травматизм и профессиональные заболевания в отрасли общественного питания. Характеристики. Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ.</p> <p>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).</p> <p>Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов.</p>	<p>ПК-3</p> <p>ПК-8</p> <p>ПК-9</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-29</p>	<p>Лекция интерактивная, практическое занятие (дискуссия), реферат, тестирование, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов</p>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при	<p>Общие требования техники безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).</p> <p>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</p>	<p>ПК-3</p> <p>ПК-8</p> <p>ПК-9</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-29</p>	<p>Лекции интерактивная, практическое занятие (форум), реферат, тестирование,</p>

эксплуатации различных видов оборудования.	<p>техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)</p> <p>Опасные зоны технологического оборудования: понятие. Средства индивидуальной и коллективной защиты и уведомления.</p> <p>Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др. в предприятиях общественного питания.</p> <p>Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда.</p>		ситуационные задачи, текущий контроль, самостоятельная работа студентов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел II. Пожарная безопасность</b>			
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика.	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Пожарная профилактика. Степень огнестойкости строительных конструкций, огневые испытания, признаки потери огнестойкости.</p> <p>Противопожарные разрывы между зданиями. Противопожарные преграды. Пути эвакуации, план эвакуации.</p> <p>Средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение. Установка этих средств в предприятиях общественного питания, способы оповещения.</p>	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18 ПК-29	Лекции, практическое занятие (ситуационные задачи) реферат, , тестирование, самостоятельная работа студентов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	<p>Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>Средства тушения пожара: назначение, виды. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.</p> <p>Характеристика процессов воспламенения и горения, условия, необходимые для горения. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей. Факторы, характеризующие степень пожарной опасности горючих веществ и материалов: воспламенение, самовоспламенение, самовозгорание, вспышка, температура воспламенения и вспышки.</p> <p>Классификация производств по пожаровзрывоопасности.</p>	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18 ПК-29	Лекции, практическое занятие, реферат, тестирование, самостоятельная работа студентов, текущий контроль

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» 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:

- дискуссии;
- ситуационные задачи;
- интерактивная лекция.

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

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-671-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=416824>
2. Каменская, Е. Н. Пожарная безопасность : учебное пособие / Е. Н. Каменская ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2022. - 132 с. - ISBN 978-5-9275-4122-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=429848>
3. Баранов, Е. Ф. Пожарная безопасность : учебное пособие / Е. Ф. Баранов. - Москва : МГАВТ, 2008. - 128 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=171541>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Конституция РФ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9004937#>
2. Трудовой кодекс РФ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807664/>
3. ФЗ «О гражданской обороне» № 28-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901701041>
4. ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» № 68-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9009935>
5. ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» № 125-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901713539>
6. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901729631>
7. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» № 323-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902312609>

8. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9028718>
9. ФЗ «О радиационной безопасности населения РФ» № 3-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9015351>
10. ФЗ «Об аварийно-спасательных службах и статусе спасателей» № 167-ФЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/436750253>
11. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200105195>
12. Закон Краснодарского края «Об охране труда» № 133-КЗ. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/461601441>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
14. ГОСТ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200124394>
15. Медико-биологические основы безопасности: Учебник для прикладного бакалавриата / О.М. Радионова, Д.А. Семенов - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 414 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/mediko-biologicheskie-osnovy-bezopasnosti-ohrana-truda-432780#page/1>

#### **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/read?id=391924>
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/read?id=367344>
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/read?id=417218>
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/read?id=380056>
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/read?id=360309>
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/read?id=17287>

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. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
6. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
7. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
8. 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](http://www.oopht.ru)
3. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
5. Информационный портал «Охрана труда в России» - <https://ohranatruda.ru/index.php>
6. Электронный журнал «Охрана труда» - <https://e.ototvet.ru/>
7. Официальный сайт журнала «Охрана труда и безопасность на предприятии» - [https://cntd.ru/services/magazines/ohrana\\_truda](https://cntd.ru/services/magazines/ohrana_truda)
8. Электронный журнал «Нормативные акты по охране труда» - <https://e.otrudna.ru/>

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

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

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

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

### **Задания по организации самостоятельной работы студента.**

#### **Раздел I. Производственная безопасность**

#### **Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности.**

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

##### **Темы рефератов:**

1. Организация работы по безопасности труда на предприятиях питания.
2. Роль администрации в улучшении техники безопасности.
3. Цель и задачи охраны труда в государстве.
4. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
5. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
6. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
7. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.

##### **Задания для самостоятельной работы.**

1. Основы законодательства РФ в области охраны труда.

##### **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. Производственный травматизм.**

#### **Вредные производственные факторы и борьба с ними.**

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

##### **Темы рефератов:**

1. Методы анализа причин травматизма: статистический, монографический, эргономический и экономический.
2. Профессиональные заболевания и травматизм специалистов предприятий общественного питания.
3. Типичные несчастные случаи на предприятиях общественного питания.

##### **Задания для самостоятельной работы:**

1. Методы анализа причин травматизма: статистический, монографический, эргономический и экономический.

##### **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.

7. Укажите краткую характеристику вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.).

8. Назовите вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК).

9. Укажите способы и средства защиты от вредных для человека производственных факторов.

10. В чем сущность монографического метода анализа травматизма?

### **Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования**

#### **Темы рефератов:**

1. Требования к хранению исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства предприятий общественного питания.

2. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического измерительного оборудования.

3. Специфические требования безопасности при эксплуатации технологического холодильного оборудования.

4. Требования производственной санитарии и нормы для вентиляции и отопления.

#### **Задания для самостоятельной работы:**

Специфические требования безопасности при эксплуатации технологического холодильного оборудования.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите общие требования техники безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).

2. Назовите требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений.

3. Назовите требования производственной санитарии и нормы к устройству и содержанию территорий и помещений предприятия,

4. Назовите требования санитарных норм к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению,

вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.)

5. Назовите опасные зоны технологического оборудования.

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

## **Раздел 2. Пожарная безопасность**

### **Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика**

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

#### **Темы эссе и рефератов:**

1. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
2. Эффективность использования пожарной сигнализации на предприятиях в отрасли общественного питания.
3. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром

#### **Задания для самостоятельной работы:**

1. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Раскройте противопожарный режим содержания территории предприятия общественного питания, его помещений и оборудования.
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. Укажите виды противопожарного водоснабжения, особенности устройства и применения.
8. Какова роль средств предупреждения пожаров, пожарной сигнализация и связи в системе пожарной безопасности.
9. Назовите задачи противопожарной профилактики.
10. Охарактеризуйте возгораемость строительных материалов. Группы возгораемости строительных конструкций.
11. Как определить степень огнестойкости зданий и сооружений.
12. Степень огнестойкости строительных конструкций, огневые испытания, признаки потери огнестойкости.
13. Противопожарные разрывы между зданиями. Противопожарные преграды. Пути эвакуации, план эвакуации.

### **Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения**



**Темы рефератов:**

1. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
2. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях.
3. Способы предупреждения и тушения пожаров.
4. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
5. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Укажите факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.
2. Укажите основные причины возникновения пожаров в предприятиях.
3. Назовите способы предупреждения и тушения пожаров.
4. Укажите средства тушения пожара: назначение, виды.
5. Укажите назначение, типы, устройство и принцип действия огнетушителей.
6. Укажите правила хранения и применения огнетушителей.
6. Назовите виды пожарного инвентаря.
7. Укажите виды, особенности устройства и применения противопожарного водоснабжения.
8. Взрывоопасность газо-, пыле- и воспламеняющихся паровоздушных смесей.
9. Назовите факторы, характеризующие степень пожарной опасности горючих веществ и материалов: воспламенение, самовоспламенение, самовозгорание, вспышка, температура воспламенения и вспышки.
10. Классификация производств по пожаровзрывоопасности.

**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 (проектор, ноутбук) и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 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 «Производственная и пожарная безопасность» 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 5.1.

Таблица 5.1 - Тематический план изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» для студентов очной формы обучения

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	семинары	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел I. Производственная безопасность</b>														
Тема 1. Законодательные положения организации производственной безопасности	2	2	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит.	29	-	<i>Входной контроль (тестирование), собеседование, дискуссия</i>
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними	6	10	-	16	ИЛ/2	Д/2 СЗ/2	-	-	-	-	Лит., Р	29	-	<i>Реферат, тестирование, дискуссия, собеседование, ситуационные задачи</i>
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предпр. общ. пит. Техника безопасности при	8	10	-	18	ИЛ/2	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., Р подг. к ТК	29	-	<i>Собеседование, ситуационные задачи, реферат, тестирование; ,текущий</i>

эксплуатации различных оборуд.	видов																контроль, №1
--------------------------------------	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел II. Пожарная безопасность</b>														
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	6	10	-	16	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., Р	29	-	Реферат, тестирование, собеседование, ситуационные задачи
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	6	10	-	16	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	29,75	-	Реферат, собеседование, текущий контроль №2 (коллоквиум)
<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	-	<b>70</b>	4	10	-	-	-	-	-	<b>145,75</b>	-	
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	-	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>70</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>145,75</b>	-	<b>216</b>

Тематический план изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» 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 5.2

Таблица 5.2 - Тематический план изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» для студентов заочной формы обучения

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
<b>Раздел I. Правовые и организационные основы охраны труда</b>														
Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности	2	2	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., Р	38	-	Тестирование, ,с собеседование, дискуссия
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними	4	4	-	8	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	Лит., Р	38	-	Реферат, тестирование, дискуссия, собеседование
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборуд.	2	8	-	10	ИЛ/2	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., Р	38	-	Собеседование, ситуационные задачи, реферат, тестирование; ,текущий контроль, №1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел II. Пожарная безопасность</b>														
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	38	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	38	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>190</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет с оценкой</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3,75</b>	<b>ЗаО</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>193,75</b>	<b>-</b>	<b>216</b>

Таблица 5.2 - Тематический план изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» для студентов очно-заочной формы обучения

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
<b>Раздел I. Производственная безопасность</b>														
Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности	2	2	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит.	35	-	Тестирование, ,с обеседование, дискуссия, реферат
Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними	4	4	-	8	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	Лит., Р	35	-	Реферат, тестирование, дискуссия, собеседование ,
Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий	4	8	-	12	ИЛ/2	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., Р подг. к ТК	35	-	Собеседование, ситуационные задачи, реферат, тестирование; ,текущий

общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборуд.														контроль, №1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Раздел II. Пожарная безопасность</b>														
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	2	8	-	10	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит.	35	-	Реферат, тестирование, собеседование, ситуационные задачи
Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит. подг. К ТК	35,75	-	Реферат, собеседование, текущий контроль №2 (коллоквиум)
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>175,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет с оценкой</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>ЗаО</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>175,75</b>	<b>-</b>	<b>216</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» 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 5.3 - Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
Д	Дискуссия
Лит.	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
СЗ	Ситуационные задачи
Р	Реферат

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Производственная и пожарная безопасность», 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**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Тестовый вопрос 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

**Выберите правильный ответ:**

**2.Тестовый вопрос 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

**Выберите правильный ответ:**

**3.Тестовый вопрос 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 «Производственная и пожарная безопасность» не предусмотрена курсовая работа.

## 3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету с оценкой
1.	Основные направления государственной политики в области охраны труда.
2.	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).
3.	Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.
4.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
5.	Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция.
6.	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
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.	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.
12.	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
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.	Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования.
30.	Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве.
31.	Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).
32.	Классификация и виды электротравм.
33.	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности
34.	Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
35.	Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
36.	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.
37.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.
38.	Правовая база: ФЗ "О пожарной безопасности", стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
39.	Организация пожарной охраны в предприятиях общественного питания.
40.	Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ
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.	Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.
50.	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.
51.	Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.
52.	Факторы, влияющие на условия труда, их виды.
53.	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
54.	Санитарные нормы условий труда.
55.	Мероприятия по поддержанию установленных норм.
56.	Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
57.	Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
58.	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
59.	Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов.
60.	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

### Практические задания к зачету с оценкой

1.	Рассчитать значения показателей частоты и тяжести несчастных случаев на предприятии (цехе, столовой) $H$ 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

	<i>P</i> , человек	8	35	188	306	820
	<i>H</i> , случаев	1	2	2	3	5
	<i>D</i> , дней	32	21	47	68	136
2.	В производственном помещении длиной <i>A</i> и шириной <i>B</i> с нормальной средой по запыленности выполняются работы, требующие различения предметов размером <i>I</i> мм на светлом фоне. Контраст объекта различения с фоном – малый. Помещение освещается п светильниками рассеянного света с лампами накаливания мощностью <i>P</i> . Высота подвеса светильников над уровнем пола помещения <i>h</i> . Высота рабочей поверхности <i>h<sub>р</sub></i> . 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.					
3.	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					
4.	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 $V=5800\text{м}^3$ .					
5.	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.					
6.	На Ваше предприятие поступило оборудование без технического паспорта. Примите решение и найдите выход из создавшейся ситуации.					
7.	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?					
8.	Вынимая противень из камеры жарочного шкафа, работник получил ожог пальцев рук. Какие требования техники безопасности нарушил пострадавший?					
9.	Необходимо определить – находится ли токоведущий провод под напряжением? Как и каким индивидуальным средством необходимо воспользоваться?					
10.	В процессе работы обнаружено, что поддон для сбора пролитой жидкости находится в антисанитарном состоянии. К чему это может привести? Каковы дальнейшие действия?					
11.	Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьет" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?					
12.	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.					
13.	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.					
14.	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					

	<p>Ивановой М.И. 15000 рублей. Всего работников в кафе-баре 55 человек. Несчастный случай был четвертым в этом году.</p> <p>Дополнительная информация о Ивановой М.И.</p> <p>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, относительная влажность 35%, скорость движения воздуха 0,1 м/сек. Средняя температура кожи лба равна 35°С груди 39,5°С, кисти 35,6°С.</p> <p>Вопросы:</p> <p>Определите температурный режим пекарни.</p> <p>Оцените тепловое самочувствие рабочих по показаниям средних температур различных участков кожи</p> <p>Перечислите методы комплексной оценки микроклимата. Какие из них абсолютные, а какие субъективные?</p> <p>Дайте комплексную оценку действия микроклимата на рабочих ?</p>
17.	<p>В связи с производственной необходимостью, вы отработали в течение рабочего дня 9 часов. Какие требования трудового законодательства должна соблюдать в 43этом случае администрация предприятия?</p>
18.	<p>Работник предприятия нарушил правила техники безопасности. Может ли руководитель предприятия сразу уволить работника? Проанализируйте ситуацию и дайте правильный ответ.</p>
19.	<p>Вы, как опытный специалист, направлены для обслуживания выставки на 10 дней в другое предприятие питания. Какие виды инструктажа обязаны провести с Вами?</p>
20.	<p>Вы находитесь в очередном отпуске. Вправе ли руководитель предприятия, в связи с производственной необходимостью, отозвать Вас из отпуска?</p>
21.	<p>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.</p>
22.	<p>Вы – мастер в горячем цехе. На вашем участке заменили тепловое оборудование.</p> <p>Укажите вид инструктажа, который Вы проведёте с работником Ивановой Натальей Ивановной и ответ обоснуйте. В каких случаях проводится данный инструктаж? Документально его оформите.</p>
23.	<p>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.</p>
24.	<p>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.</p>
25.	<p>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.</p>
26.	<p>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.</p> <p>Права ли администрация цеха?</p>
27.	<p>Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равно 1000 Вт/м<sup>2</sup> попадает в интервал от 351 до 2800Вт/м<sup>2</sup>, что оценивается в 2 балла, т.е. X<sub>ст</sub> = 2 балла. Определите T и X<sub>факт</sub>.</p>
28.	<p>Микроклимат в исследуемом помещении +28°С, норма - +22°С, т.е. отклонение на 6°С, которому по гигиенической классификации труда в таблице в Приложении 2 соответствует 2 балла, т.е. X<sub>ст</sub> = 2 балла. Продолжительность действия фактора- 460 мин., смены- 480 мин., определите T и X<sub>факт</sub>.</p>
29.	<p>Систематический подъем тяжестей 32кг, данный вес находится в промежутке от 30 до 35 кг, что оценивается в 1 балл, т.е. X<sub>ст</sub> = 1 балл. Продолжительность действия фактора- 240 мин., смены- 480 мин., определите T и X<sub>факт</sub>.</p>
30.	<p>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,</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Есть ли нарушения в действиях руководителя? Ваше мнение по иску Ушакова. Дайте аргументированный ответ.</p>
31	<p>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.</p>
32	<p>Заведующая производством отправляет работающего на производстве подростка в возрасте 17 лет на погрузочно-разгрузочные работы. Статью какого документа нарушила заведующая производством?</p>
33	<p>Необходимо определить – находится ли токоведущий провод под напряжением? Как и каким индивидуальным средством необходимо воспользоваться?</p>
34	<p>В процессе работы обнаружено, что поддон для сбора пролитой жидкости находится в антисанитарном состоянии. К чему это может привести? Каковы дальнейшие действия?</p>
35	<p>Во время работы на электроплите замечено, что плита "бьёт" током. Ваши действия. Какое общее средство защиты от поражения электротоком нарушено?</p>
36	<p>Следующий фактор – тепловое (инфракрасное) излучение. Тепловое излучение равное <math>1000 \text{ Вт/м}^2</math> попадает в интервал от 351 до <math>2800 \text{ Вт/м}^2</math>, что оценивается в 2 балла, т.е. <math>X_{\text{ст}} = 2</math> балла. Определите <math>T</math> и <math>X_{\text{факт}}</math>.</p>

#### **4 Типовые задания к практическим занятиям**

##### Примерная тематика 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.
6. Роль администрации в улучшении техники безопасности.
7. Цель и задачи охраны труда в государстве.
8. Основы законодательства РФ в области охраны труда.
9. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
10. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
11. Влияние безопасных условий труда на производительность работника.
12. Система управления охранной труда на предприятиях общественного питания.
13. Структура, функция и права службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
14. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
15. Организация благоприятных условий труда на рабочем месте на предприятиях общественного питания

##### 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

#### **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 ее в данной ситуации нельзя.

## **6 Примеры тестов для контроля знаний**

### **Задание 1**

К административной ответственности относятся:

- а) дисциплинарное взыскание в виде замечания, выговора, увольнения по соответствующим основаниям;
- б) ответственности в виде выплаты штрафа в порядке, установленным законом;
- в) возмещение материального ущерба предприятию за допущенные нарушения охраны труда, которые повлекли за собой причинение ущерба.

### **Задание 2**

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.

### **Задание 3**

К оградительным защитным устройствам относятся средства защиты:

- а) препятствующие попаданию человека в опасную зону;
- б) для автоматического отключения агрегатов и машин при отклонении какого-либо параметра за пределы допустимых значений;
- в) исключающие возможность проникновения человека в опасную зону либо устраняющие опасный фактор на время пребывания человека в этой зоне;
- г) информирующие о работе технологического оборудования, а также об опасных и вредных факторах, которые при этом возникают.

### **Задание 4**

Государственное управление охраной труда осуществляется:

- а) Правительством РФ;
- б) Правительствами субъектов РФ;

### **Задание 5.**

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.

**Задание 6.** 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 «Производственная и пожарная безопасность» 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 «Производственная и пожарная безопасность» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Производственная и пожарная безопасность»

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 (дискуссии, ситуационные задачи, собеседование)	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:

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

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

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для студентов очной и очно-заочной форм обучения представлен в таблице 8.2:

Форма	Наименование раздела (темы),	Форма проведения	Количество баллов,
-------	------------------------------	------------------	--------------------



контроля	выносимых на контроль	контроля	максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Законодательные положения и организация производственной безопасности	<i>дискуссия</i>	1
		<i>собеседование</i>	1
		<i>тестирование</i>	1
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними.	<i>реферат</i>	1
		<i>тестирование</i>	1
		<i>дискуссия</i>	1
		<i>ситуационные задачи</i>	1
		<i>собеседование</i>	1
	<b>итого</b>	<b>5,0</b>	
	Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборуд.	<i>реферат</i>	1
		<i>собеседование</i>	1
		<i>тестирование</i>	1
		<i>ситуационные задачи</i>	1
		<i>Контрольная работа №1</i>	1
<b>итого</b>		<b>5,0</b>	
Тема 4. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарная профилактика	<i>собеседование</i>	1,0	
	<i>реферат</i>	1,0	
	<i>тестирование</i>	1,0	
	<i>Ситуационные задачи</i>	1,0	
	<b>итого</b>	<b>4,0</b>	
	Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения	<i>собеседование</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>Контрольная работа №2</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
<b>итого</b>	<b>4,0</b>		
<b>Всего</b>		<b>20</b>	

## 2) Критерии оценки заданий к практическим (семинарским) занятиям

### Тестирование – 1,0 балл

**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 – 1,0 балл

**1,0 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.

**0,7 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.

**0,4 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.

**0,2 балла** - выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены много фактических ошибок в содержании реферата; отсутствуют выводы. Выставляется студенту при условии его частично правильного ответа.

#### **Контрольная работа (текущий контроль) – 1 балл**

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

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

**0,4 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**0,2 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.

#### **Результатов устного опроса (Собеседование):**

**1,0 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

**0,8 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

**0,6 балла** - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

### **3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

#### **Дискуссия– 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.

#### **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 разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка презентации на тему: «Экономический ущерб от производственного травматизма и профессиональных	5,0

заболеваний» (Тема 2. Производственный травматизм. Вредные производственные факторы и борьба с ними)	
Подготовка презентации на тему: «Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений» (Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Гигиеническое нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (Тема 3. Требования техники безопасности к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Техника безопасности при эксплуатации различных видов оборудования)	5,0
Подготовка презентации на тему: «Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения» (Тема 5. Процесс горения и пожарная опасность горящих веществ. Средства пожаротушения)	5,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

#### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет с оценкой** по результатам изучения дисциплины «Производственная и пожарная безопасность» в 6 семестре проводится в устной форме и соответствует 40 баллам. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и пяти простых тестовых заданий или задачи.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;
- практические задания – по 4 баллов за каждое.

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

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-3	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>

			правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда
		ПК-8	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила техники безопасности в профессиональной деятельности <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях
		ПК-18	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> виды опасностей на производстве и критерии их оценки <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		ПК-29	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> проектные организации и поставщиков технологического оборудования <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-3	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> измерять и оценивать параметры

			<p>производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>
		ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила техники безопасности в профессиональной деятельности</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-18	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды опасностей на производстве и критерии их оценки</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
		ПК-29	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> проектные организации и поставщиков технологического оборудования</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия</p>

			питания малого бизнеса на стадии проекта
50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ПК-3	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> правилами техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда
		ПК-8	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий общественного питания <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		ПК-9	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила техники безопасности в профессиональной деятельности <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> техникой и методикой поведения в чрезвычайных ситуациях
		ПК-18	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды опасностей на производстве и критерии их оценки <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять необходимые меры безопасности правила техники безопасности в профессиональной деятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		ПК-29	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> проектные организации и поставщиков технологического оборудования <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

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

			технологического оборудования по вопросам безопасности оборудования <b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой оценки безопасности результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
--	--	--	---



## 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

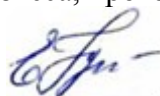
Председатель  Э.Г. Баладыга

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

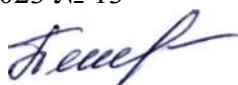
Председатель



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 «Производственная и пожарная безопасность»**  
**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
<b>Основная литература</b>							
1	Пачурин, Г. В. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве : учебное пособие / Г.В. Пачурин, Н.И. Щенников, Т.И. Курагина ; под общ. ред. Г.В. Пачурина. — 2-е изд., доп.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-671-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=416824">https://znanium.com/read?id=416824</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Каменская, Е. Н. Пожарная безопасность : учебное пособие / Е. Н. Каменская ; Южный федеральный университет. -	Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2022. - 132 с. - ISBN 978-5-9275-4122-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=429848">https://znanium.com/read?id=429848</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Баранов, Е. Ф. Пожарная безопасность : учебное пособие / Е. Ф. Баранов. -	Москва : МГАВТ, 2008. - 128 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=171541">https://znanium.com/read?id=171541</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0


1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Охрана труда : практическое пособие / П.М. Федоров. — 3-е изд.	Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 138 с. — DOI: <a href="https://doi.org/10.29039/00797-6">https://doi.org/10.29039/00797-6</a> . - ISBN 978-5-369-01889-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=391924">https://znanium.com/read?id=391924</a>	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: <a href="https://znanium.com/read?id=367344">https://znanium.com/read?id=367344</a>	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: <a href="https://znanium.com/read?id=417218">https://znanium.com/read?id=417218</a>	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: <a href="https://znanium.com/read?id=380056">https://znanium.com/read?id=380056</a>	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: <a href="https://znanium.com/read?id=360309">https://znanium.com/read?id=360309</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
6	Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков.	Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=17287">https://znanium.com/read?id=17287</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	6	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота  
(подпись)

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

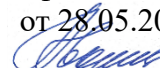
СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)

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



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

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



**Кафедра** Экономики и управления

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.ДВ. 04.02.02 Бизнес-планирование**

**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. Джум Т.А., к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шевченко О.П., к.э.н., доцент кафедры менеджмента ФГБОУ ВО КубГАУ

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Бизнес-планирование»:**

**Цель изучения дисциплины** – формирование у студентов рыночного экономического мышления, обобщающего представления о теории и практике эффективного осуществления предпринимательской деятельности, овладение специальными знаниями в области методологии планирования предпринимательской деятельности, разработке и коммерческой оценке бизнес-планов. Навыки бизнес-планирования являются необходимым компонентом знаний современного технолога.

**Задачами дисциплины:**

- усвоение теории и методологии бизнес-планирования и определение эффективности предпринимательской деятельности в организации ресторанный дела;
- формирование практических навыков в области бизнес – планирования в общественном питании;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана предприятий питания.


Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



\_\_\_\_\_ В.П. Насыбулина, к.э.н., доцент, кафедра экономики и управления  
(подпись)

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

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент  И.В. Балашова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Зав. КТП, к.э.н., доцент

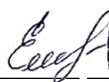
  
(подпись)

С.Н. Диянова

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ООО «Бондюэль-Кубань»



Е.А. Елисеева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>6</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>10</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>20</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>20</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>31</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА .....</b>	<b>39</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>52</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>53</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>59</b>
<b>Приложения:</b>	
<b>А Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами .....</b>	<b>60</b>
<b>Б Образец экзаменационного билета.....</b>	<b>62</b>



# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Бизнес-планирование» является: формирование у студентов рыночного экономического мышления, обобщающего представления о теории и практике эффективного осуществления предпринимательской деятельности, овладение специальными знаниями в области методологии планирования предпринимательской деятельности, разработке и коммерческой оценке бизнес-планов для предприятий общественного питания. Навыки бизнес-планирования являются необходимым компонентом знаний современного технолога.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- усвоение теории и методологии бизнес-планирования и определение эффективности предпринимательской деятельности в организации ресторанного дела;
- формирование практических навыков в области бизнес – планирования в общественном питании;
- выработка алгоритма действий по продвижению бизнес-планов на рынок капиталов;
- организация процесса реализации бизнес-плана предприятий питания.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Бизнес-планирование» относится к вариативной части учебного плана. Дисциплина «Бизнес-планирование» основывается на знании следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Менеджмент предприятий питания», «Экономика предприятий питания».

Для успешного освоения дисциплины «Бизнес-планирование», студент должен:

1. Знать основы философии для формирования мировоззренческой позиции, основы экономических и правовых знаний в различных сферах деятельности.
2. Уметь работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, хозяйствующих субъектов.
3. Владеть навыками типовых методик и действующей нормативно-правовой базы для расчета экономических и социально-экономических показателей, хозяйствующих субъектов, способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и предоставлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами.

Изучение дисциплины «Бизнес- планирование» необходимо для дальнейшего освоения такой дисциплины, как: «Инновации в ресторанном бизнесе».

## 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель 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	22	50
в том числе:	-	-	
- лекции, в т.ч. интерактивные часы	28 (4)	8(4)	18(6)
- лабораторные занятия, в т.ч. интерактивные часы	-	-	

- практические занятия, в т.ч. интерактивные часы	28 (8)	14 (6)	32(8)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Каттэкз)	-	-	-
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР), всего:	157,65	191,65	163,65
в том числе	-	-	-
- самостоятельная работа в семестре (СР)	124	185	130
- 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 которые ориентирована программа бакалавриата (производственно-технологическая деятельность, организационно-управленческая деятельность, научно-исследовательская, проектная, маркетинговая), должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общекультурные (ОК) и профессиональные (ПК) 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 для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания

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

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

**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:

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

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

**3. 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:

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

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

**3. 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:

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

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

**3. Владеть:** навыками бизнес-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:

**1. Знать:** порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания

**2. Уметь:** осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания

**3. Владеть:** навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания

## 1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Бизнес-планирование» в виде следующих работ: собеседования, индивидуальные и расчетные задания по темам для самостоятельного изучения.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме **экзамена**.

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 «Бизнес-планирование» 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 ПОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной дисциплины «Бизнес-планирование», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<b><i>Семестр 8 Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию</i></b>			
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	<p>Сущность планирования и плана. Необходимость планирования бизнеса. Преимущества планового развития экономики предприятия. Объективные и субъективные причины ограничения возможностей планирования бизнеса. Способы сознательного регулирования рыночных отношений: вертикальная интеграция, контроль над спросом, контрактные отношения, создание предпринимательских сетей. Основные принципы планирования: принцип единства, принцип участия, принцип непрерывности и гибкости планирования. Суть принципов планирования, особенности их реализации при планировании внешнеэкономической деятельности.</p> <p>Проблемы Российской практики планирования. Особенности практики планирования в РФ. Планирование как наиболее слабое звено в управлении российскими предприятиями.</p>	ОК-3	Лекция, Коллоквиум Эссе, Кейс-метод Входной контроль
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятия питания	<p>Анализ внутренней и внешней деловой среды компании. Перемены и неопределенность в современном бизнесе. Уровни неопределенности в бизнесе. Модели развития предприятия с точки зрения рисков, угрожающих его основной деятельности, и рисков, угрожающим основным активам. Радикальная модель развития предприятия. Промежуточная модель развития предприятия. Творческая модель развития предприятия. Прогрессивная модель его развития. Типы систем получения информации: иррегулярные системы, регулярные системы, системы непрерывного обзора информации. Факторы и источники характеристики внутренней среды компании. Источники информации о деловой среде компании. Основные методы оценки информации: метод М.Х. Мескома, метод SWOT. Использование Единой системы внешнеэкономической</p>	ПК-16	Лекция, Эссе, Кейс-метод

	<p>информации (ЕСВИ), Банка ценовой информации, электронной почты Internet, технических средств коммуникаций</p> <p>Сущность стратегического планирования. Понятие стратегического планирования. Условия организации стратегического планирования. Уровни разработки и реализации стратегии. Корпоративная стратегия. Бизнес-стратегия. Функциональная стратегия. Определение направления развития компании. Видение как руководящая философия бизнеса, идеальная картина будущего. Миссия организации как комплексная цель, которая должна быть выполнена в плановом периоде. Цели развития компании как выражение отдельных конкретных направлений деятельности организации. Пространство определения целей. Критерии качества поставленных целей.</p> <p>Характеристики процесса бизнес-планирования. Значение планирования в условиях рынка. Принципы планирования как инструмента управления бизнесом. Участники бизнес-проекта, их роли и функции. Инициатор проекта. Инвестор. Руководитель проекта. Команда проекта. Организации, вовлеченные в процесс осуществления проекта – консалтинговые, инжиниринговые, юридические.</p>		
<p>Тема 3 Методы планирования, прогнозирование и управление деятельностью предприятия общественного питания.</p>	<p>Методы стратегического и конкурентного анализа. Метод STEEP-анализа, его сущность, назначение и область применения. Метод SWOT-анализа, цель его проведения, последовательность осуществления, сфера использования. Методы прогнозирования. Классификация методов прогнозирования. Субъективные и объективные методы, эвристические и аналитические методы. Динамическое имитационное моделирование. Метод построения сценариев. Методы планирования – балансовый метод, нормативный метод, расчетно-аналитический метод, методы календарного планирования, метод оценки и пересмотра планов. Метод критического пути, метод имитационного моделирования. Методика ЮНИДО.</p> <p>Информационное обеспечение планирования. Типы информации: качественная и количественная. Внутренняя информация, источники ее возникновения. Система бухгалтерского учета как источник формирования информационной базы. Аналитическая информация. Техничко-экономический анализ. Финансовый анализ. Плановые показатели, нормы и нормативы. Понятие плановых показателей. Классификация показателей в зависимости от различных классификационных признаков. Понятие норм и нормативов.</p>	<p>ОК-3</p>	<p>Лекция, Скрин-шот</p>

<p>Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана</p>	<p>Титульный лист. Элементы титульного листа. Меморандум о конфиденциальности. Оглавление. Аннотация бизнес-плана. Резюме. Обязательные элементы аннотации бизнес-плана. Формы, порядок и принципы составления резюме проекта, структура резюме. Краткое содержание. Цель раздела, структура раздела, его предназначение</p>	<p>ОК-3</p>	<p>Лекция, Эссе</p>
<p>Тема 5 Общее описание рынка и его целевых сегментов</p>	<p>Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Возможные источники получения маркетинговых данных, используемые методы сбора данных и возможные способы установления коммуникаций. Анализ потребностей рынка и сегментация потребителей. Этапы работ по сегментации рынка. Сегментационный анализ. Методы микросегментирования. Критерии эффективности проведенного сегментирования. Определение потребителей продукта или услуги. Оценка размера рынка и возможных тенденций его развития. Оценка доли рынка и объема продаж. Определение спроса на продукты (услуги). Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Оценка спроса и потенциал рынка. Первичный спрос на товар. Спрос на продукцию компании. Текущий потенциал рынка и абсолютный потенциал рынка. Доля рынка. Емкость рынка, инструментарий для определения емкости рынка.</p>	<p>ОК-3</p>	<p>Лекция, Скрин-шот., Расчетно-аналитическое задание</p>
<p><b>Семестр 8 Раздел 2 Содержание бизнес-плана</b></p>			
<p>Тема 6 План маркетинга</p>	<p>План продаж. Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Подготовка прогноза продаж. Методы прогнозирования продаж: статистический прогноз, метод экспертных оценок, прогнозирование по методу безубыточности. Стратегия маркетинга. Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Принципы маркетинга. Определение главных стратегических установок маркетинга на рынке. Определение маркетинговой среды фирмы. Факторы, определяющие микросреду и макросреду фирмы. Типы клиентурных рынков. Информационное обеспечение маркетинга, первичная и вторичная информация. Методы прогнозирования рынков: экспертные оценки, экстраполяция, логические и</p>	<p>ОК-3 ПК-14 ПК-22</p>	<p>Лекция, Скрин-шот., Расчетно-аналитическое задание Эссе</p>

	<p>математические модели, системные прогнозы. Оценка конъюнктуры рынка, прогнозирование конъюнктуры рынка различными методами. Этапы выбора маркетинговой стратегии и разработка сбытовой политики фирмы. Формирование сбытовой системы предприятия. Структура комплекса маркетинга. Товарная политика. Цены и политика ценообразования. Продажи и сбытовая политика. Политика послепродажного обслуживания и предоставления гарантий. Реклама и продвижение. Маркетинговая программа. Издержки на маркетинг. Контроль за ходом выполнения плана маркетинга</p>		
<p>Тема 7 Организационный план</p>	<p>Организационная структура управления. Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Проектирование организационной структуры управления в соответствии с действующим законодательством РФ квалификационными справочниками должностей руководителей, специалистов и служащих. Факторы, влияющие на формирование организационной структуры управления. Типы организационных структур предприятия. Линейные и функциональные связи. Виды и анализ организационных структур предприятия: линейно-функциональная структура, дивизиональная структура, департаментная структура, матричная структура, проектная структура. Аутсорсинг в малом и среднем бизнесе.</p> <p>Сведения о ключевых менеджерах и владельцах компании. Дистанционные сотрудники. Структура подраздела. Состав информации о ключевых менеджерах фирмы. Определение потребности в руководящих работниках компании. Состав информации о владельцах фирмы. Описание главных руководителей фирмы. Личностные характеристики и квалификация персонала.</p> <p>Кадровая политика и развитие персонала. Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Анализ и оценка текущей ситуации по персоналу. Принятие решений по переподготовке и повышению квалификации работников. Планирование процесса управления персоналом. Потребность в ключевых работниках. Квалификационная матрица по видам работ. Политика в отношении персонала. Квалификационная матрица персонала для работ на внешнем рынке. Способы повышения квалификации. Форма юридического обслуживания фирмы.</p> <p>Календарный план работ по реализации проекта. График реализации проекта. Разработка временного графика ключевых действий: разработка продукта и процесс его производства, анализ рынков, разработка программы продаж. Определение критических событий, обеспечивающих успех дела.</p>	<p>ОК-3 ПК-14</p>	<p>Лекция, Скрин-шот., Кейс-метод</p>



<p>Тема 8 Финансовый план.</p>	<p>Базовые предположения. Цель раздела. Структура раздела. Инструментарий для составления раздела. Определение расчетного периода. Выбор шаг расчета. Определение валюты проекта. Определение необходимости учета влияния факторов инфляции. Выбор метода расчета амортизации. Расчет налоговых платежей. Этапы разработки раздела.</p> <p>План прибылей и убытков. Задача подготовки документа. Составление формата документа. Первичная информация для составления документа. Технология составления документа. Распределение издержек на постоянные и переменные. Расчет отдельных показателей документа.</p> <p>План денежных потоков. Задача подготовки документа. Составление формата документа. Первичная информация для составления документа. Технология составления документа: прямой метод и косвенный метод. Планирование денежного потока от операционной деятельности. Планирование денежного потока от инвестиционной деятельности. Планирование денежного потока от финансовой деятельности.</p> <p>Прогнозный баланс. Задача подготовки документа. Составление формата документа. Первичная информация для составления документа. Технология составления документа.</p> <p>Инвестиционный план и финансирование проекта. Определение потребности в инвестициях. Технология составления кредитного плана. Способы и формы финансирования инвестиционных проектов. Источники финансовых средств: собственные средства, заемные и привлеченные средства. Предполагаемая государственная поддержка проекта. Финансирование путем передачи части акционерного капитала инвестору. Финансирование посредством получения займов. Долговые обязательства с варрантами. Субординарные конвертируемые облигации. Облигации с фиксированной процентной ставкой. Виды ссуд, используемых для финансирования инвестиций. Форвейтинг как форма привлечения инвестиций.</p> <p>Инвестиционные проект и цикл его реализации. Понятие инвестиционного проектирования и инвестиционного проекта. Участники инвестиционной деятельности (реципиенты): государство, юридические лица, частные лица, инвесторы институциональные и индивидуальные. Инвестиционные цикл, стадии инвестиционного цикла, порядок действий на каждой из стадий.</p> <p>Технико-экономическое обоснование инвестиционных проектов. Проектно-сметная документация, ее состав и порядок формирования. Технико-экономическое обоснование, его структура. Порядок составления и содержание каждого раздела.</p> <p>Проектный анализ, его содержание и назначение. Понятие и сущность проектного анализа. Виды анализа инвестиционных проектов: технический,</p>	<p>ОК-3 ПК-5 ПК-14 ПК-22</p>	<p>Лекция, Коллоквиум., Расчетно-аналитическое задание</p>
------------------------------------	--	--	--

	<p>коммерческий, организационный, экономический, финансовый, экологический, социальный. Задачи различных видов анализа, содержание, последовательность осуществления.</p> <p>Основные принципы оценки эффективности инвестиционных проектов. Структурные группы принципов оценки эффективности инвестиционных проектов: методологические, методические, операциональные. Содержание различных методов оценки, последовательность их осуществления.</p> <p>Схема оценки эффективности инвестиционных проектов. Различные подходы к оценке эффективности инвестиционных проектов, их сущность и различия между ними. Этапы процесса оценки эффективности проекта, их содержание и последовательность осуществления. Отличие в оценке эффективности проектов различных масштабов.</p>		
<p>Тема 9 Виды рисков</p>	<p>Цель подраздела. Структура подраздела. Инструментарий для составления подраздела. Понятие и виды рисков. Причины возникновения рисков, менеджмент риска.</p> <p>Анализ рисков. Качественный и количественный анализ рисков. Методы количественного анализа рисков: статистический, экспертный, аналитический, метод аналогий. Процедура анализа и оценки рисков, связанных с предпринимательским проектом. Анализ чувствительности проекта. Планирование мероприятий по уменьшению ущерба, связанного с предпринимательским риском.</p>	<p>ОК-3 ПК-14 ПК-22</p>	<p>Лекция, Коллоквиум., Расчетно-аналитическое задание</p>
<p>Тема 10 Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес-плане предприятия общественного питания.</p>	<p>Показатели для финансового анализа. Содержание и структура финансового анализа инвестиционного проекта. Задачи финансового анализа, последовательность проведения расчетов. Источники информации для проведения финансового анализа. Основные характеристики финансового состояния: ликвидность, финансовая устойчивость, оборачиваемость, рентабельность.</p> <p>Основные экономические показатели бизнес-среды. Экономическое окружение предприятия, факторы его формирующие и определяющие. Инфляция, показатели инфляции, их определение и учет при формировании бизнес-проекта. Сведения о системе налогообложения, налоговое окружение проекта. Показатели, отражающие условия платежей и предоставления кредитов.</p> <p>Экономические показатели внутренней среды проекта. Система цен, используемая в расчетах. Текущие, прогнозные и дефлированные цены. Способы расчета амортизационных отчислений, их влияние на реализуемость проекта. Учет прямых и косвенных издержек, постоянных и переменных.</p>	<p>ПК-14 ПК-22</p>	<p>Лекция, Скрин-шот., Расчетно-аналитическое задание</p>
<p>Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятия питания</p>	<p>Анализ безубыточности. Цель, сущность, последовательность проведения анализа. Определение точки безубыточности. Расчет запаса прочности. Проведение комплексного маржинального анализа проекта.</p> <p>Оценка и анализ экономической эффективности проектов. Методы оценки экономической эффективности проекта: статистические и динамические.</p>	<p>ОК-3 ПК-14 ПК-22</p>	<p>Лекция, Коллоквиум., Расчетно-аналитическое задание</p>

	Назначение, порядок применения статистических методов. Назначение, порядок применения динамических методов. Анализ чувствительности. Цель анализа, порядок осуществления. Факторы, подлежащие варьированию при осуществлении анализа чувствительности.		
--	--	--	--

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Бизнес-планирование» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; входной контроль (диагностическое тестирование)
- письменные или устные домашние задания;
- расчетно-аналитические, расчетно-графические задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- обсуждение подготовленных студентами эссе;
- коллоквиум;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода.

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

#### 4.1. Литература

##### Основная литература:

1. Бизнес-планирование: учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. - 296 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=422736>
2. Лебедев, А. Л. Бизнес-планирование на промышленном предприятии: практикум : учебное пособие / А. Л. Лебедев. - М.: Научный консультант, 2024. - 130 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=441095>
3. Морошкин, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Морошкин, В.П. Буров. – М.: ИНФРА-М, 2022. - 288 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=399378>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации  
[www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2,  
[www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_9027/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9027/)
3. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть 2  
[www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28165/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28165/)
4. Трудовой кодекс Российской Федерации  
[www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
5. Федеральный закон РФ «О несостоятельности (банкротстве)» от 26.10.2002 № 127-ФЗ  
[www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_39331](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_39331)

##### Дополнительная литература:

1. Алиев, В. С. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс) : учебное пособие / В.С. Алиев, Д.В. Чистов. – М.: ИНФРА-М, 2022. - 382 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=400158>
2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование: учебное пособие / В. А. Баринов. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 272 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=386057>.

3. Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: учебное пособие / В.П. Буров, А.Л. Ломакин, В.А. Морочкин. – М.: ИНФРА-М, 2022. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=378486>
4. Волков, А. С. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. - 81 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=399354>
5. Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов : научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. – М.: РИОР : ИНФРА-М, 2024. - 288 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=433140>

#### **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.systemcs.ru>

#### **4.3.Перечень электронно- образовательных ресурсов**

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

#### **4.4.Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных 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. [www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) – Информационное агентство «Росбизнесконсалтинг»
2. [www.aup.ru](http://www.aup.ru) – Электронная библиотека экономической и деловой литературы
3. 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/>
4. <http://vrgteu.ru> - Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова»

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

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

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

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

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

##### **Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию**

##### **Тема 1. Планирование как инструмент управления бизнесом**

##### **Литература: О-1, 2; НПД-1,2,3; Д-1, 2, 3.**

##### **1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Что понимают под методологией планирования и каково ее влияние на практику планирования и его конечный результат?
- 2 В чем отличие долгосрочного планирования от прогнозирования и как они между собой соотносятся?
- 3 В чем суть партисипативного планирования?
- 4 Назовите общие принципы планирования и их особенности?
- 5 Что понимают под формой планирования и от чего зависит ее выбор для конкретного предприятия?

##### **Тест**

##### **1. Бизнес-план это:**

1. Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации

2. Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса

3. Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей

4. Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции

##### **2. К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование**

1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества

2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени

3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей

##### **4. Цель бизнес-план заключается:**

1. Привлечении инвестиций

2. Получении максимальной прибыли

3. Приватизации предприятия

#### 4. Изучении потребности и емкости рынка

##### 2. Индивидуальное задание

##### Коллоквиум.

##### Тема для коллоквиума:

- 1) объективные и субъективные причины ограничения возможностей планирования бизнеса;
- 2) способы сознательного регулирования рыночных отношений;
- 3) основные принципы планирования;

**Эссе** - небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

##### Тематика эссе:

- 1) Проблемы Российской практики планирования;
- 2) Особенности практики планирования в РФ.

**Кейс-метод (метод конкретных ситуаций)** является разновидностью обучения методом дискуссии (групповое обсуждение).

Название кейса: Планирование как наиболее слабое звено в управлении российскими предприятиями.

#### **Тема 2. Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания**

##### **Литература: О-1, 2; НПД-1,2,3; Д-1, 2, 3.**

##### **1. Вопросы для самопроверки**

1. Сущность и необходимость планирования бизнеса
2. Цель, задачи и особенности составления бизнес-плана
3. Планирование как инструмент управления бизнесом
4. Анализ внутренней и внешней деловой среды компании
5. Стратегический анализ развития компании, его сущность и назначение. Методы стратегического анализа

##### **2. Вопросы для обсуждения**

##### Темы для собеседования:

- 1) перемены и неопределенность в современном бизнесе;
- 2) сущность стратегического планирования;
- 3) сущность бизнес-плана, его цели и задачи;
- 4) характеристика процесса бизнес-планирования;
- 5) роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса.

##### **3. Индивидуальное задание**

**Эссе** - небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

##### Тематика эссе:

- 1) Стратегическое планирование. Отличие стратегического плана от других видов планов;
- 2) Принципы, лежащие в основе стратегического планирования;
- 3) Характеристика основных этапов стратегического планирования.

##### **Кейс-метод (метод конкретных ситуаций).**

Название кейса: Перемены и неопределенность в современном бизнесе.

#### **Тема 3. Методы планирования, прогнозирования и управления деятельностью общественного питания**

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

**1 Вопросы для самопроверки п**

1. Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Классификация бизнес-проектов.
2. Характеристика процесса бизнес-планирования. Основные участники бизнес-проекта и их функции
3. Методы планирования и прогнозирования
4. Информационное обеспечение планирования
5. Плановые показатели, нормы и нормативы

**2. Вопросы для обсуждения**

**Скрин-шот (собеседование)** – краткое изложение темы.

Темы для собеседования:

- 1) метод STEEP-анализ, SWOT-анализ – цель проведения, последовательность осуществления, сфера использования;
- 2) информационное обеспечение планирования, типы информации;
- 3) плановые показатели, нормы и нормативы.

**Тема 4. Общая структура и краткое содержание бизнес-плана**

**Литература: О-1, 2; НПД-5,6,7,8,9; Д-2, 3.**

**1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Какие основные сведения должны быть отражены на титульном листе бизнес-плана?
- 2 Каковы ограничения по объему бизнес-плана?
- 3 Какие цели преследует резюме и краткое содержание бизнес-плана?
- 4 В чем принципиальное отличие резюме от краткого содержания?
- 5 Каковы основные составляющие элементы резюме и краткого содержания?

**2. Индивидуальное задание**

**Эссе** - небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Цель: формирование интереса путем доходчивого и убедительного представления ключевых вопросов бизнес-плана.

Задачи:

- формирование знаний об общей структуре и кратком содержании бизнес-плана;
- выработка навыков составления бизнес-плана.

Тематика эссе:

- 1) Содержание титульного листа бизнес-плана;
- 2) Оглавление бизнес-плана и краткое содержание каждого раздела.
- 3) Резюме
- 4) Краткое содержание

**Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-5,6,7,8,9; Д-2, 3.**

**1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Какие источники и методы сбора данных могут быть использованы для проведения маркетингового исследования в разделе «Анализ рынка»?
- 2 С какой целью проводится макро- и микросегментирование в анализе рынка товара?
- 3 По каким критериям можно судить об эффективности проведенного сегментирования?
- 4 Что характеризуют показатели потенциала рынка и доли рынка компании?
- 5 Какие подходы могут быть использованы для оценки емкости рынка?

**2. Вопросы для обсуждения**

**Скрин-шот (собеседование)** – краткое изложение темы.

Цель: формирование знаний в области рынка и конкурентов.



Задачи:

- формирование знаний в области макросегментирования, микросегментирования;
- формирование умений в выборе сегмента;
- выработка навыков разработки раздела бизнес-плана «Анализ рынка».

Тема для собеседования:

- 1) общее описание рынка и его целевых сегментов;
- 2) определение спроса на продукты (услуги);
- 3) анализ конкурентов, сравнительная характеристика конкурентов.

### **3. Расчетное задание.**

#### **Задание 1**

Составить бизнес-план: раздел «Анализ рынка» (потребители).

#### **Задание 2**

Составить бизнес-план: раздел «Анализ рынка» (общее описание рынка).

#### **Задание 3**

Составить бизнес-план: раздела «Анализ рынка» (анализ конкурентов).

## **Раздел 2. Содержание бизнес-плана**

### **Тема 6. План маркетинга**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.**

#### **1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Каковы основные составляющие плана маркетинга?
- 2 Назовите известные вам методы прогнозирования продаж, их достоинства и недостатки. В каких ситуациях целесообразно использовать каждый из методов?
- 3 Что необходимо учитывать при формировании плана продаж?
- 4 Что должна содержать в себе маркетинговая программа и какие виды издержек необходимо учитывать на ее реализацию?
- 5 Какие альтернативные сценарии рекомендуется разрабатывать при формировании прогноза продаж?

#### **2. Вопросы для обсуждения**

**Скрин-шот (собеседование)** – краткое изложение темы.

Цель: формирование представления о разработке плана сбыта.

Задачи:

- формирование знаний о выбранной стратегии маркетинга;
- формирование умения определять какие средства маркетинга и как будут задействованы;
- выработка навыков составления плана продаж и стратегий маркетинга.

Темы для собеседования:

- 1) план маркетинга как один из важнейших разделов бизнес-плана;
- 2) план продаж, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела, подготовка прогноза продаж;
- 3) методы прогнозирования продаж (прогнозирование по методу безубыточности);
- 4) стратегия маркетинга, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела.
- 5) принципы маркетинга, определение главных стратегических установок маркетинга на рынке;
- 6) факторы, определяющие микросреду и макросреду фирмы;
- 7) методы прогнозирования рынков.

#### **3. Индивидуальное задание**

**Эссе** - небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Цель: формирование интереса путем доходчивого и убедительного представления ключевых вопросов «Плана маркетинга» в структуре бизнес-плана.

Задачи:

- формирование знаний о разработке плана маркетинга;
- выработка навыков составления плана продаж.

Тематика эссе:

- 1) План маркетинга в структуре бизнес-плана;
- 2) Стратегия маркетинга как интеграция типовых решений;
- 3) Классификация методов стимулирования сбыта.

#### **4. Расчетное задание.**

##### **Задание 1**

Составить бизнес-план: раздел «План маркетинга».

#### **Тема 7. Организационный план**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.**

##### **1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Какова последовательность действий по разработке проекта оргструктуры управления предприятием?
- 2 Какие принципы должны быть учтены при разработке оргструктуры управления?
- 3 Какие изменения должны отражаться в организационной структуре по мере развития предприятия?
- 4 С какой целью в бизнес-плане представляется информация по ключевым менеджерам и владельцам бизнеса?
- 5 На примере конкретного предприятия подготовьте матрицу оценки ситуации по персоналу, на основе которой соберите данные для оценки существующего уровня квалификации персонала и выработайте рекомендации по его повышению.

##### **2. Вопросы для обсуждения**

**Скрин-шот** – краткое изложение темы.

Цель: формирование представления об организационной структуре управления предприятием.

Задачи:

- формирование знаний о характеристике состава управленческой команды, которая будет обеспечивать реализацию бизнес-плана;
- формирование умения определять кто будет осуществлять руководство и каким образом будут распределяться полномочия между членами руководящего состава на практике;
- выработка навыков описания, спланирования и оценки структуры общехозяйственных расходов, связанных с управлением.

Темы для собеседования:

- 1) организационная структура управления;
- 2) сведения о ключевых менеджерах и владельцах компании;
- 3) кадровая политика и развитие персонала;
- 4) календарный план работ по реализации проекта.

##### **3. Индивидуальное задание**

**Кейс-метод (метод конкретных ситуаций)**

Название кейса: Расширение производства продукции.

#### **4. Расчетное задание.**

##### **Задание 1**

Составить бизнес-план: раздел «Календарный план работ».

#### **Тема 8. Финансовый план**

**Литература: О-1, 2, 3; НПД-1,5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.**

##### **1 Вопросы для самопроверки**

- 1 Какие основные документы входят в состав финансового плана?
- 2 Какова последовательность разработки финансового плана?

- 3 Что такое денежный поток и для чего он прогнозируется?
- 4 Какое влияние оказывает амортизация на налоги?
- 5 Какое требование, предъявляемое к плану денежных потоков, является необходимым для принятия проекта?

## 2. Индивидуальное задание

### Коллоквиум.

Цель: дать ясное видение полной картины ожидаемых финансовых результатов деятельности предприятия по реализации проекта.

Задачи:

- формирование знаний о соотношении запланированных доходов от продаж и ожидаемых расходов, какую прибыль можно рассчитать в результате осуществления проекта и реализации выбранной стратегии, поступление денежных средств и когда они будут истрачены, сколько денежных средств первоначально потребуется вложить;
- формирование умения оценивать финансовое положение предприятия.

Темы для коллоквиума:

- 1) базовые предположения;
- 2) план прибылей и убытков;
- 3) план денежных потоков;
- 4) прогнозный баланс;
- 5) инвестиционный план и финансирование проекта.

## 3. Расчетное задание.

### Задание 1

Технология составления документа «Плана прибылей и убытков»

**Задание 2** Технология составления документа «Плана денежных потоков»

### Задание 3

Технология составления документа «Прогнозный баланс»

## Тема 9. Виды рисков

**Литература:** О-1, 2, 3; НПД-1,5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.

### 1 Вопросы для самопроверки

- 1 Назовите основные виды рисков. Какие из них непосредственно связаны с осуществлением деятельности предприятия?
- 2 На какие факторы риска предприятие может оказывать непосредственное воздействие?
- 3 Что понимают под риском инвестиционного проекта?
- 4 Назовите способы снижения высокой степени риска?
- 5 Назовите основные методы количественного анализа риска.

## 2. Индивидуальное задание

### Коллоквиум

Цель: выявить возможные виды рисков, связанные с осуществлением проекта, оценить риски проекта в целом и предусмотреть меры по предотвращению или снижению возможных потерь.

Задачи:

- формирование знаний о многообразии классификаций рисков;
- формирование умения анализировать и охарактеризовать все виды рисков, типичные для конкретного проекта.

Темы для коллоквиума:

- 1) виды рисков;
- 2) анализ рисков;
- 3) практический инструментарий.

## 3. Расчетное задание.

### Задание 1

Составить бизнес-план: подраздел «Анализ чувствительности проекта».

## Тема 10. Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес-планировании предприятий общественного питания

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1,5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.

### 1 Вопросы для самопроверки

- 1 Каковы роль и значение планирования оборотных средств для реализации проекта?
- 2 Что характеризует показатель периода оборачиваемости кредиторской задолженности? Как этот показатель должен соотноситься с показателем периода оборачиваемости дебиторской задолженности?
- 3 О чем может свидетельствовать тенденция роста коэффициента соотношения собственных и заемных средств?
- 4 Что характеризуют показатели рентабельности капитала и рентабельности продаж?
- 5 Какие показатели используют в планировании для характеристики инфляции?

### 2. Вопросы для обсуждения

**Скрин-шот** – краткое изложение темы.

Цель: формирование представления об основных экономических показателях бизнес-среды.

Задачи:

- формирование знаний о показателях для финансового анализа;
- формирование умения расчета диагностики финансового состояния предприятия.

Темы для собеседования:

1) показатели для финансового анализа, содержание и структура финансового анализа инвестиционного проекта, основные характеристики финансового состояния: ликвидность, финансовая устойчивость, оборачиваемость, рентабельность;

2) основные экономические показатели бизнес-среды, экономическое окружение предприятия, факторы его формирующие и определяющие;

3) экономические показатели внутренней среды проекта: способы расчета амортизационных отчислений, их влияние на реализуемость проекта, система цен, используемая в расчетах, учет прямых и косвенных издержек, постоянных и переменных.

### 3. Расчетное задание

#### Задание 1

На предприятии в отчетном периоде объем выпуска продукции составил 2000шт., а затраты на ее выпуск – 4 млн руб., при этом условно-постоянные расходы составили 2,2 млн руб. В плановом периоде предусматривается увеличить выпуск продукции на 20%. Определить плановую себестоимость продукции и величину снижения затрат за счет увеличения объема производства.

#### Задание 2

Основная заработная плата производственных рабочих в целом по предприятию составила 1600 тыс.руб., в том числе по заказу N – 80 тыс.руб. Прямые затраты по производственным и непроизводственным видам деятельности – 12 млн и 240 тыс.руб. соответственно. Общехозяйственные расходы составили 1836 тыс.руб. Рассчитать сумму общехозяйственных расходов, относимую на заказ N.

#### Задание 3

Предприятие купило станок за  $S=29000$  руб., период эксплуатации которого  $n=4$  года. После этого станок можно будет продать на вторичном рынке за  $P=5000$  руб. (остаточная стоимость). Определить методом равномерного начисления износа ежегодные начисления на износ и балансовую стоимость станка на конец каждого года.

Заполни таблицу

Год	Первоначальная стоимость, руб.	Начисления на износ на счете прибылей и убытков, руб.	Накопленная амортизация, руб.	Балансовая стоимость на конец года, руб.
1				

2				
3				
4				

## Тема 11. Методы анализа и оценки проектов предприятий питания

Литература: О-1, 2, 3; НПД-1,5,6,7,8,9; Д-1,2, 3.

### 1 Вопросы для самопроверки

- 1 Что показывает анализ безубыточности и на основе каких методов может быть рассчитана точка безубыточности?
- 2 Что характеризует показатель запаса прочности?
- 3 Какие методы могут быть использованы для оценки экономической эффективности проектов и в чем принципиальное различие между ними?
- 4 Где и в каких ситуациях используется метод расчета простого срока окупаемости проекта?
- 5 Какова сущность метода, основанного на расчете бухгалтерской нормы доходности проекта? В чем состоят его достоинства и недостатки?

### 2. Индивидуальное задание

#### Коллоквиум.

Цель: формирование цели, сущности, последовательности проведения анализа.

Задачи:

- формирование знаний о методах анализа проектов;
- формирование умения анализировать используемые методы проекта.

Темы для коллоквиума:

- 1) анализ безубыточности, цель, сущность, последовательность проведения анализа;
- 2) оценка и анализ экономической эффективности проектов, методы оценки;
- 3) анализ чувствительности, цель, порядок осуществления.

### 3. Расчетное задание

#### Задание 1

Постоянные затраты равны 20000 руб., цена реализации единицы продукции – 50 руб., переменные затраты на единицу продукции – 30 руб. Определить точку безубыточности.

#### Задание 2

Объем реализации продукции предприятия равен 800 единиц, точка безубыточности – 1000 единиц, удельная прибыль 20 руб./единицу. Определить значение прибыли или убытка.

#### Задание 3

Постоянные затраты равны 25000 руб., цена реализации единицы продукции равна 40 руб., переменные затраты на единицу продукции равны 25 руб. Провести анализ чувствительности.

## 4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Бизнес-планирование» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, 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 «Бизнес-планирование» для студентов очной формы обучения представляет содержание 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, Катгэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы / часы									
					лекции	практические занятия								
<b>Семестр 6 Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию</b>														
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	2	2	-	4	И.л./2	-	-	-	-	-	Лит., А.д.с. П.з	12	-	Эссе Кейс-метод Входной контроль
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	2	2	-	4	И.л./2	-	-	-	-	-	Лит., П.з	12	-	Эссе, Кейс-метод
Тема 3 Методы планирования, прогнозирование	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з С.ш.	12	-	Скрин-шот

ия и управления деятельностью общественного питания														
Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з	12	-	Эссе
Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов	2	2	-	4	-	С.ш/ 2	-	-	-	-	Лит., С.ш. Р.а.з.	12	-	Скрин-шот Расчетно-аналитическое задание
Семестр 7 Раздел 2 Содержание бизнес-плана														
Тема 6 План маркетинга	4	4	-	8	-	С.ш/ 2	-	-	-	-	Лит., С.ш. Р.а.з. П.з	12	-	Скрин-шот Расчетно-аналитическое задание Эссе
Тема 7 Организационный план	4	4	-	8	-	П.з./ 2	-	-	-	-	Лит., П.з. А.д.с.	12	-	Скрин-шот Кейс-метод
Тема 8 Финансовый план	4	4	-	8	-	П.з./ 2	-	-	-	-	Лит., П.з.	10	-	Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание
Тема 9 Виды рисков	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	10	-	Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание
Тема 10 Показатели и	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	10	-	Скрин-шот Расчетно-

процедуры расчета, используемые в бизнес-планировании предприятий общественного питания														<i>аналитическое задание</i>
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятий питания	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<i>Лит., П.з.</i>	<b>10</b>	<b>-</b>	<i>Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание</i>
<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>		<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>124</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>124</b>	<b>33,65</b>	<b>216</b>



Тематический план изучения дисциплины «Бизнес-планирование» для студентов заочной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 3

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*,			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, <b>ИК</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации, <b>Катт</b>	Консультация перед экзаменом, <b>КЭ</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, <b>Каттэкз</b>				
	лек	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы / часы									
					лекции	практические занятия								
формы	в семестре, час	Контроль/СР в сессию												
<b>Семестр 10 Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию</b>														
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., А.д.с. П.з</i>	<b>16</b>	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	<b>16</b>	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 3 Методы планирования, прогнозирования и управления деятельностью	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з С.ш.</i>	<b>16</b>	-	<i>Контрольная работа</i>

общественного питания														
Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з	16	-	Контрольная работа
Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., С.и. Р.а.з.	16	-	Контрольная работа
Семестр 10 Раздел 2 Содержание бизнес-плана														
Тема 6 План маркетинга	2	4	-	6	И.л/ 2	С.и./ 2	-	-	-	-	Лит., С.и. Р.а.з. П.з	19	-	Скрин-шот Расчетно-аналитическое задание Эссе
Тема 7 Организационный план	2	4	-	6	И.л/ 2-	С.и./ 2	-	-	-	-	Лит., П.з. А.д.с.	19	-	Скрин-шот Кейс-метод
Тема 8 Финансовый план	4	6	-	10	-	П.з./ 2	-	-	-	-	Лит., П.з.	19	-	Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание
Тема 9 Виды рисков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	16		Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание
Тема 10 Показатели и процедуры расчета, используемые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з.	16	-	Контрольная работа

в бизнес-планировании предприятия общественного питания														
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятий питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	<i>16</i>	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<i>8</i>	<i>14</i>	-	<i>22</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	-		<i>2</i>	<i>0,35</i>	-	<i>185</i>	<i>6,65</i>	
<b>Экзамен</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<i>22</i>	-	-	-		<i>2</i>	<i>0,35</i>	-	<i>185</i>	<i>6,65</i>	<i>216</i>

Тематический план изучения дисциплины «Бизнес-планирование» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание 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				
	лек	прак	лабо	в	в									
					т.ч.интерактивные	формы /часы					формы	в семестре, час	Контроль/СР в сессию	
<b>Семестр 8 Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию</b>														
Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	2	2	-	4	И.л./2	-	-	-	-	-	Лит., А.д.с. П.з	12	-	Эссе Кейс-метод Входной контроль
Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	2	2	-	4	И.л./2	-	-	-	-	-	Лит., П.з	12	-	Эссе, Кейс-метод
Тема 3 Методы планирования, прогнозирования и управления	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., П.з С.ш.	12	-	Скрин-шот

деятельностью общественного питания														
Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	<i>1</i>	<i>2</i>	-	<i>3</i>	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з</i>	<i>12</i>	-	<i>Эссе</i>
Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов	<i>1</i>	<i>2</i>	-	<i>3</i>	-	<i>С.ш/ 1</i>	-	-	-	-	<i>Лит., С.ш. Р.а.з.</i>	<i>12</i>	-	<i>Скрин-шот Расчетно-аналитическое задание</i>
Семестр 8 Раздел 2 Содержание бизнес-плана														
Тема 6 План маркетинга	<i>2</i>	<i>4</i>	-	<i>6</i>	<i>И.л/ 2</i>	<i>С.ш/ 2</i>	-	-	-	-	<i>Лит., С.ш. Р.а.з. П.з</i>	<i>12</i>	-	<i>Скрин-шот Расчетно-аналитическое задание Эссе</i>
Тема 7 Организационный план	<i>2</i>	<i>4</i>	-	<i>6</i>	-	<i>П.з/ 2</i>	-	-	-	-	<i>Лит., П.з. А.д.с.</i>	<i>12</i>	-	<i>Скрин-шот Кейс-метод</i>
Тема 8 Финансовый план	<i>2</i>	<i>4</i>	-	<i>6</i>	-	<i>П.з/ 2</i>	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	<i>12</i>	-	<i>Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание</i>
Тема 9 Виды рисков	<i>1</i>	<i>4</i>	-	<i>5</i>	-	<i>С.ш/ 1</i>	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	<i>12</i>	-	<i>Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание</i>
Тема 10 Показатели и процедуры	<i>2</i>	<i>4</i>	-	<i>6</i>	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., П.з.</i>	<i>12</i>	-	<i>Скрин-шот Расчетно-аналитическое</i>

расчета, используемые в бизнес-планировании предприятий общественного питания														<i>задание</i>
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятий питания	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>Лит., П.з.</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>Коллоквиум Расчетно-аналитическое задание</b>
<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>		<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>130</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>130</b>	<b>33,65</b>	<b>216</b>

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

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

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
И.л.	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
П.з	Выполнение письменной домашней работы
Р.а.з.	Расчетно-аналитическое задание
А.д.с.	Анализ деловой ситуации на основе кейс-метода
С.ш.	Срин-шот

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Бизнес-планирование» разработан 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 «Бизнес-планирование» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

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

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

Примеры тестов дисциплина «Бизнес-планирование», основываясь на знании следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Менеджмент предприятий питания», «Экономика предприятий питания».

#### 1. Бизнес-план это:

1. Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации
2. Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса
3. Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей
4. Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции

#### 2. К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование

1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества
2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени

3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей

4. План развития бизнеса на предстоящий период, в котором сформулированы предмет, основные цели, стратегия, направления, географические регионы хозяйственной деятельности; определены ценовая политика, емкость и структура рынка, условия осуществления поставок и закупок, транспортировки, страхования и переработки товаров, факторы, влияющие на снижение доходов и расходов по группе товаров и услуг, являющихся предметом деятельности предприятия

5. Цель бизнес-план заключается:

1. Привлечении инвестиций
2. Получении максимальной прибыли
3. Приватизации предприятия
4. Изучении потребности и емкости рынка

6. Что такое системный подход:

1. Система планирования, контроля; система планов и отчетов
2. Специфика планов
3. Содержание планов в процессе принятия
4. Содержательная и временная интеграция планов

7. В чем заключается актуальность планирования и контроля:

1. Относится к выходу, осуществлению и входу процесса переработки информации
2. В содержании планов и принятий решения
3. В количественном выражении
4. В отчетности

## 2 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Бизнес-планирование» учебным планом не предусмотрена.

## 3. Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность и необходимость планирования бизнеса
2.	Цель, задачи и особенности составления бизнес-план
3.	Планирование как инструмент управления бизнесом
4.	Анализ внутренней и внешней деловой среды компании
5.	Стратегический анализ развития компании, его сущность и назначение. Методы стратегического анализа
6.	Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Классификация бизнес-проектов.
7.	Характеристика процесса бизнес-планирования. Основные участники бизнес-проекта и их функции
8.	Методы планирования и прогнозирования
9.	Понятие бизнес-идеи. Источники и методы выработки бизнес-идеи
10.	Бизнес-модель как концептуальная основа бизнес-плана.
11.	Основные этапы разработки бизнес-плана. Основные требования к структуре и содержанию бизнес-плана
12.	Основные методы оценки информации о внутренней и внешней деловой среде компании
13.	Анализ конкурентной позиции предприятия общественного питания. Конкурентные стратегии
14.	Резюме бизнес-плана, его структура
15.	Характеристика инициатора проекта в бизнес-плане
16.	Формирование стратегии выхода продукции на внешний рынок, роста производства и объемов продаж предприятий питания



17.	Описание организации производства и продукции, предлагаемой к реализации, в бизнес-плане предприятия питания
18.	Оценка основных конкурентов фирмы в бизнес-плане. Использование матрицы «Бостон консалтинг групп»
19.	Определение маркетинговой среды фирмы и плана маркетинга в бизнес-плане предприятия питания.
20.	План производства продукции в бизнес-плане. Правительственные, местные и зарубежные нормативные акты, регулирующие процесс производства
21.	Организационный план и менеджмент в бизнес-плане предприятия питания
22.	Финансовый план предприятия питания, основные финансовые документы бизнес-плана.
23.	Составление плана прибылей и убытков в бизнес-плане
24.	Составление плана денежных потоков в бизнес-плане
25.	Составление прогнозного баланса в бизнес-плане
26.	Инвестиционный план и финансирование проекта предприятия общественного питания
27.	Инвестиционный проект предприятия питания и цикл его реализации
28.	Технико-экономическое обоснование инвестиционных проектов предприятия питания
29.	Проектный анализ, его содержание и назначение
30.	Основные принципы и схема оценки эффективности инвестиционных проектов предприятия питания
31.	Оценка рисков в бизнес-плане предприятия питания
32.	Экономические показатели бизнес-среды и внутренней среды проекта
33.	Методы анализа и оценки бизнес-проектов
34.	Аудит бизнес-плана внешними инвесторами. Этапы процедуры анализа бизнес-план
35.	Презентация бизнес-плана, продвижение бизнес-плана в процессе переговоров и заключение договоров
36.	Организация процесса переговоров при реализации бизнес-плана. Основополагающие мотивы переговоров
37.	Реклама бизнес-плана, ее цели и задачи. Планирование рекламной компании и рекламного бюджета
38.	Содержание работы по реализации бизнес-плана. Схема реализации бизнес-проекта
39.	Стадии реализации бизнес-плана
40.	Управление процессом реализации бизнес-плана. Контроль выполнения бизнес-плана и его корректировка
41.	Общая теория конфликтов в реализации бизнес-плана. Источники и сфера конфликтов
42.	Системный подход к регулированию конфликтов. Основные методы регулирования конфликтов
43.	Кадровое управление бизнесом. Оценка работы руководящих работников
44.	Консалтинговая поддержка бизнеса. Субъекты, виды и объекты консультирования
45.	Особенности консалтинговых услуг российских и зарубежных фирм
46.	Структура консалтингового сопровождения процесса инвестирования. Договор консалтинговых услуг
47.	Обеспечение коммерческой безопасности деловой информации компании
48.	Определение кризиса в деятельности компании. Виды кризисов
49.	Стадии кризиса деятельности компании. Позитивное влияние кризиса на развитие компании
50.	Разрешение кризисных ситуаций. Общий порядок действий при управлении кризисом.

51.	Сущность и методики инжиниринга бизнеса
52.	Понятие и этапы реинжиниринга бизнеса
53.	Создание команды реинжиниринга бизнес-процессов, участники бизнес-процессов по реинжинирингу и их роли
54.	Особенности организации бизнес-планирования во внешнеэкономической деятельности предприятия
55.	Типичные ошибки в бизнес-планировании, методы их избежания
56.	Морально-этические нормы бизнес-планирования
57.	В каких случаях разрабатываются краткие бизнес-планы, их объем?
58.	В каких случаях разрабатываются полные бизнес-планы, их объем?
59.	В каких случаях разрабатываются операционные бизнес-планы, их объем?
60.	Для чего разрабатывается бизнес-план предпринимательского проекта?
61.	Что такое внешняя среда проекта?
62.	Какие внешние факторы влияют на работу предприятия питания?
63.	Опишите процесс сбора исходных данных для разработки бизнес-плана.
64.	Как можно оценить потенциальную емкость рынка?
65.	По каким признакам можно сегментировать рынок?
66.	Приведите примеры сегментирования рынка
67.	Как определить основных конкурентов на рынке предприятий общественного питания
68.	Что такое жизненный цикл товара?
69.	Перечислите и охарактеризуйте основные факторы, влияющие на уровень цен фирмы?
70.	Каков приемлемый уровень расходов на рекламу и продвижение товаров?
71.	Существуют ли нормативные требования к его составлению?
72.	Включаются ли проценты по кредитам в затраты предприятия питания? Полностью ли? Какой нормативный документ это регламентирует?

### Практические задания к экзамену

Номер вопроса	Задания
1.	<p><b>1. Бизнес-план это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации</li> <li>2. Краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса</li> <li>3. Всестороннее обоснование проекта и среды, в которой он реализуется, а также оценка эффективности методов управления, способствующих достижению поставленных целей</li> <li>4. Задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции</li> </ol> <p><b>2. К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества</li> <li>2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени</li> <li>3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых</li> </ol>

	<p>направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей</p> <p><b>3. Цель бизнес-план заключается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Привлечении инвестиций</li> <li>2. Получении максимальной прибыли</li> <li>3. Приватизации предприятия</li> <li>4. Изучении потребности и емкости рынка</li> </ol>
2.	<p>Предприятие ООО «Хозяйка» осуществляет пошив постельного белья и находится в одном из районов областного центра с численностью населения 216 тыс. чел. Предприятие работает два года, ежегодно реализуя в среднем 10–15 тыс. комплектов постельного белья. Аналогичную продукцию в указанном районе реализуют городская швейная фабрика (12 тыс. комплектов), а также иногородние швейные предприятия и оптовые поставщики (65 тыс. комплектов).</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) потенциальный спрос в районе на постельное белье;</li> <li>2) потенциальную емкость рынка постельного белья в районе;</li> <li>3) реальную емкость рынка постельного белья.</li> </ol> <p>Составьте план сбыта постельного белья ООО «Хозяйка» на год в натуральных единицах и денежном выражении.</p>
3.	<p>Определите изменение чистой рентабельности в результате повышения эффективности использования оборотных средств, если в базисном году цена изделия А – 100 руб., Б- 200 руб., себестоимость единицы продукции А -80руб., Б-120 руб., налог на прибыль -24%. Среднегодовая стоимость производственных фондов -550 тыс.руб., оборотных средств -300 тыс.руб. Годовой объем производства изделия А – 100ед., Б-1500 ед. Повышение качества дало возможность повысить цену на изделие А до 150 руб., за 1 ед., а длительность одного оборота сократилась до 250 дней.</p>
4.	<p>Предприятие на производственной площади 700 м осуществляет производство кондитерских изделий. Режим работы предприятия: прерывная рабочая неделя, одна смена, продолжительность смены 8 ч. Технологическая трудоемкость изготовления одного изделия составляет 14,3 ч.</p> <p>Норма площади одного рабочего места – 20 м . Планом производства предусмотрен выпуск в среднем 15 шкафов в смену.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) годовой плановый объем производства кондитерских изделий;</li> <li>2) производственную мощность предприятия кондитерских изделий;</li> <li>3) возможность выполнения плана производства.</li> </ol>
5.	<p>Объем товарной продукции по отчету прошлого года составил на предприятии 5 400 тыс. р. Численность рабочих – 600 чел. По плану на следующий год предусматривается рост производительности труда на 10 % и снижение численности рабочих на 20 чел.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) объем товарной продукции по плану на год;</li> <li>2) процент роста планового объема товарной продукции к уровню прошлого года.</li> </ol>
6.	<p>Определите производственную мощность предприятия и коэффициент ее использования, если количество ведущего оборудования на предприятии составляет 50 станков, время работы одного станка по плану на год предусмотрено в среднем 500 смен, трудоемкость 1 изделия составляет 1,25 станко-смены. Производственная программа по плану на год – 17 000 изделий.</p>
7.	<p>Согласно договорам на планируемый год, предприятия питания должен поставить 2 332 тыс. шт. кондитерских изделий двух видов, при этом первое кондитерское</p>

	<p>изделие по объему составляет 6 % от второго кондитерского изделия 85 % всего объема продукции будет поставлено специализированным организациям общественного питания и 15 % – индивидуальным кондитерским. Организации 20 % изделия израсходуют в образовательных учреждениях, а 80 % – в предприятиях общественного питания..</p> <p>Составьте план сбыта продукции в натуральных единицах (тыс. шт.) по ассортименту, потребителям и назначению.</p>												
8.	<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>												
9.	<p>Рассчитать влияние качества продукции на:</p> <p>а) изменение выпуска товарной продукции;</p> <p>б) изменение выручки от продажи продукции;</p> <p>в) изменение прибыли.</p> <p>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>												
10	<p>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>												
11	<p>На основании приведённых данных определить:</p> <p>показатели эффективности использования основных средств;</p> <p>влияние на изменение выпуска продукции:</p> <p>а) фондоотдачи;</p> <p>б) среднегодовой стоимости основных средств.</p> <p>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>Выпуск продукции, тыс. руб.</td> <td>80 000</td> <td>100 320</td> </tr> <tr> <td>Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.</td> <td>20 000</td> <td>23 660</td> </tr> <tr> <td>Чистая прибыль, тыс. руб.</td> <td>15 477</td> <td>17 417</td> </tr> </tbody> </table>	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
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											
12	<p>Определите перечень товаров, которые могут быть включены в план производства, если предприятие, исходя из действующих производственных мощностей, может выпускать семь наименований товаров с уровнем конкурентоспособности: <math>KC1 = 0,214</math>, <math>KC2 = 0,236</math>, <math>KC3 = 0,251</math>, <math>KC4 = 0,264</math>, <math>KC5 = 0,281</math>, <math>KC6 = 0,297</math>, <math>KC7 = 0,315</math>. Уровень конкурентоспособности у товаропроизводителей аналогичной продукции: <math>KCm1 = 0,212</math>, <math>KCm2 = 0,24</math>, <math>KCm3 = 0,256</math>, <math>KCm4 = 0,258</math>, <math>KCm5 = 0,28</math>, <math>KCm6 = 0,29</math>, <math>KCm7 = 0,318</math>.</p> <p>Пояснение: в план производства включается номенклатура продукции, уровень конкурентоспособности которой превышает аналогичный показатель у товаропроизводителя-конкурента.</p>												

13	<p>Парикмахерский салон «Чародеи» имеет два зала: женский на пять рабочих мест и мужской на три рабочих места. Один мужской мастер в среднем за час может обслужить 2 чел., а женский – 1,25 чел. Салон работает в две смены (по 6 ч каждая), без выходных дней. Праздничные дни – нерабочие. В микрорайоне, где находится салон, проживает 123 500 чел., 50 % из них потенциально могут быть клиентами салона.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) годовую пропускную способность (производственную мощность) салона по обслуживанию клиентов;</li> <li>2) уровень обеспечения жителей микрорайона услугами этого парикмахерского салона.</li> </ol>
14	<p>Малое предприятие имеет 15 автомашин и выполняет грузовые перевозки по заказам граждан и организаций. В апреле текущего года планируется использовать 16 дней на текущий ремонт автомашин и 4 общих выходных дня. Среднее время работы автомашин – 12 ч.</p> <p>Определите коэффициент полезного использования парка машин по плану на месяц.</p>
15	<p>Деревообрабатывающее предприятие имеет два цеха: лесопильный и ящичный. Согласно плану, лесопильный цех должен произвести 7000 м<sup>3</sup> пиломатериалов, ящичный цех – 900 м тары. На выработку тары предприятие расходует 1 320 м пиломатериалов. Средние оптовые цены на продукцию по плану: 1 м пиломатериалов – 4 170 р., 1 м тары – 6 320 р.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) валовой оборот продукции предприятия (тыс. р.);</li> <li>2) внутриваловой оборот (тыс. р.);</li> <li>3) объем товарной продукции по плану (тыс. р.).</li> </ol>
16	<p>Планом цеха на год предусмотрено производство изделия А в количестве 76 000 шт. В цехе установлено 40 станков. Трудоемкость изготовления одного изделия А составляет 2 ч. Режим работы цеха: прерывная неделя, 2 смены по 8 ч каждая. Простои в плановом ремонте составляют 2 % номинального фонда времени работы одного станка.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) годовую производственную мощность цеха по производству изделия А;</li> <li>2) планируемый коэффициент использования производственной мощности.</li> </ol>
17	<p>Определите плановую выручку от реализации продукции, если объем производства продукции по плану на год предусмотрен на сумму 9000 тыс. р., стоимость остатков готовой продукции на складе предприятия на начало года составила 300 тыс. р., на конец года – 92 тыс. р.</p>
18	<p>Выручка от реализации продукции по отчету прошлого года составила 14 500 тыс. р. В плане предприятия на текущий год предусмотрено увеличение выручки от реализации за счет увеличения объема продаж на 8 % и роста планово-расчетных цен на 2 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) объем выручки от реализации продукции по плану, тыс. р.;</li> <li>2) плановый процент роста выручки от реализации продукции.</li> </ol>
19	<p>По плану предприятия на год предусмотрен рост объема товарной продукции на 7 % и увеличение численности рабочих на 2 %. Фактический уровень производительности труда одного рабочего по отчету прошлого года составил 4 200 р.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановый процент роста производительности труда;</li> <li>2) плановый уровень производительности труда, р.</li> </ol>
20	<p>В плане производства продукции на год предусмотрен выпуск изделия А в количестве 5 000 ед. и изделия В – в количестве 2 000 ед. Затраты времени на одно изделие составляют соответственно 15,8 нормо-ч и 5,2 нормо-ч. Предприятие работает в две смены по пятидневной рабочей неделе. Количество неявок на работу по балансу рабочего времени прошлого года составило 38 дн., в том числе прогулы – 1 день,</p>

	<p>неявки с разрешения администрации – 1 дн. Продолжительность смены по плану – 7,8 ч.</p>
21	<p>На предприятии, в соответствии с применяемой технологией изготовления продукции, организован производственный поток, на котором в смену занято 22 рабочих. Работа осуществляется в две смены в условиях пятидневной рабочей недели. На плановый простой оборудования при выполнении ремонта отведено 10 дн. Количество вспомогательных рабочих составляет 20 % от численности основных. Служащих по штатному расписанию – 23 чел. Неявки на работу по плану составляют 35 дн. в среднем на одного рабочего.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) численность основных и вспомогательных рабочих;</li> <li>2) численность персонала предприятия по плану.</li> </ol>
22	<p>Объем товарной продукции ЗАО «Рассвет» в отчетном году составил 1 474 тыс. р. Численность персонала – 335 чел. Удельный вес рабочих в общей численности персонала равен 80 %. По плану на следующий год пред-усмотрен рост объема производства в связи с увеличением спроса на продукцию предприятия на 5 %, производительность труда рабочих за счет планируемых организационно-технических мероприятий вырастет на 3 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановую численность рабочих и всего персонала;</li> <li>2) коэффициент соотношения между плановой и фактической численностью рабочих.</li> </ol>
23	<p>Объем выпуска продукции в отчетном году составил 8 302 тыс. р. Среднегодовая производительность труда рабочего – 2 800 р. В планируемом году предусматривается увеличение объема производства продукции на 2 % к уровню отчетного года, а рост производительности труда – 3 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановую численность рабочих;</li> <li>2) коэффициент соотношения плановой и фактической численности рабочих.</li> </ol>
24	<p>Аптека «Здоровье» осуществляет отпуск готовых лекарственных форм. Режим работы: непрерывная производственная неделя, две смены – по 12 ч каждая. Для санитарно-технического осмотра и ремонта планируется 5 дн. Основные работники (провизоры-продавцы) работают в две смены: в первую смену – 4 чел., во вторую смену – 2 чел. Вспомогательные рабочие работают в одну смену. Служащих в аптеке – 3 чел. Плановые невыходы на работу, предусмотренные законодательством, составляют 30 дн. на одного человека.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановую численность основных работников;</li> <li>2) плановую численность всего персонала аптеки.</li> </ol>
25	<p>Кафе «Молодежное» работает с 8 до 20 без выходных дней. Последний день каждого месяца – санитарный. Ежедневно посетителей обслуживают семь человек (три кассира-продавца и четыре официанта).</p> <p>Определите плановую численность персонала на год.</p>
26	<p>На планируемый год предусмотрен выпуск 31 000 шт. велосипедов с трудоемкостью 0,623 нормо-ч/шт., 30 000 шт. велосипедов с трудоемкостью 1,477 нормо-ч/шт. и прочей продукции с трудоемкостью 71 425 нормо-ч. Эффективный фонд времени одного рабочего равен 1 695 ч.</p> <p>Определите число основных рабочих, необходимых для выполнения производственной программы.</p>
27	<p>Составьте плановый баланс рабочего времени и определите эффективный фонд рабочего времени одного рабочего за год в днях и часах, учитывая следующее:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) календарная продолжительность года – 365 дн., праздничных дней – 11, выходных – 104;</li> </ol>

	<p>2) 60 % рабочих пользуются очередным отпуском продолжительностью 24 рабочих дня, 25 % – продолжительностью 36 рабочих дней и 15 % имеют отпуск 42 рабочих дня;</p> <p>3) отпуск в связи с родами составляет 0,2 % рабочего времени, дни неявок по болезни – 1,6 %, неявок в связи с выполнением государственных и общественных обязанностей – 0,6 % рабочего времени;</p> <p>4) плановые потери рабочего времени в течение рабочего дня составляют 0,15 ч.</p>
28	<p>В механическом цехе установлено 254 станка и 3 крана. Цех работает в две смены по пятидневной рабочей неделе. Эффективный фонд рабочего времени одного рабочего на планируемый год – 216 дн. Для слесаря установлена норма обслуживания 50 станков в смену, для крановщика – 1 крана в смену. Определите количество слесарей и крановщиков, необходимых для работы цеха.</p>
29	<p>В механическом цехе установлено 250 станков. Режим работы цеха: две смены, прерывная рабочая неделя. Простой оборудования в плановом ремонте составляет 10 дн. Плановые невыходы на работу по балансу рабочего времени одного рабочего на год равны 30 дн. Норма обслуживания установлена в размере 50 станков на одного слесаря в смену.</p> <p>Определите плановую численность слесарей.</p>
30	<p>Объем товарной продукции ЗАО «Рассвет» в отчетном году составил 1 474 тыс. р. Численность персонала – 335 чел. Удельный вес рабочих в общей численности персонала равен 80 %. По плану на следующий год предусмотрен прирост объема товарной продукции на 4,5 %, а производительности труда рабочих – на 5 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановую численность рабочих;</li> <li>2) плановую численность персонала предприятия.</li> </ol>
31	<p>Объем выпуска продукции на предприятии в III квартале составил 10 000 тыс. р. Выработка продукции на одного рабочего (производительность труда) – 5 000 р. В IV квартале предприятие планирует увеличить объем производства продукции на 890 тыс. р. и одновременно обеспечить рост производительности труда на 10 %.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) планируемую численность рабочих на IV квартал;</li> <li>2) процент роста (снижения) численности рабочих в IV квартале по сравнению с III кварталом.</li> </ol>
32	<p>Объем производства продукции в отчетном году составил 1 494 тыс.р. Численность рабочих – 120 чел. По плану на текущий год предусмотрен прирост объема выпуска продукции на 5 %, а рост производительности труда должен составить 102 % к уровню прошлого года.</p> <p>Определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) плановую численность рабочих, чел.;</li> <li>2) плановый процент роста численности рабочих.</li> </ol>
33	<p>Задача 33</p> <p>Предприятие выпустило основной продукции на 6 млн. р. Работы промышленного характера, выполненные на сторону 2 млн. р. стоимость полуфабрикатов собственного изготовления составило 3 млн. р., из них 25% потреблено в собственном производстве. Размер незавершенного производства увеличился на конец года на 12 млн.р. Стоимость материальных затрат составила 40% от товарной продукции. Определить размер товарной, реализованной, валовой и чистой продукции.</p>
34	<p>Задача 34</p> <p>Определить норму сменной выработки по изделию А, если продолжительность смены – 8 ч, а норма времени на изготовление изделия А составляет 0,5 нормо-ч.</p>
35	<p>Задача 35</p> <p>Выпуск продукции предприятия составляет 150 единиц в месяц. Установленный на предприятии норматив затрат заработной платы на 1 руб. продукции (без выплат из</p>

	фонда материального поощрения) равен 25 руб. Рассчитать нормативный фонд оплаты труда, если цена единицы продукции, выпускаемой предприятием, равна 200 руб.
36	Задача 36 Норма выработки рабочего 7-го разряда составляет 15 деталей в час. Часовая тарифная ставка станочника-универсала 7-го разряда на данном предприятии составляет 16,59 руб. Рассчитать сдельную расценку за единицу продукции.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Бизнес-планирование» представлен в Приложении к рабочей программе дисциплины.

#### 4 Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

##### Тематика эссе

1. Проблемы Российской практики планирования.
2. Особенности практики планирования в РФ.

##### Тематика рефератов

- 1) Общее описание рынка и его целевых сегментов.
- 2) определение спроса на продукты (услуги).
- 3) Анализ конкурентов, сравнительная характеристика конкурентов.
- 4) План маркетинга как один из важнейших разделов бизнес-плана.
- 5) План продаж, цель раздела, структура, инструментарий для составления раздела.

##### Типовые расчетные задания

###### Задание 1

Постоянные затраты равны 20000 руб., цена реализации единицы продукции – 50 руб., переменные затраты на единицу продукции – 30 руб. Определить точку безубыточности.

###### Задание 2

Объем реализации продукции предприятия равен 800 единиц, точка безубыточности – 1000 единиц, удельная прибыль 20 руб./единицу. Определить значение прибыли или убытка.

###### Задание 3

Постоянные затраты равны 25000 руб., цена реализации единицы продукции равна 40 руб., переменные затраты на единицу продукции равны 25 руб. Провести анализ чувствительности.

###### Задание 4

Первоначальная сумма  $P=5000$  руб. помещена в банк на  $n=2$  года под  $i=15\%$  годовых (проценты простые).

Найти наращенную сумму.

###### Задание 5

Постоянные затраты равны 20000 руб., цена реализации единицы продукции – 50 руб., переменные затраты на единицу продукции – 30 руб. Определить точку безубыточности.

###### Задание 6

Предприятие купило станок за  $S=29000$  руб., период эксплуатации которого  $n=4$  года. После этого станок можно будет продать на вторичном рынке за  $P=5000$  руб. (остаточная стоимость). Определить методом равномерного начисления износа ежегодные начисления на износ и балансовую стоимость станка на конец каждого года.

Заполни таблицу

Год	Первоначальная стоимость, руб.	Начисления на износ на счете прибылей и убытков, руб.	Накопленная амортизация, руб.	Балансовая стоимость на конец года, руб.
1				
2				
3				
4				

###### Задание 6

Предприятие анализирует два инвестиционных проекта в 2 млн.руб. Оценка чистых денежных поступлений приведена в таблице.



Год	Проект А, млн.руб.	Проект В, млн. руб.
1	0,9	0,8
2	1,6	1,1
3	-	0,6

Альтернативные издержки по инвестициям равны 12%.

Определить чистую приведенную стоимость каждого проекта.

## 5 Типовые задания к интерактивным занятиям

### Тематика эссе

1. Проблемы Российской практики планирования.
2. Особенности практики планирования в РФ.

### Коллоквиум (вопросы по темам дисциплины)

1. Роль методологии в изучении бизнес-планирования.
2. Объективные и субъективные причины ограничения возможностей планирования бизнеса.
3. Способы сознательного регулирования рыночных отношений.
4. Основные принципы планирования.
5. Базовые предположения.
6. План прибылей и убытков.
7. План денежных потоков.
8. Прогнозный баланс
9. Инвестиционный план и финансирование проекта.
10. Виды рисков.
11. Анализ рисков.
12. Практический инструментарий.
13. Анализ безубыточности, цель, сущность, последовательность проведения анализа.
14. Оценка и анализ экономической эффективности проектов, методы оценки.
15. Анализ чувствительности, цель, порядок осуществления.
16. Области презентации.
17. Способы повышения эффективности презентации.
18. Продвижение бизнес-плана в процессе переговоров.
19. Процесс переговоров.
20. Работа по реализации бизнес-плана.
21. Схема реализации бизнес-проекта.
22. Правовой процесс, регистрация и санкционирование.
23. Управление реализацией бизнес-плана по результатам.

## 6 Пример тестов для контроля знаний

### 1. Задание

Выберите правильное определение административного (централизованного) планирования:

- А) основано на рыночном ценообразовании на производимые товары и услуги;
- Б) состоит в разработке желаемого будущего предприятия и нахождении путей более эффективного приближения к нему;
- В) предусматривает установление вышестоящим органом управления подчиненному предприятию отдельных плановых показателей;
- Г) основано на системе взаимосвязи индикаторов.

### 2. Задание Принцип точности в бизнес-планировании предполагает, что:

- А) планы должны быть конкретизированы в той степени, в которой это позволяет сделать внешняя и внутренняя среда организации;
- Б) планы должны проходить непрерывно, на смену друг другу;
- В) экономическое планирование должно иметь системный характер ;
- Г) придание планам и процессу планирования способности менять свою направленность в связи с изменениями во внешней среде.

### 3. Задание Принцип участия в бизнес-планировании и характеризуется тем, что:

- А) планы должны проходить непрерывно на смену друг другу;
- Б) каждый работник организации становится участником плановой деятельности независимо от должности и выполняемых функций;
- В) план должен иметь системный характер;
- Г) планы должны быть конкретизированы в той степени, в которой это позволяет сделать внешняя и внутренняя среда организации.

**4. Задание** Бизнес-план предприятия это:

- А) совокупность конкретных мероприятий, направленных на достижение целей функционирования организации;
- Б) краткое, точное, доступное описание предполагаемого бизнеса;
- В) инструменты передачи управленческих воздействий на процесс формирования и выполнения планов;
- Г) задания по производству отдельных видов продукции в натуральном и стоимостном выражении, предусматривает дальнейшее повышение качества продукции.

**5. Задание** Раздел бизнес-план – Резюме содержит:

- А) систему закупки товаров и управления запасами, организацию торгово-технологических операций, торгово-складских помещений и оборудования, позволяет обосновать расчетами реализуемость коммерческого предложения;
- Б) расчет единовременных и текущих затрат, источники финансирования, план доходов и расходов и т.п.;
- В) позволяет определить круг покупателей предлагаемых товаров, емкость рынка, объем продаж и необходимые для этого ресурсы;
- Г) сжатый обзор делового предложения, предназначенный для привлечения внимания инвесторов к разрабатываемому бизнес-плану и получения необходимых кредитов для его практической реализации.

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Бизнес-планирование» 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 по дисциплине «Бизнес-планирование» представлена в таблице 6

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. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические (семинарские,	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование

лабораторные занятия)	источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
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
Эссе	Небольшая по объему самостоятельная письменная работа на тему (проблемное поле), предложенную преподавателем. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Цель эссе – развитие навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений.
Коллоквиум	Форма учебного занятия, в ходе которого преподаватель контролирует усвоение студентами сложного лекционного курса, а также процесс самостоятельной работы студентов в течение семестра. На коллоквиум выносятся узловые, спорные или особенно трудные темы, а также самостоятельно изученный студентами материал. Он позволяет систематизировать знания.
Кейс-метод	Метод конкретных ситуаций, является разновидностью обучения методом дискуссии (групповое обсуждение). Процесс обучения с использованием кейс-метода представляет собой имитацию реального события, сочетающую в себе адекватное отражение реальной действительности, небольшие материальные и временные затраты и вариативность обучения. Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), а знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.

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

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

Таблица 7

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

## Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1). Расчет баллов по результатам текущего контроля:

-для студентов очной, очно-заочной формы обучения

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

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	Входной контроль	0,5
		Коллоквиум	0,5
		Эссе	2
		Кейс-метод	1
	Тема 2 Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	Эссе	2
		Кейс-метод	1
	Тема 3. Методы планирования, прогнозирования и управление деятельностью общественного питания	Скрин-шот	0,5
	Тема 4 Общая структура и краткое содержание бизнес-плана	Эссе	2
	Тема 5. Общее описание рынка и его целевых сегментов.	Скрин-шот	0,5
		Расчетно-аналитическое задание	0,5
	Раздел 2. Содержание бизнес-плана Тема 6 План маркетинга	Скрин-шот	0,5
		Расчетно-аналитическое задание	0,5
		Эссе	2
Тема 7. Организационный план	Скрин-шот	0,5	
	Кейс-метод	1	
Тема 8 Финансовый план	Коллоквиум	0,5	
	Расчетно-аналитическое задание	0,5	
Тема 9 Виды рисков	Коллоквиум	0,5	
	Расчетно-аналитическое задание	0,5	
Тема 10 Показатели и процедуры расчета, используемые в бизнес-планировании предприятия общественного питания	Скрин-шот	0,5	
	Расчетно-аналитическое задание	0,5	
Тема 11 Методы анализа и оценки проектов предприятий питания	Коллоквиум	0,5	
	Расчетно-аналитическое задание	0,5	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

## 2). Критерии оценки заданий к практическим (семинарским) занятиям

Тестовые задания – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем 90% тестовых заданий;

**0,4 балла** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,3 балла** - выставляется студенту, при условии его правильного ответа от 50% до 70% тестовых заданий;

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

Расчетно-аналитическое задание – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания не менее чем 90%;

**0,4 балла** - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания от 70% до 90% тестовых заданий;

**0,3 балла** - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания от 50% до 70%;

**0,2 балла** - выставляется студенту, при условии его правильного выполненного расчетного задания менее чем 50%.

Эссе – 2 балла

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

**1,5 балла** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по проведению эссе (рефератов), отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**1 балл** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по проведению эссе (рефератов), отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

**0,2 балла** - выставляется студенту, если выполнены частично требования по проведению эссе (рефератов), если тема не раскрыта полностью или студент не готов к эссе (реферату) вовсе.

## 3). Критерии оценки к интерактивным занятиям

Скрин-шот – 1 балл

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования по проведению скрин-шот, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

**0,4 балла** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по проведению скрин-шот, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**0,3 балла** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по проведению скрин-шот, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

**0,2 балла** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по проведению скрин-шот, если тема не раскрыта или студент не готов к скрин-шот вовсе.

Кейс-задача – 1 балл

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к кейс-задаче, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

**0,4 балла** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к кейс-задаче, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**0,3 балла** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к кейс-задаче, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

**0,2 балла** - выставляется студенту, если не выполнены все требования по подготовке к кейс-задаче.

Коллоквиум– 0,5

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования по подготовке к коллоквиуму, свободно и полно отвечает на вопросы, проявляет глубокие знания и навыки, владеет профессиональной терминологией, демонстрирует зрелость суждений, самостоятельное мышление, высокий уровень сформированности компетенций;

**0,4 балла** - выставляется студенту, если выполнены основные требования по подготовке к коллоквиуму, отвечает самостоятельно и грамотно, проявляет достаточный уровень сформированности компетенций, но допускает некоторые неточности, либо нарушена логика изложения, отсутствует достаточная глубина ответов;

**0,3 балла** - выставляется студенту, если имеются отступления от требований по подготовке к коллоквиуму, отвечает не достаточно полно, уровень знаний и сформированности компетенций не высокий, допускаются отдельные погрешности и ошибки, либо отсутствует конкретность, ясность и четкость ответа;

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

#### **Критерии оценки творческого рейтинга**

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

Таблица 9

Вид работы по разделу (темы) дисциплины	Количество баллов, максимально
Разработка презентации по теме дисциплины Раздел 1. Современные подходы к бизнес-планированию Тема 1 Планирование как инструмент управления бизнесом	4
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 2. Стратегическое планирование и бизнес-план предприятий общественного питания	4
Разработка презентации по теме дисциплины Раздел 2. Содержание бизнес-плана Тема 5. План маркетинга	4
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 7. Организационный план	4
Разработка презентации по теме дисциплины Тема 9 Виды рисков	4
<b>Итого</b>	<b>20</b>

#### **Критерии промежуточной аттестации**

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Бизнес-планирование» в 7 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим два теоретических вопроса и одну задачу и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на первый вопрос – 15 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 15 баллов;
- правильное решение задачи – 10 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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>

			<b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
		ПК-16	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками бизнес-планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
		ПК-22	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОК-3	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
		ПК-5	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в



			<p>производство</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методiku оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками бизнес-планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОК-3	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать</p>

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

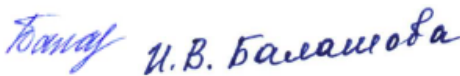
			<p>предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные экономические законы, предмет, объект и методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для бизнес-планирования деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать основы экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками применения полученных экономических знаний в анализе и диагностике финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-5	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> показатели, характеризующие производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, критерии оценки и последовательность внедрения инноваций в производство</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками расчета производственных мощностей и анализа эффективности работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
		ПК-14	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> этапы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методику оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решений по результатам контроля</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>

			<p>общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками бизнес-планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
		ПК-22	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> порядок мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализировать финансовое состояние предприятия общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния предприятия общественного питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

Заведующий кафедрой

 И.В. Балашова

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

Председатель

 Т.Л. Авагян


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

Председатель

 А.В. Петровская


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

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

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

Председатель

 Э.Г. Баладыга

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

Председатель

 А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В.Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Бизнес-планирование»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»**

Кафедра Экономики предприятия

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) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Бизнес-планирование: учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля	М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2023. - 296 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=422736">https://znanium.ru/read?id=422736</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Лебедев, А. Л. Бизнес-планирование на промышленном предприятии: практикум : учебное пособие / А. Л. Лебедев	М.: Научный консультант, 2024. - 130 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=441095">https://znanium.ru/read?id=441095</a>	x	да, ЭБС «Znanium»			1
3	Морошкин, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Морошкин, В.П. Буров	М.: ИНФРА-М, 2022. - 288 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=399378">https://znanium.ru/read?id=399378</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1

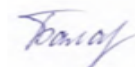
Дополнительная литература							
1	Алиев, В. С. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс) : учебное пособие / В.С. Алиев, Д.В. Чистов	М.: ИНФРА-М, 2022. - 382 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=400158">https://znanium.ru/read?id=400158</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
2	Баринов, В. А. Бизнес-планирование: учебное пособие / В. А. Баринов	М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 272 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=386057">https://znanium.ru/read?id=386057</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
3	Буров, В. П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: учебное пособие / В.П. Буров, А.Л. Ломакин, В.А. Морошкин	М.: ИНФРА-М, 2022. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=378486">https://znanium.com/read?id=378486</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
4	Волков, А. С. Бизнес-планирование: учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко	Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. - 81 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=399354">https://znanium.ru/read?id=399354</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
5	Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов : научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов	М.: РИОР : ИНФРА-М, 2024. - 288 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=433140">https://znanium.ru/read?id=433140</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	5	x	x	1

Преподаватель



В.П.Насыбулина.

Зав.кафедрой\_



И.В. Балашова

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»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ  
Кафедра Экономики и управления

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

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**  
**по дисциплине «Бизнес-планирование»**

1.	Сущность и необходимость планирования бизнеса
2.	Резюме бизнес-плана, его структура
3.	Задача

Преподаватель, к.э.н, доцент

  
\_\_\_\_\_

В.П. Насыбулина

Зав.кафедрой, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_

И.В. Балашова

Утверждено на заседании кафедры КЭУ Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_