

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД



В.П. Ермакова

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий общественного питания

Шифр и направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра профиль: «Технологии ресторанного дела»

Форма обучения заочная

Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания

Кафедра-разработчик рабочей программы Управления и технологий в туризме и рекреации

Курс	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
4	144	4	6	-	130	-	Зачет с оценкой (4)
Итого:	144	4	6	-	130	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021 г.

Рабочую программу составил (и):
Айрапетян В.Г., к.э.н., доцент



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой


подпись

Тришкова СВ,

Ф.И.О.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ


подпись

Мухомов С.С.

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения


подпись

Витрянская И.В.

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1;

ПКУВ-2 считать ПК-2.

Заведующий кафедрой

О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на сервисном рынке, об отраслевой экономике туризма в целом и экономике общественного предприятия в частности.

Задачи дисциплины: _- изучение теоретических и практических основ в экономике предприятий общественного питания

- формирование навыков практического использования полученных знаний в практике организации экономической работы на предприятиях общественного питания

- изучение показателей, характеризующих различные аспекты деятельности предприятий ОП которые позволяют отразить объективные закономерности, учитываемые в управлении экономикой;

- изучение подходов к оценке эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина Экономика предприятий общественного питания к Блоку 1 «дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины участвующие в реализации компетенции
Общепрофессиональные компетенции	
ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Метрология, стандартизация и сертификация Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании

	Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания
<p>ПКУВ -2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>Экономика предприятий общественного питания Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Иностранный язык профессионального общения Бизнес-планирование в общественном питании Сервисная деятельность Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Реклама в общественном питании</p>

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины Экономика предприятий общественного питания студент должен обладать знаниями, умениями и владениями согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПКУВ -1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированными пищевыми продуктами	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><u>Знать:</u> - ключевые понятия и термины, основные теории, относящиеся к разделам микроэкономики и макроэкономики;</p> <p>- условия поведение потребителя и производителя на рынке</p> <p><u>Уметь:</u> - анализировать экономические результаты деятельности экономических субъектов;</p> <p>- рассчитывать затраты и доходы деятельности организаций</p> <p><u>Владеть:</u> навыками анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности субъектов экономики;</p> <p>- приемами поиска, сортировки и фильтрации статистических данных в туристской индустрии</p>
	ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><u>Знать:</u> -существо понятий и категорий, характеризующих отношения производства, распределения и обмена, материальных благ на микроэкономическом уровне;</p> <p><u>Уметь:</u> - применять методы экономического анализа для оценки спроса и предложения</p> <p>- устанавливать общие закономерности структуры финансовых ресурсов, платежеспособности и рентабельности предприятий общественного питания</p> <p><u>Владеть:</u> - владения приемами и навыками планово-экономических и коммерческих расчетов по всем показателям производственно-обслуживающей деятельности предприятий ОП.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПКУВ -2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания	<u>Знать:</u> - ключевые понятия и термины, основные теории, относящиеся к разделам микроэкономики и макроэкономики; <u>Уметь:</u> - проводить экономический анализ основных видов хозяйственной деятельности предприятий ОП. <u>Владеть:</u> - навыками оценки эффективности затраты деятельности предприятия ОП в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывать управленческое решение
	ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами	<u>Знать:</u> - методологию и методику анализа деятельности предприятий ОП <u>Уметь:</u> - рассчитывать затраты и доходы деятельности ПОП <u>Владеть:</u> -навыками анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности субъектов экономики;

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	11	1			10
2	Тема 2. Основные средства предприятия	21		1		20
3	Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания	12	1	1		10
4	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	22	1	1		20

5	Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания	11		1		10
6	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания	22	1	1		20
7	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	21		1		20
	Контрольная работа	20				20
	Зачет с оценкой	4				
ИТОГО:		144	4	6	-	130

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	<ul style="list-style-type: none"> - экономика предприятия санаторно-курортной деятельности- предмет изучения; - воздействие экономических факторов на туризм; - предприятие санаторно-курортной деятельности и экономический оборот; рынок: понятие и разновидности.
2	Тема 2. Основные средства предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - предпринимательство как экономическая категория; - производственная функция предприятия; предприятие и предпринимательская деятельность.
3	Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - основные средства предприятия: понятие и классификация; - планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов; - износ и амортизация основных фондов, их виды. Воспроизводство основных фондов;
4	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	<ul style="list-style-type: none"> - оборотные средства предприятия, их характеристика; - определение потребности в оборотных фондах; - управление дебиторской и кредиторской задолженностью; показатели эффективности использования оборотных средств.
5	Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - издержки и их классификация; - калькуляция себестоимости продукции и услуг; - методы учета затрат; зарубежный опыт учёта издержек
6	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - роль цены в экономике предприятия; - ценовые стратегии: виды и выбор; - ценообразование на предприятий общественного питания ; - определение цены по системе «директ-костинг»; особенности ценообразования вгостинице.

7	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	<ul style="list-style-type: none"> - прибыль предприятия и методы ее расчета; - безубыточность работы предприятия, точка безубыточности - понятие, методика расчёта, применение; - рычаги (левередж) – операционный производственный, финансовый и сопряженный; механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.

4.1.1 Практические занятия

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	экономика предприятия санаторно-курортной деятельности- предмет изучения; воздействие экономических факторов на туризм; предприятие санаторно-курортной деятельности экономический оборот; рынок: понятие и разновидности.
2	Тема 2. Основные средства предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - предпринимательство как экономическая категория; - производственная функция предприятия; предприятие и предпринимательская деятельность.
3	Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - основные средства предприятия: понятие и классификация; - планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов; - износ и амортизация основных фондов, их виды. Воспроизводство основных фондов;
4	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	<ul style="list-style-type: none"> - оборотные средства предприятия, их характеристика; - определение потребности в оборотных фондах; - управление дебиторской и кредиторской задолженностью; показатели эффективности использования оборотных средств.
5	Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - издержки и их классификация; - калькуляция себестоимости продукции и услуг; - методы учета затрат; зарубежный опыт учёта издержек
6	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - роль цены в экономике предприятия; - ценовые стратегии: виды и выбор; - ценообразование на предприятий общественного питания ; - определение цены по системе «директ-костинг»; особенности ценообразования в санатории.
7	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	<ul style="list-style-type: none"> - прибыль предприятия и методы ее расчета; - безубыточность работы предприятия, точка безубыточности - понятие, методика расчёта, применение; - рычаги (левередж) – операционный производственный, финансовый и сопряженный; механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.

4.1.2 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
2	Тема 2. Основные средства предприятия	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
3	Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
4	Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
5	Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
6	Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
7	Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников	Изучение вопросов лекции; изучение теоретического материала по теме; подготовка сообщений по темам
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Грицай, М. А. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / М. А. Грицай. – Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. – 118 с. – 978-5-93252-322-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/26699.html> (дата обращения: 24.06.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А. В. Павлов. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 240 с. – 5-238-00792-2. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html> (дата обращения: 24.06.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.]. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. – 117 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/76049.html> (дата обращения: 24.06.2020). – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 320 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 24.06.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латышова. – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
5. Дубровин И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - Москва : Дашков и К, 2018. - 228 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01997-5 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093529> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности / Магомедов М.Д., Заздравных

А.В., Афанасьева Г.А. - Москва : Дашков и К, 2020. - 230 с.: ISBN 978-5-394-02076-6 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093503> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Петров А, М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва : КУРС, ИНФРА-М, 2018. - 270 с.- ISBN 978-5-905554-87-2 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/939765> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) : Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - Москва : Дашков и К, 2012. - 104 с. - ISBN 978-5-394-01727-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430512> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. - 6-е изд., стер. – Москва : Дашков и К, 2020. – 656 с. - ISBN 978-5-394-03747-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093229> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с.: ISBN 978-5-394-02069-8 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093158> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.1

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы*

4.2.2

Нормативные документы

- 5 ГОСТ Р 50690-2017 Туристские услуги. Общие требования (ГОСТ Р от 31 октября 2017 года №50690-2017);
- 6 ГОСТ Р 58187-2018 Туристские услуги. Кемпинги. Общие требования (ГОСТ Р от 25 июля 2018 года №58187-2018);
- 7 ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования (ГОСТ Р от 11 ноября 2014 года №51185-2014);
- 8 ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования (ГОСТ от 26 марта 2014 года №32612-2014);
- 9 ГОСТ Р 54600-2011 Туристские услуги. Услуги турагентств. Общие требования (ГОСТ Р от 18 декабря 2011 года №54600-2011);
- 10 ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования (ГОСТ Р от 08 декабря 2011 года №54604-2011);
- 11 ГОСТ Р 55318-2012 Туристские услуги. Общие требования к персоналу туроператоров и турагентов (ГОСТ Р от 29 ноября 2012 года №55318-2012)..

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» (Научно-издательский центр «ИНФРА-М»).

Доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего, и прочего устройства (смартфона, планшета) из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена

возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»: «Весь мир», ИД «Форум», ИД «Вузовский учебник», «Магистр», «Норма» и другие издательства.

3. IPRbooks [Электронный ресурс]: Электронно-библиотечная система. <http://www.iprbookshop.ru>. Доступ с паролем на 4000 мест.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Классификация и характеристика предприятий ОП.
2. Производственная структура предприятий общественного питания .
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания .
4. Прибыль предприятия (валовая прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль от обычной деятельности, чистая прибыль).
5. Доходы предприятий общественного питания , классификация доходов и их состав.
6. Распределение и использование чистой прибыли предприятий общественного питания .
7. Рентабельность предприятий общественного питания (показатели рентабельности).
8. Затраты, расходы и издержки предприятий общественного питания .
9. Классификация расходов предприятий общественного питания и их состав.
10. Себестоимость услуг на предприятиях общественного питания
11. Классификация затрат по первичным элементам.
12. Классификация затрат по статьям калькуляции.
13. Классификация затрат по способу отнесения на себестоимость продукции (прямые и косвенные расходы).
14. Классификация затрат по функциональной роли в формировании себестоимости (основные и накладные расходы).
15. Классификация затрат в зависимости от изменения объема производства (условно-переменные и условно-постоянные затраты).
16. Классификация затрат по степени однородности затрат (элементные, комплексные).
17. Классификация затрат в зависимости от времени возникновения (текущие, будущих периодов, предстоящие).
18. Классификация затрат по рациональности затрат (производительные, непроизводительные затраты).
19. Классификация затрат на производство и продажу продукции (релевантные, нерелевантные).
20. Калькулирование себестоимости услуг на предприятиях общественного питания
21. Расчет прямых затрат на предприятиях общественного питания
22. Распределение косвенных затрат на предприятиях общественного питания
23. Виды калькуляций
24. Смета затрат на производство и реализацию услуг на предприятиях общественного питания
25. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости на предприятиях общественного питания
26. Тарифная система оплаты труда на предприятиях общественного питания
27. Сдельная форма оплаты труда на предприятиях общественного питания

28. Повременная форма оплаты труда на предприятиях общественного питания
29. Бестарифные системы оплаты труда на предприятиях общественного питания
30. Заработная плата. Фонд заработной платы на предприятиях общественного питания
31. Классификация затрат рабочего времени на предприятиях общественного питания
32. Методы изучения затрат рабочего времени на предприятиях общественного питания
33. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
34. Структура кадров (персонала) на предприятиях общественного питания
35. Относительные показатели (коэффициенты) для определения состояния кадров на предприятии.
36. Профессионально-квалификационная структура служащих на предприятиях общественного питания
37. Расчет бюджета рабочего времени на предприятиях общественного питания
38. Планирование численности работников в санаторно-курортных предприятиях (норма численности, списочная численность, явочная численность, среднесписочная численность).
39. Определение потребности в персонале на предприятиях общественного питания
40. Производительность труда. Выработка и трудоемкость на предприятиях общественного питания
41. Структура и оценка основных фондов на предприятиях общественного питания
42. Учет и оценка основных фондов на предприятиях общественного питания
43. Износ основных фондов на предприятиях общественного питания
44. Амортизация основных фондов на предприятиях общественного питания
45. Аренда имущества на предприятиях общественного питания
46. Лизинг имущества на предприятиях общественного питания
47. Показатели эффективности использования основных фондов на предприятиях общественного питания
48. Понятие, состав и структура оборотных средств на предприятиях общественного питания
49. Нормирование оборотных средств на предприятиях общественного питания
50. Показатели эффективности управления оборотными средствами на предприятиях общественного питания

УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала.

На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения исследовательской работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения.

В настоящее время потребности человека является одним из наиболее важных направлений человеческого знания. Наиболее приоритетны при изучении курса Экономика предприятий общественного питания особенности экономической деятельности на предприятиях санаторно-курортных услуг. Без подобных знаний невозможно осуществлять деятельность в области туризма и гостеприимства.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения. Готовность студента к семинарскому занятию определяется исходя из информационной наполненности ответа, степени включенности в процесс обсуждения, готовности и способности выйти за пределы общепризнанной парадигмы.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться не только с основной, но и дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины Экономика предприятий общественного питания включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада.

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему контролю и промежуточной аттестации. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на практических занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:
для овладения знаниями:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

для закрепления и систематизации знаний:

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.);

- подготовка сообщений на практическом занятии и др.

для формирования умений и навыков:

- подготовка сообщений по заданным темам;
- решение ситуационных (профессиональных) заданий;

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.
4. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).
5. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.
6. Контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, зачете.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется в форме лекционных и практических занятий.

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Индивидуальные задания выполняются с целью расширения и углубления изучаемого материала на основе поиска требуемой информации. Темы индивидуальных заданий выдаются отдельно каждому студенту. По результатам выполнения которых студенты выступают с докладами на практических занятиях.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows

2. Справочно-правовая система КонсультантПлюс

3. Microsoft Powerpoint Viewer

4. Архиватор 7-Zip

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Экономика предприятий общественного питания определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень

сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

профиль: «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Экономика предприятий общественного питания

обязательная дисциплина

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Является формирование у студентов системы знаний о механизме хозяйственных взаимосвязей на сервисном рынке, об отраслевой экономике туризма в целом и экономике предприятия общественного питания в частности.
Содержание дисциплины	Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика предприятия» в экономической науке Тема 2. Основные средства предприятия Тема 3. Оборотные средства предприятий общественного питания Тема 4. Издержки производства предприятия и их учет Тема 5. Ценообразование предприятий общественного питания Тема 6. Прибыль и безубыточность предприятий общественного питания Тема 7. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ -1 ПКУВ -2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Метрология, стандартизация и сертификация Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

	Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой