



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 18 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – ___ час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – ___ / не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 5 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий :
Составитель:

Ю.В. Приходько
С.В. Подольский, к.э.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Экономика предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные понятия и экономические категории экономики предприятия;
- основные задачи и проблемы, возникающие в процессе деятельности современных предприятий общественного питания;
- показатели, характеризующие объем и структуру деятельности предприятий общественного питания;
- характеристики финансово-экономического состояния предприятий общественного питания;

– показатели экономической эффективности деятельности предприятий общественного питания;

– проблемы и пути повышения эффективности работы предприятий общественного питания в современных условиях.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.э.н., доцент кафедры

Экономики предприятия _____ С.В. Подольский

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы
в том числе с использованием МАО лек. 7 час. / пр. 10 час. / лаб. час.
в том числе в электронной форме лек. /пр. /лаб. час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
в том числе в электронной форме час.
самостоятельная работа 54 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект
зачет
экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП _____ Л.В. Левочкина
Составитель (-и): канд. экон. наук, доцент Подольский С.В.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in: 19.03.04 Technology of products and organization of public catering

Study profile “Technology of products and organization of restaurant services”

Course title: “Economy of public catering enterprises”

Variable part of Block 1, 4 credits

Instructor: Podolskiy Stanislav Valerievich, candidate of Economic sciences, the associate professor of the department of the enterprise economy.

At the beginning of the course a student should be able to:

- ability to use bases of economic knowledge in various spheres of activity;
- ability to self-organization and self-education;
- ability to count production capacities and overall performance of processing equipment, to estimate and plan introduction of innovations in production;
- ability to analyze and estimate effectiveness of a control system of activity of production, to carry out search, the choice and use of new information in the field of development of the industry of food and hospitality;
- ability to carry out search, the choice and use of new information in the field of development of the consumer market, to systematize and generalize information;
- ability to plan the development strategy of the enterprise of food taking into account multiple factors, to carry out the analysis, the assessment of the market and risks, to book audit of financial and material resources.

Learning outcomes:

- ability to define the purposes and to set tasks to sales department for the range of the sold production manufactured and services in and out of the enterprise of food, to analyze information on results of sales and to make decisions in the field of control of process of sales, to own the system of merchandising and logistic processes at the enterprises of food (SPC-12);

- ability to carry out monitoring of carrying out motivational programs at all its stages, to estimate results of motivation and to stimulate workers of production (SPC-13);

- ability to carry out monitoring and to analyze results of financial and economic activity of the enterprise of food, to estimate a financial condition of the enterprise of food and to make decisions on results of control (SPC-16);

- ability to carry out monitoring of financial and economic activity of the enterprise, to analyze and estimate a financial condition of the enterprise (SPC-24).

Course description:

Content of discipline consists of two sections and covers the following circle of questions:

1. Economic bases of functioning of public catering enterprises: enterprises as subjects of the market; general economic bases of functioning of the enterprise; public catering establishments in structure of the market.

2. Economic indicators and efficiency of activity of public catering enterprises: turnover from product sales, goods, works and services of public catering enterprises; resources of public catering enterprises; economic efficiency of commercial activity of public catering enterprises.

Main course literature:

1. Gruzinov V.P., Gribov V.D. Ekonomika predpriyatiya: Uchebnik. Praktikum [Economy of the enterprise: Textbook. Practical manual]. – Moscow: KURS, NITS INFRA-M, 2015. – 448 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/469851>

2. Petrov A.M. Obshestvennoye pitaniye: uchot i kalkulirovaniye sebestoimosti: Uchebnoye posobiye [Public catering: account and calculation of prime cost: Manual]. - Moscow: KURS, NITS INFRA-M, 2015. - 270 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

3. Prudnikov V.M., Sklyarenko V.K. i dr. Ekonomika predpriyatiya (v shemah, tablitsah, raschetah): Uchebnoye posobiye [Economy of the enterprise (in

schemes, tables, calculations): Manual]. - Moscow: NITS INFRA-M, 2014. - 256 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/405370>

4. Sadikova R.R., Krasnova L.N., Ginzburg M.Yu. Ekonomika predpriyatiy: Uchebnoye posobiye [Economy of enterprises: Manual]. - Moscow: NITS INFRA-M, 2016. - 374 p. (rus) – Access: <http://znanium.com/catalog/product/501088>

5. Fridman A.M. Ekonomika predpriyatiya obshestvennogo pitaniya. - Moscow: Dashkov i K, 2017. - 464 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

6. Chernov V.A., Bakanov M.I. Ekonomicheskiy analiz: trgovlya, obshestvennoye pitaniye, turisticheskiy biznes: Uchebnoye posobiye dlya studentov vuzov, obuchayushihnya po ekonomicheskim specialinostyam [Economic analysis: trade, public catering, travel business: The manual for students of higher education institutions, studied on economic specialties]. - Moscow: UNITI-DANA, 2015. - 639 p. (rus) - Access: <http://znanium.com/catalog/product/883930>

Form of final control: exam.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Экономика предприятий общественного питания»

Учебный курс «Экономика предприятий общественного питания» предназначен для студентов по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе МАО 7 часов), практические занятия (36 часов, в том числе МАО 10 часов), самостоятельная работа (54 часов, в том числе на подготовку к экзамену 36 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5-м семестре.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Экономика», «Маркетинг продовольственных товаров» и «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания: предприятия как субъекты рынка; общеэкономические основы функционирования предприятия; предприятия общественного питания в структуре рынка.

2. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания: оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания; ресурсы предприятий общественного питания; экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания.

Цель - обеспечение студентов теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками в области экономики предприятий общественного питания и повышения экономической эффективности их деятельности.

Задачи:

- показать специфику деятельности и особенности функционирования предприятий общественного питания;
- изучить основные понятия и экономические категории экономики предприятия вообще и предприятия общественного питания, в частности;
- научить анализировать и оценивать полученные в процессе коммерческой работы экономические показатели;
- рассчитывать и обосновывать основные показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
- обучить использованию полученных результатов расчетов, а также теоретических знаний для принятия различных управленческих решений.

Для успешного изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его

		деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние

деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-дискуссия, проблемная лекция, лекция-беседа, семинар-пресс-конференция, семинар-дискуссия, деловая игра.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (18 час., в том числе 7 час. с применением методов активного обучения)

Раздел I. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия (2 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-дискуссия (2 час.)

Понятие предприятия, его сущность и основные признаки. Основы и особенности функционирования предприятий в условиях рынка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка (4 час.)

Понятие и отличительные особенности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики. Эффективность как главная цель деятельности предприятия. Факторы внутренней и внешней среды, их влияние.

Раздел II. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания (12 час.)

Тема 3. Оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-беседа (1 час.)

Содержание показателей оборота от реализации услуг, продукции и товаров, виды, значение оборота. Оборот предприятия как экономическая категория и важнейший показатель хозяйственной деятельности. Состав оборота. Особенности развития оборота услуг, выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Факторы, определяющие объем оборота от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятия общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания (4 час.)

Понятие имущества предприятия общественного питания, его состав и структура. Оборотные средства, их виды, показатели измерения. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.

Основные фонды предприятия общественного питания, их понятие, классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов.

Понятие финансов предприятия, их роль и функции. Фонды и средства предприятий, их характеристика, классификация. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов предприятия.

Персонал предприятия питания, как важнейший ресурс. Показатели состава, структуры, движения и производительности труда персонала. Особенности политики в области управления персоналом. Способы мотивации и стимулирования труда персонала, условия их применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: проблемная лекция (4 час.)

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек. Анализ и расчет затрат - как важное условие эффективного использования материальных и трудовых ресурсов. Методика анализа и планирования.

Понятие издержек и себестоимости продукции предприятий общественного питания, характеристика ее элементов, планирование.

Сущность прибыли, ее функции в сфере общественного питания. Прибыль валовая, налогооблагаемая, чистая. Методы определения прибыли, рентабельности. Анализ прибыли и расчет прибыли на предприятиях. Резервы увеличения прибыли на предприятиях общественного питания.

Сущность и содержание экономической эффективности предприятия, критерии оценки, система показателей. Факторы, определяющие эффективность деятельности предприятия. Обобщающие показатели эффективности деятельности предприятий общественного питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 час., в том числе 10 час. с использованием методов активного обучения)

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.
2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.
3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.
2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.
3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.
2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 46
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж,	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 46, 47

			совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания		
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 33, 46, 47
2	Раздел II	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 47
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 39, 42, 43, 45, 47

		ПК13	знает понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 31
			умеет обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 21, 31, 32,
			владеет навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 20, 21, 26, 31, 32, 42
		ПК16	знает основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 27, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 38, 40, 41
			умеет отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 44
			владеет методами и	собеседование	Вопросы к

			приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей	(УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 44
		ПК24	знает показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 16, 17, 23, 28, 29, 34, 35, 39, 43
	умеет рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа		конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 21, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 43, 45	
	владеет методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа		собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 6, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 42, 43, 44, 45	

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. 6-е изд., перераб. и доп. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469851>

2. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

3. Прудников В.М. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / В.К. Складенко, В.М. Прудников и др.; Под ред. проф. В.К.Складенко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405370>

4. Садыкова Р.Р. Экономика предприятий: Учебное пособие / Л.Н. Краснова, М.Ю. Гинзбург, Р.Р. Садыкова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 374 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/501088>

5. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания / А.М. Фридман. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415286>

6. Чернов В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся

по экономическим специальностям / В.А. Чернов; Под ред. М.И. Баканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 639 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883930>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/481654>

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

4. Лалаян Е. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Р.К. Милл, Е. Лалаян. - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883747>

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/

2. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>

3. Общественное питание – Википедия. Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное_питание

4. Общественное питание в современных переходных условиях. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>

5. Что такое общественное питание? Режим доступа: <http://findfood.ru/termin/obshhestvennoe-pitanie>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

5. SAP ERP – платформа для поддержки компаний любого размера и отрасли. Режим доступа: <http://www.sap.com/pc/bp/erp.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (30 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (40 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для аттестации на экзамене следующие: 85-100 баллов – «отлично», 65-84 баллов – «хорошо», 45-64 баллов – «удовлетворительно», 44 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе

производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении заданий на практических занятиях и заданиях, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению заданий на практических занятиях необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенного занятия.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения, как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать деловые игры, семинары-дискуссии, семинары-пресс-конференции, представляющие собой описание или обсуждение деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» осуществляется через использование деловых игр, а также разноуровневых ситуационных задач, решаемых в рамках семинаров, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях питания, тем самым, уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в ходе изучения определенной учебной темы в рамках проведения семинаров, деловых игр, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем

знания теоретического материала, уметь обосновывать и рассчитывать различные экономические показатели деятельности предприятия питания. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке ситуации и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять.

Таким образом, решение ситуационных разноуровневых задач и проведение деловых игр призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области экономики предприятий общественного питания, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;

- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;

- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения исследований;

- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения разноуровневых задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно, альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

Раздел I. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия (2 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-дискуссия (2 час.)

Понятие предприятия, его сущность и основные признаки. Основы и особенности функционирования предприятий в условиях рынка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка (4 час.)

Понятие и отличительные особенности предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики. Эффективность как главная цель деятельности предприятия. Факторы внутренней и внешней среды, их влияние.

Раздел II. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания (12 час.)

Тема 3. Оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: лекция-беседа (1 час.)

Содержание показателей оборота от реализации услуг, продукции и товаров, виды, значение оборота. Оборот предприятия как экономическая категория и важнейший показатель хозяйственной деятельности. Состав оборота. Особенности развития оборота услуг, выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Факторы, определяющие объем оборота от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятия общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания (4 час.)

Понятие имущества предприятия общественного питания, его состав и структура. Оборотные средства, их виды, показатели измерения. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.

Основные фонды предприятия общественного питания, их понятие, классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов.

Понятие финансов предприятия, их роль и функции. Фонды и средства предприятий, их характеристика, классификация. Источники и факторы формирования финансовых ресурсов предприятия.

Персонал предприятия питания, как важнейший ресурс. Показатели состава, структуры, движения и производительности труда персонала. Особенности политики в области управления персоналом. Способы мотивации и стимулирования труда персонала, условия их применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: проблемная лекция (4 час.)

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек. Анализ и расчет затрат - как важное условие эффективного использования материальных и трудовых ресурсов. Методика анализа и планирования.

Понятие издержек и себестоимости продукции предприятий общественного питания, характеристика ее элементов, планирование.

Сущность прибыли, ее функции в сфере общественного питания. Прибыль валовая, налогооблагаемая, чистая. Методы определения прибыли, рентабельности. Анализ прибыли и расчет прибыли на предприятиях. Резервы увеличения прибыли на предприятиях общественного питания.

Сущность и содержание экономической эффективности предприятия, критерии оценки, система показателей. Факторы, определяющие эффективность деятельности предприятия. Обобщающие показатели эффективности деятельности предприятий общественного питания.

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Методические указания по подготовке к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний таких понятий, как рынок, предприятие, основные признаки предприятия, их виды и факторы, воздействующие на их деятельность.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением.

При подготовке к занятию рекомендуется в дополнение к лекционному материалу и основной литературе ознакомиться с дополнительной литературой, информацией в периодической печати, источниками сети Интернет, раскрывающими понятие и сущность рынка, предприятия, классификацию предприятий, факторы внутренней и внешней среды.

По ходу обсуждения необходимо ориентироваться в основных определениях и классификациях. Центральным звеном в обсуждении должны быть вопросы места предприятия в современной экономике и его функционирования в РФ. Следует обсудить состояние факторов среды, выявить плюсы и минусы.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.

2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.

3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний особенностей предприятий общественного питания, их функционирования в современных условиях, основных факторов внутренней и внешней среды и экономических показателей.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- семинар-пресс-конференция «Особенности деятельности предприятий общественного питания и пути её улучшения».

По каждому вопросу плана семинара преподаватель выбирает группу студентов (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара, т.е. остальные студенты, задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы,

оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Перед проведением семинара студентам необходимо закрепить знания о сущности предприятий общественного питания, целях их деятельности и роли в экономике, показателях деятельности предприятий общественного питания и способах их расчёта, факторах внутренней и внешней среды, воздействующих на их состояние и развитие. Целесообразно, наряду с теоретической информацией, найти также практические примеры деятельности предприятий общественного питания, влияния на их работу различных факторов, показатели их работы, проанализировать найденную информацию и сделать выводы.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование и закрепление у студентов знаний об экономической сущности оборота предприятий общественного питания, способах его расчёта, о влияющих на его величину факторах и о проблемах и путях повышения данного показателя.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- семинар-дискуссия «Проблемы, факторы и пути повышения оборота предприятий общественного питания».

В период подготовки (начинается не более, чем за неделю до семинара) во время самостоятельной работы определяется список вопросов для обсуждения, и формируются группы студентов по каждому вопросу. Каждая группа выбирает своего руководителя и согласует его с преподавателем. Каждый руководитель заранее готовит выступление на 5-7 минут, раскрывающее актуальность и значение рассматриваемого вопроса, основные проблемы.

В ходе семинара преподаватель:

- контролирует соблюдение регламента времени, отводимого на каждый вопрос;

- осуществляет руководство обсуждением вопроса (кому предоставить слово для отчета, обеспечение порядка и дисциплины при обсуждении вопроса);

- оказывает помощь каждой группе, отвечающей на вопросы, и др.

Проведение семинара начинается вступительным словом преподавателя. После этого заслушиваются и обсуждаются доклады. Преподаватель и участники групп задают вопросы докладчику и его группе, причём каждый участник не только задает вопросы, но и выдвигает свои гипотезы, спорит, доказывает свою правоту, обращается к записям лекций и учебных пособий для уточнения своих знаний и нахождения более убедительных и точных аргументов.

Таким образом, обучаемые должны как можно чаще решать проблемы, поставленные ими самими.

Преподаватель делает заключение по каждому вопросу (раскрывает, что составляет суть данного вопроса, указывает, на что обратить особое внимание, дает ответы на вопросы, не получившие должного освещения, и т. д.).

Затем таким же образом обсуждаются все последующие вопросы семинара.

Заключительный этап:

- подводятся итоги семинара;
- оценивается работа каждого обучаемого, причём учитываются как его ответы, так и задаваемые им вопросы, высказываемые суждения, мысли.

Перед проведением семинара-дискуссии студентам необходимо закрепить знания о сущности оборота предприятий общественного питания, о влияющих на его величину факторах. Также следует найти и проанализировать информацию об обороте ряда действующих предприятий общественного питания, выявить и изучить повлиявшие на него факторы, сделать выводы и предложить рекомендации по повышению оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов знания сущности, особенностей, видов основных и оборотных активов предприятия общественного питания, их места в деятельности предприятия, умения решать практические задачи и рассматривать ситуации, связанные с использованием основных и оборотных активов.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- решение разноуровневых задач (задачи 1-4 для самостоятельной работы представляются студентами и обсуждаются в ходе проведения занятия, представлены в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания об основных и оборотных средствах предприятий общественного питания, о влияющих на их состояние факторах. Также следует найти и проанализировать информацию об имуществе ряда действующих предприятий общественного питания, выявить и изучить воздействующие на него факторы, сделать выводы и предложить рекомендации по улучшению состояния и использования имущества.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов целостного представления о сущности, роли и функциях финансов предприятия общественного питания, источниках их формирования, их преимуществах и недостатках, обучение практическим навыкам оценки финансового состояния предприятия общественного питания, умению анализировать показатели, характеризующие это состояние, и предлагать рекомендации по его улучшению.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;

- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- решение разноуровневых задач (задачи 5-6 для самостоятельной работы представляются студентами и обсуждаются в ходе проведения занятия, представлены в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания о финансах предприятий общественного питания, об их функциях, источниках формирования. Также следует изучить основные финансовые показатели деятельности предприятий общественного питания, как в теории, так и на практических примерах, научиться анализировать финансовое состояние, делать выводы и предлагать рекомендации.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.

2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.

3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов понимания сущности затрат, знания их классификации, особенностей формирования в общественном питании, возможных путей их снижения, а также умения производить расчет и анализ затрат в практических ситуациях.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;

- решение разноуровневых задач (задача 7 для самостоятельной работы представляется студентами и обсуждается в ходе проведения занятия, представлена в Приложении 1).

Перед проведением практического занятия студентам необходимо закрепить знания о затратах предприятий общественного питания, об их классификации, способах расчёта, путях снижения, источниках формирования. Также следует изучить основные группы затрат предприятий общественного питания, как в теории, так и на практических примерах, научиться анализировать затраты и управлять ими, делать выводы и предлагать рекомендации.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.
2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

Методические указания для подготовки к занятию:

Целью занятия является формирование у студентов знаний показателей результатов и эффективности деятельности предприятий общественного питания – прибыли и рентабельности, в т.ч. их экономической сущности, видов, путей повышения, а также умения на практике рассчитывать, анализировать эти показатели, предлагать пути их улучшения.

Для достижения поставленной цели используются:

- устный опрос студентов;
- выступления с докладами по темам занятия, с последующим обсуждением;
- решение разноуровневых задач (задача 8 для самостоятельной работы представляется студентами и обсуждается в ходе проведения занятия, представлена в Приложении 1);
- деловая игра «Расчёт экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания».

Для подготовки к занятию студентам необходимо изучить сущность, основные показатели экономической эффективности, пути её повышения, разобрать эти вопросы на практических примерах, научиться рассчитывать показатели, интерпретировать их и предлагать свои рекомендации.

Для выполнения задания по деловой игре студенты подразделяются на группы по 4-7 человек. Группы выполняют задания независимо друг от друга. По результатам проведённой работы каждая группа предоставляет отчёт и готовит доклад. Группы обмениваются вопросами, замечаниями, рекомендациями, в конце занятия преподаватель подводит общий итог.

Примечание: приводимое ниже задание – расчет экономической эффективности деятельности ресторана мексиканской кухни – дается только в качестве ориентировочного примера. Каждая группа должна вначале сгенерировать идею создания *своего* предприятия общественного питания, обосновать его необходимость и спрос со стороны потребителей на его продукцию и услуги. Затем необходимо рассчитать показатели, найдя требуемую информацию о нужных ингредиентах, например, согласно Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, о ценах на ресурсы, поставщиках и т.д. На этом основании следует определить итоговые показатели экономической эффективности, сделать вывод о целесообразности или нецелесообразности реализации проекта.

Также при подготовке задания по деловой игре группы должны проверять и учитывать актуальные изменения в законодательстве, касающиеся налогов, обязательных отчислений, тарифов на коммунальные услуги и т.д.

Деловая игра «Расчет экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания»

Задание. Рассчитать и обосновать показатели экономической эффективности деятельности ресторана мексиканской кухни (таблица 8), предложить возможные пути их улучшения.

Проектируемое предприятие - *ресторан мексиканской кухни* на 60 посадочных мест. Режим работы предприятия с 11:00 до 24:00 часов. Предприятие организовано частными лицами (предпринимателями), во главе структуры управления находится директор.

Данные для расчета товарооборота представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Расчет товарооборота и валового дохода проектируемого мексиканского ресторана на 60 мест.

Единица измерения	Количество сырья	Цена поставщика, руб.	Стоимость сырья по ценам поставщика, руб.	Валовой доход (наценка)	Товарооборот по продажным ценам, руб.		
					Наценки %	Сумма наценки, руб.	
1	2	3	4	5 (3*4)	6	7 (5*6)/100	8 (5+7)
Пекинская капуста	кг	3,14	15	47,1	250	70,7	117,8
Морковь	кг	3,6	11		250		
Свежий огурец	кг	0,7	45		250		
Авокадо	кг	4,7	150		250		
Помидор	кг	22,0	45		250		
Петрушка (зелень)	кг	1,6	140		250		
Корень сельдерея	кг	0,82	150		250		
Репчатый лук	кг	10,5	12		250		
Зелёный салат (листья)	кг	2,4	100		250		
Перец красный сладкий	кг	3,17	55		250		
Корень имбиря	кг	0,02	30		250		
Перец зелёный сладкий	кг	4,0	55		250		
Чеснок	кг	0,62	9		250		
Кабачок	кг	10,63	16		250		
Лук зелёный (перо)	кг	0,3	70		250		
Белокочанная капуста	кг	2,0	25		250		
Укроп (зелень)	кг	0,42	70		250		
Картофель	кг	4,6	12		250		
Апельсин	кг	0,6	40		250		
Банан	кг	2,9	35		250		
Майонез	кг	0,37	40		250		

Сметана	кг	0,37	25		250		
Мороженные креветки	кг	4,42	250		250		
Консерв-ая фасоль	кг	2,7	35		250		
Маринованный перец чили	кг	0,376	150		250		
Соль	кг	1,8	3		250		
Лимон	кг	1,5	120		250		
Молотый чёрный перец	кг	0,08	70		250		
Филе курицы (грудка)	кг	4,0	85		250		
Куриные яйца	шт	8,0	3		250		
Уксус (мягкий)	л	0,58	15		250		
Растительное масло	л	5,0	34		250		
Оливковое масло	л	4,44	40		250		
Кукурузное масло	л	1,42	34		250		
Консервированная красная фасоль (дольки)	кг	5,3	35		250		
Консервированная кукуруза	кг	4,0	15		250		
Консер-ая белая фасоль	кг	5,3	35		250		
Мёд	л	0,06	180		250		
Сыр «Моцарелла»	кг	0,6	200		250		
Столовая горчица	кг	0,02	20		250		
Филе щуки	кг	4,5	83		250		
Молотая гвоздика	кг	0,013	100		250		
Душистый перец горошком	кг	0,03	80		250		
Молотый тмин	кг	0,034	100		250		
Сушёный ореган	кг	0,05	150		250		
Лавровый лист	кг	0,008	90		250		
Винный уксус	л	1,43	120		250		
Консервированные оливки	кг	0,08	208		250		
Консер. Маслины	кг	0,08	208		250		
Филе окуня	кг	11,0	60		250		
Водка	л	0,12	180		250		
Пшеничная мука	кг	2,7	13		250		
Сыр «Чеддер»	кг	1,8	230		250		
Консер. Каперсы	кг	0,26	165		250		
Копчёный лосось	кг	1,2	260		250		
Говяжий фарш	кг	1,1	60		250		
Томатная паста	кг	1,0	24		250		
Молотый кориандр	кг	0,012	13		250		
Молотый красный перец	кг	0,004	40		250		
Кукурузная мука	кг	1,02	19		250		
Лимон	кг	1,5	120		250		
Молотый чёрный перец	кг	0,08	70		250		
Филе курицы (грудка)	кг	4,0	85		250		
Куриные яйца	шт	8,0	3		250		
Уксус (мягкий)	л	0,58	15		250		
Растительное масло	л	5,0	34		250		
Оливковое масло	л	4,44	40		250		
Кукурузное масло	л	1,42	34		250		
Консервированная красная фасоль (дольки)	кг	5,3	35		250		
Консервированная кукуруза	кг	4,0	15		250		
Консер-ая белая фасоль	кг	5,3	35		250		
Мёд	л	0,06	180		250		
Сыр «Моцарелла»	кг	0,6	200		250		

Столовая горчица	кг	0,02	20		250		
Филе щуки	кг	4,5	83		250		
Молотая гвоздика	кг	0,013	100		250		
Душистый перец горошком	кг	0,03	80		250		
Молотый тмин	кг	0,034	100		250		
Сушёный ореган	кг	0,05	150		250		
Лавровый лист	кг	0,008	90		250		
Винный уксус	л	1,43	120		250		
Консервированные оливки	кг	0,08	208		250		
Консер. Маслины	кг	0,08	208		250		
Филе окуня	кг	11,0	60		250		
Водка	л	0,12	180		250		
Пшеничная мука	кг	2,7	13		250		
Сыр «Чеддер»	кг	1,8	230		250		
Консер. Каперсы	кг	0,26	165		250		
Копчёный лосось	кг	1,2	260		250		
Говяжий фарш	кг	1,1	60		250		
Томатная паста	кг	1,0	24		250		
Молотый кориандр	кг	0,012	13		250		
Молотый красный перец	кг	0,004	40		250		
Кукурузная мука	кг	1,02	19		250		
Сливочное масло	кг	0,93	70		250		
Сливки 10% жир.	л	0,51	80		250		
Сахар песок	кг	2,54	19		250		
Вермишель	кг	0,43	18		250		
Молотая корица	кг	0,14	100		250		
Рис длинозёрный	кг	4,6	25		250		
Марин-ый зелёный помидор	кг	0,93	170		250		
Мясо краба (мороженое)	кг	1,02	350		250		
Сухое белое вино	л	1,1	280		250		
Сушёная душица	кг	0,009	150		250		
Сушёный тимьян	кг	0,02	150		250		
Филе трески	кг	0,7	60		250		
Копчёный говяжий язык	кг	2,3	240		250		
Свиной фарш	кг	0,5	60		250		
Хлебная крошка	кг	0,06	36		250		
Изюм без косточек	кг	1,2	130		250		
Баранина (корейка)	кг	4,8	90		250		
Свинина (корейка)	кг	2,4	80		250		
Телятина (лопаточная часть)	кг	4,0	80		250		
Миндаль	кг	0,6	300		250		
Арахис жареный	кг	0,31	240		250		
Говядина (вырезка)	кг	5,3	120		250		
Курица потрошёная	кг	4,0	60		250		
Сливки 35% жир.	л	0,4	80		250		
Куриный кубик	кг	0,15	46		250		
Горошек (мороженный)	кг	0,93	30		250		
Цыплёнок (филе и ножки)	кг	4,2	70		250		
Грибы свежие (шампиньоны)	кг	0,9	280		250		
Сушёный майоран	кг	0,004	150		250		
Ликёр «Шерри»	л	0,4	380		250		
Коричневый сахар	кг	1,32	30		250		
Молоко цельное	л	25,6	24		250		

Ванилин	кг	0,02	165		250		
Сливочное масло (несоленое)	кг	0,31	70		250		
Сливки 40% жир.	л	2,5	80		250		
Тёмный ром	л	0,36	370		250		
Кокосовая стружка	кг	0,46	80		250		
Молотый кофе	кг	1,1	850		250		
Горький шоколад	кг	2,0	160		250		
Хлебцы	кг	0,6	40		250		
Сахарная пудра	кг	0,14	24		250		
Итого:				15441,9		38604,75	54046,65
Покупные товары							
Чай зелёный, заварной«Grenfield»	кг	2,0	140		250		
«Спрайт»	л	5,0	32		250		
«Фанта»	л	3,0	32		250		
«Лимонад»	л	7,0	20		250		
«Кока-кола»	л	7,0	32		250		
«Бонаква»	л	11,0	20		250		
«Шмаковская»	л	11,0	17		250		
«Ласточка»	л	5,0	18		250		
«DJ seven»	л	2,0	35		250		
«Я»	л	3,0	45		250		
Сок «Premium»	л	2,0	30		250		
Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	шт	20,0	40		250		
Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой	шт	20,0	50		250		
Пирожное «Корзиночка любительская»	шт	20,0	35		250		
Пирожное «Трубочка» с кремом «Шарлотт» шоколадный	шт	43,0	38		250		
Пирожное «Трубочка» с заварным кремом	шт	50,0	36		250		
Конфеты «Птичье молоко»	к	4,0	160		250		
Конфеты «Коркунов»	к	4,0	220		250		
Бананы	кг	3,0	30		250		
Яблоки	кг	3,0	25		250		
Виноград	кг	3,0	60		250		
Апельсины	кг	3,0	40		250		
Груши	кг	2,0	40		250		
Ананас	кг	2,0	100		250		
«Holsten»	б	6,0	40		250		
«Ярпиво»	б	4,0	25		250		
«Три толстяка»	б	4,0	25		250		
«Три медведя»	б	6,0	25		250		
«Kent»	п	7,0	20		250		
«Bond»	п	7,0	20		250		
«Парламент»	п	10,0	30		250		
Спички	к	31,0	5		250		
Коньяк «Алагири»	б	8,0	300		250		
Водка «Русский стандарт»	б	5,0	130		250		
Водка «Финляндия»	б	4,0	145		250		
Вино «Изабелла»	б	10,0	100		250		
Вино «Кинзмараули»	б	7,0	155		250		

Вино «Галисман»	б	3,0	80		250		
Шампанское «Советское» полусладкое	б	6,0	70		250		
Шампанское «Московское»	б	5,0	90		250		
Итого:				18131,0		45327,5	63458,5
Всего:				33572,9		83932,3	131600,5

Расчет товарооборота и валового дохода представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Сводный расчет товарооборота и его состава, валового дохода

Показатели, %	Сумма, руб.			Удельный вес, %
	За день	За месяц	За год	
Розничный товарооборот, в том числе:	131600,5			100
–по продукции собственного производства	54046,65			41,07
–по покупным товарам	63458,5			48,22
Уровень валового дохода				
Валовой доход	83932,3	2601901,3	30635289	63,78

Расчет фонда заработной платы

Расчет фонда заработной платы предприятия производится по группам: административно – обслуживающий персонал, производственная группа.

Фонд заработной платы рассчитывается по окладам работников с учетом соответствующих надбавок (ДВ, районный коэффициент, стажевая надбавка).

Расчеты представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет фонда заработной платы персонала

Наименование должности	Количество, чел.	Оклад, руб.	ДВ районный коэффициент 30%, руб.	Стажевая надбавка 30%, руб.	Зарплата за месяц одного работника, руб.	Фонд заработной платы в месяц, руб.
Административно–управленческий персонал						
Директор	1	12500	3750	3750	20000	20000

Бухгалтер	1	10000				
Администратор	2	9500				
Итого:	4					51200
Работники производства						
Технолог	1	9000				
Повар	6	7500	2250	2250	12000	72000
Мойщик кухонной посуды	1	4500				
Мойщик столовой посуды	1	4500				
Уборщица	2	3500				
Итого:	11					112000
Работники торговой группы						
Бармен	2	6000				
Официант	5	5000				
Гардеробщик	1	3000				
Итого:	8					64000
Работники прочей группы						
Грузчик	1	4000				
Охранник	1	5000				
Итого:	3					22400
Всего:	26					249600
Фонд заработной платы за год	2995200					

Уровень заработной платы в % к товарообороту составляет ? %.

Единый налог на вмененный доход введен в Федеральном законе от 05.08.00 № 117–ФЗ “О едином налоге на вмененный доход для отдельных видов деятельности”.

В Приморском крае принят закон от 28.11.2002 № 23–КЗ “О системе налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности в Приморском крае”.

Издержки производства и обращения – это стоимостная оценка используемых в процессе приготовления природных ресурсов, сырья, материалов, топлива, энергии, основных фондов, трудовых ресурсов, а так же других затрат на производство, реализацию и организацию потребления продукции и покупных товаров.

Издержки бывают постоянные и переменные. Величина постоянных издержек остается одинаковой при изменении объема производства (арендная плата, амортизация, расходы на содержание здания и т.д.). Переменные расходы увеличиваются или уменьшаются при росте или уменьшении объема выпуска продукции. Показателем издержек производства и обращения является сумма расходов и их уровень к годовому товарообороту.

Проектируемое предприятие образовано частным предпринимателем, поэтому необходимо произвести исчисление единого налога на вмененный доход по формуле:

$$V = M * 0,2, \quad (1)$$

где V – сумма вмененного годового единого налога, руб.; M – сумма вмененного дохода, руб.

Вмененный доход определяется по формуле:

$$M = C * N * D * E * F * A, \quad (2)$$

где C – базовая доходность за единицу физического показателя, руб., ($C = 4000$); N – количество единиц физического показателя, руб., ($N = S$ торговой группы помещений = 108 м^2); D – корректирующий коэффициент по подвидам деятельности ($D = 1,0$); E – корректирующий коэффициент по месту деятельности налогоплательщика, учитывающий тип населенного пункта ($E = 1,0$); F – корректирующий коэффициент по месту деятельности, учитывающий местонахождение внутри населенного пункта ($F = 1,0$); A – корректирующий коэффициент, учитывающий уровень инфляции ($A = 1,0$).

$$M = 4000 * 108 * 1,0 * 1,0 * 1,0 * 1,0 = 432000$$

Единый налог на вмененный доход в год определяется:

$$M = 432000 * 0,2 = 86400 \text{ руб.}$$

Единый налог на вмененный доход в месяц составит:

$$86400 / 12 = 7200 \text{ руб.}$$

Налог на доходы физических лиц составляет 13 % от фонда заработной платы предприятия за вычетом 400 руб. с каждого работника предприятия:

$$249600 - (26 * 400) * 13 \% = 31096 \text{ руб. в месяц}$$

$$31096 * 12 = 373152 \text{ руб. в год}$$

Уровень годового налога на доходы физических лиц в процентах к товарообороту составляет 0,78 %.

$$\text{Налог на имущество } 2 \% . (\Sigma \text{Ос} * 2\%)$$

$$18031540 * 2 \% = 360630,80$$

Расчет издержек ведется методом технико-экономических расчетов по каждой статье отдельно, исходя из объема выпуска продукции, товарооборота, из сложившейся практики работы предприятия подобного типа, а также с учетом хозяйственной целесообразности.

Статья 1. Расходы на транспорт.

Расходы на транспорт в день составляют 500,00 рублей на предприятии работает одна машина.

$$\text{Расходы на транспорт в день составляют: } 1 * 500,00 = ? \text{ рублей;}$$

$$\text{Расходы в месяц: } 500,00 * 31 = ? \text{ рублей;}$$

$$\text{Расходы в год: } ? * 12 = ? \text{ рублей;}$$

Уровень расходов по данной статье составляет ? % к товарообороту.

Статья 2. Расход на оплату труда.

За месяц расходы составляют ? рублей.

$$\text{За год: } ? * 12 = ? \text{ рублей.}$$

Уровень расходов по данной статье составляет ? % к товарообороту.

Статья 3. Расход на содержание здания.

Расчеты по данной статье представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Расчет расходов на содержание ресторана*

Наименование статьи расходов	Единица измерения	Тариф за единицу измерения, руб.	Количество единиц за месяц	Сумма за месяц, руб.	Сумма за год, руб.

Электроэнергия	кВт/ч	2,22	21725	48229,5	578754
Отопление	Гкал	1802	40		
Водоснабжение:					
–холодное	м ³	40	3797		
–горячее	м ³	53,56	2588		
Вывоз отходов	в пакетах	44	61		
Итого:				413486,78	4961841,3 6

*тарифы могут изменяться, перед проведением деловой игры необходимо уточнить актуальные тарифы и пересчитать показатели в соответствии с ними

Уровень расходов по статье 3 к товарообороту составляет ? %.

Статья 4. Амортизация основных средств.

Расчет суммы амортизационных отчислений представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Расчет суммы амортизационных отчислений

Наименование основных фондов	Стоимость основных фондов, руб.	Годовые нормы амортизации, %	Сумма отчислений за год, руб.
Здание предприятия	17280000	2,5	432000
Холодильное оборудование	150200	10	
Тепловое оборудование	150540	12,5	
Инвентарь	125600	13,5	
Мебель	325200	13,5	
Итого:	18031540		526696

Уровень расходов по статье 4 к товарообороту составляет ? %.

Статья 5. Отчисления в ремонтный фонд.

Эти отчисления составляют 8,5% от товарооборота в год.

? * 8,5% = ? рублей.

Статья 6. Износ спецодежды и инвентаря.

Эти отчисления составляют 6,5% от товарооборота в год.

?* 6,5% = ? рублей.

Статья 7. Расходы на тару.

Эти отчисления составляют 3% от товарооборота в год.

? * 3% = ? рублей.

Статья 8. Расходы на рекламу.

Эти отчисления составляют 3% от товарооборота в год.

? * 3% = ? рублей.

Статья 9. Прочие расходы.

Эти отчисления составляют 4% от товарооборота в год.

? * 4% = ? рублей.

Смета издержек проектируемого предприятия за год представлена в таблице 6.

Таблица 6 – Смета издержек за год

Показатели издержек	Процент к товарообороту, %	Сумма отчислений в год, руб.
Расходы на транспорт		
Расходы на оплату труда		
Расходы на содержание здания		
Амортизация основных средств		
Отчисления в ремонтный фонд		
Износ спецодежды и инвентаря		
Расходы на тару		
Расходы на рекламу		
Прочие расходы		
Итого:		

Расчет основных экономических показателей

Валовой доход является источником возмещения текущих затрат и формирования чистой прибыли. Валовой доход предприятия составляют наценки на продукцию собственного производства. Наценки становятся реальными доходами после реализации собственной продукции и составляют реализованный валовой доход, сумма которого определяется балансовым методом ежемесячно. Чистая прибыль предприятия рассчитывается как разность между валовым доходом (ВД), издержками производства и налогами.

Прибыль = ВД – издержки – налоги, руб.

Прибыль = 30635289 – 20678282,86 – (86400 + 373152 +) = 9497454,14 руб.

В год на предприятии прибыль до налогообложения составляет 9497454,14 руб., по отношению к товарообороту 19,77 %.

От прибыли к налогообложению предприятие отчисляет платежи в бюджет. Размер налога на прибыль для предприятий общественного питания составляет 20 %.

$9497454,14 * 20\% = ?$ руб.

$9497454,14 - 227988,99 = ?$ руб.

Вычитаем от прибыли налог на имущество и получаем данную чистую прибыль:

$? - 360630,80 = ?$

Все расчеты представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Расчет прибыли предприятия к распределению

Наименование показателей	Облагаемая база	Процент отчисления, %	Сумма отчислений за год, руб.
Валовой доход	Т/о	63,78	30635289
Издержки производства	Т/о	43,05	20678282,86
Налог на доходы физических лиц	ФЗП	?	?
Отчисления во внебюджетные фонды	ФЗП	?	?
Налог на имущество		0,75	360630,00
Прибыль до налогообложения	Т/о	12	9497454,14
Чистая прибыль	Т/о	18,55	8908834,35

Показатели экономической эффективности рассчитываются по следующим формулам:

Уровень рентабельности:

$$R = \text{Пч} / \text{Т} * 100, \quad (3)$$

где Пч – чистая прибыль, руб.; Т – товарооборот, руб.

$$R = ? / ? * 100 = ? \%$$

Фондоотдача:

$$\Phi = T / O_c, \quad (4)$$

где O_c – стоимость основных средств, руб.

$$\Phi = ? / ? = ?$$

Фондоемкость:

$$E = O_c / T, \quad (5)$$

$$E = ? / ? = ?$$

Окупаемость предприятия:

$$C_o = O_c / Пч. \quad (6)$$

$$C_o = ? / ? = ?$$

Показатели экономической эффективности проектируемого предприятия представлены в таблице 8.

Таблица 8 - Показатели экономической эффективности ресторана мексиканской кухни на 60 мест

Наименование показателей	Единицы измерения	Значение
Уровень рентабельности	% к товарообороту	
Фондоемкость	руб.	
Фондоотдача	руб.	
Окупаемость	лет	

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- компьютеры с установленным пакетом программ Microsoft Office,

SAP EPR.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

г. Владивосток
2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Раздел 1 (Сентябрь-октябрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии
2	Раздел 2 (Ноябрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии
3	Раздел 3 (Декабрь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии, деловым играм	18 часов	Представление доклада и презентации, проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии, проверка деловой игры
4	Раздел 4 (Январь)	Подготовка докладов и презентаций к семинарам, к дискуссии, деловым играм, решение разноуровневых задач, подготовка реферата, подготовка к тесту	36 часов	Проверка наличия лекций, активность участия в дискуссии, проверка решения задач, защита реферата, прохождение теста
5	ИТОГО	-	90 часов	-

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся

Темы рефератов

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия

1. Проблемы функционирования предприятий в условиях рынка.
2. Факторы, влияющие на деятельность предприятий, и их оценка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка

1. Современные проблемы совершенствования ассортимента и повышения качества услуг общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Совершенствование технологий оказания услуг общественного питания.

3. Проблемы развития рынка услуг общественного питания на современном этапе.

4. Конкуренция на рынке услуг общественного питания.

5. Проблемы и основные направления совершенствования услуг общественного питания.

Тема 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания

1. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятий общественного питания.

2. Методы расчёта и анализа оборота от деятельности предприятий общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания

1. Показатели, характеризующие эффективность использования основных фондов предприятия. Резервы повышения эффективности их функционирования.

2. Товарное обеспечение предприятий общественного питания, его источники и особенности формирования в условиях рынка.

3. Оборотные средства предприятий общественного питания, состав, показатели эффективности использования.

4. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания, источники их формирования.

5. Методы анализа финансового состояния предприятий общественного питания.

6. Персонал предприятий общественного питания: значение, состав, структура, показатели движения.

7. Показатели результативности труда персонала предприятий общественного питания.

8. Мотивация персонала предприятий общественного питания: сущность, теории, виды, методы, условия применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания

1. Резервы роста эффективности работы предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.

2. Пути и резервы увеличения прибыли предприятий общественного питания на современном этапе.

3. Риски, понятие, виды, вероятность результата. Методы оценки хозяйственного риска, снижение риска.

4. Формы и системы оплаты труда в общественном питании. Трудовые контракты.

5. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания, пути их оптимизации.

Критерии оценки реферата

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность реферата к объявленному сроку	10
2	Уровень владения научным языком написания реферата	10
3	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
4	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	40
6	Материал подан системно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
7	ИТОГО	100

Темы групповых или индивидуальных заданий для подготовки докладов к семинарам

1. Предприятие общественного питания: сущность, функции, цели.
2. Общественное питание: сущность, место в жизни общества.

3. Особенности функционирования предприятий общественного питания в России.
4. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Дальневосточном регионе.
5. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Приморском крае.
6. Миссия и цели предприятия общественного питания: сущность, проблемы выбора и порядок определения.
7. Основные показатели работы предприятия общественного питания.
8. Проблемы и пути совершенствования технологий общественного питания.
9. Основные затраты в деятельности предприятий общественного питания, порядок их расчёта и пути снижения.
10. Факторы внешней и внутренней среды, воздействующие на деятельность предприятия общественного питания: классификация, особенности проявления в России, учёт их влияния в управлении.
11. Технологии общественного питания: сущность, виды, пути совершенствования.
12. Качество работы предприятия общественного питания и факторы, его формирующие.
13. Столовые, кафе, кафетерии, рестораны: особенности деятельности.
14. Мотивация в деятельности предприятия общественного питания: сущность, виды, методы.
15. Проблемы и пути совершенствования работы предприятий общественного питания.
16. Финансовое состояние предприятий общественного питания.
17. Проблемы и пути совершенствования контроля на предприятиях общественного питания.
18. Стратегии предприятия общественного питания: сущность, виды, порядок разработки и корректировки.

19. Особенности, проблемы и пути совершенствования формирования стратегии российских предприятий общественного питания.

20. Ресурсное обеспечение деятельности предприятия общественного питания, особенности в России и пути совершенствования.

21. Особенности и пути совершенствования управления предприятием общественного питания.

22. Специфика предприятий общественного питания по странам (по выбору студента).

Критерии оценки доклада по заданию в группах

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность материала к объявленному сроку	10
2	Уровень владения академическим языком изложения доклада	10
2	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	20
3	Представление собственной точки зрения, аргументированной (позиции, отношения) по теме исследования	20
4	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
5	ИТОГО	100

Задания к решению разноуровневых задач

Задача 1. Первоначальная стоимость оборудования для офиса предприятия общественного питания составила 1400 тыс. руб., срок службы 10 лет. Определить линейным способом годовую и месячную суммы амортизационных отчислений.

Задача 2. Первоначальная стоимость оборудования 3600 тыс. руб. Срок службы 5 лет. Норма амортизации 20 %. Рассчитать суммы годовых амортизационных отчислений нелинейным способом.

Задача 3. Среднегодовая стоимость основных фондов предприятия общественного питания составляет 10000 тыс. руб., годовой оборот – 26000 тыс. руб., годовая прибыль – 4500 тыс. руб., среднесписочная численность персонала – 50 чел. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и рентабельности основных фондов.

Задача 4. Определить величину высвобождающихся оборотных средств предприятия общественного питания за счет ускорения их оборачиваемости, если длительность одного их оборота снизилась с 54 до 52 дней. Объем реализации услуг компании составляет 33,3 млн. руб. в год.

Задача 5. На начало года общая сумма капитала предприятия общественного питания составляла 560 тыс. руб. Из них 25 тыс. руб. – уставной капитал, 100 тыс. руб. – нераспределенная прибыль, 75 тыс. руб. – добавочный капитал, 40 тыс. руб. – резервный капитал, 120 тыс. руб. – краткосрочные кредиты. Остальная часть капитала формировалась за счет кредиторской задолженности. На конец года прибыль выросла на 30 тыс. руб., краткосрочные кредиты выросли на 50 тыс. руб., общая сумма капитала снизилась на 80 тыс. руб. Как изменилась кредиторская задолженность, если остальные составляющие капитала остались неизменными? Рассчитать коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости на начало и на конец года, их динамику. Оценить финансовое состояние предприятия и тенденции его изменения.

Задача 6. На основании приведенного ниже баланса предприятия общественного питания по состоянию на 1.01.2015 г. и 1.01.2016 г.:

1) рассчитать коэффициенты абсолютной, промежуточной ликвидности, общий коэффициент ликвидности;

2) определить величину собственного оборотного капитала (двумя способами);

3) охарактеризовать платежеспособность предприятия, сравнив соответствующие 4 группы его активов и пассивов, в т.ч. текущую платежеспособность и перспективную платежеспособность;

4) рассчитать трехкомпонентный показатель типа финансовой устойчивости;

5) определить коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости.

Определить динамику рассчитанных показателей за год, дать качественную оценку финансового состояния предприятия и тенденций его изменения.

Уплотненный баланс предприятия в сравнении на 1.01.2015 г. и на 1.01.2016 г.

Наименование статей актива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.	Наименование статей пассива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.
1. Внеоборотные активы			3. Капитал и резервы		
1.1. Основные средства	12026	12100	3.1. Уставной капитал	557	557
1.2. Нематериальные активы	106	201	3.2. Добавочный и резервный капитал	9473	4080
1.3. Прочие внеоборотные средства	47	3805	3.3. Фонды и целевое финансирование	2293	2293
Итого по разделу 1	12179	16106	3.4.Нераспределенная прибыль отчетного года	1394	0
			Итого по разделу 3	13740	19475
2. Оборотные активы					
2.1. Запасы	1211	6611	4. Долгосрочные пассивы	0	0
2.2. Дебиторская задолженность (более 12 месяцев)	0	0	5. Краткосрочные пассивы		
2.3. Дебиторская задолженность (платежи в течение 12 месяцев)	2607	4133	5.1. Кредиты и займы	0	1600
2.4. Краткосрочные финансовые вложения	0	0	5.2. Кредиторская задолженность	2875	5800
2.5. Денежные средства	428	359	5.3 Резервы предстоящих расходов и платежей	0	817

Прочие оборотные активы	191	485	5.4. Прочие пассивы	1	2
Итого оборотных активов			Итого по разделу 5	2876	8219
			Итого заемных средств	2876	8219
Итого баланс	16616	27694	Итого баланс	16616	27694

Задача 7. Используя данные таблицы:

- 1) рассчитать уровень издержек;
- 2) определить размер и темп снижения или повышения уровня издержек;
- 3) проанализировать изменение издержек в текущем году по сравнению с предыдущим, дать им оценку и сформулировать краткие выводы по их оптимизации.

Таблица – Анализ издержек производства и обращения

Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущий год в процентах к прошлому году
Оборот предприятия, тыс. руб.	25100	25,500	
Издержки предприятия, тыс. руб.	1400	1452	
Уровень издержек, %			
Темп изменения уровня издержек, п.п			

Задача 8. В отчетном периоде выручка от реализации услуг кафе составила 85000 тыс. руб., оборот по покупным ценам – 60000 тыс. руб., издержки обращения, включаемые в себестоимость – 12000 тыс. руб. Прочие доходы – 8000 тыс. руб., прочие расходы – 2000 руб. Определить: а) валовой доход; б) прибыль от реализации; в) прибыль до налогообложения; г) чистую прибыль; д) рентабельность продаж по прибыли от реализации, прибыли до налогообложения и чистой прибыли. Как изменятся рассчитанные показатели, если выручка увеличится на 10 %, товарооборот по покупным ценам на 5 %, издержки обращения – на 4 %?

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Организация и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов (СРС)

1. Текущая и опережающая СРС, направленная на углубление и закрепление знаний, а также развитие практических умений заключается в:

- работе студентов с лекционным материалом, поиск и анализ литературы и электронных источников информации по заданной проблеме и выбранной теме магистерской диссертации;
- выполнении домашних заданий;
- изучении тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- изучении теоретического материала к семинарским занятиям;
- подготовке к экзамену.

Методические рекомендации по подготовке и представлению материалов самостоятельной работы

1. Студенту необходимо определить интересующий его вопрос, объявленный в рамках вопросов для обсуждения.

2. Осуществить поиск материалов в электронном каталоге, или в электронных ресурсах библиотеки ДВФУ (режим доступа: <http://www.lib.dvfu.ru>).

3. Определить для себя наиболее интересные направления для доклада.

4. Осуществить поиск дополнительного материала, иллюстрирующего материалы научной дискуссии. (Допускается поиск мнений специалистов по освещаемому вопросу, презентация видео-дискуссий с представлением аргументированной точки зрения студента по докладываемому вопросу).

Методические рекомендации по оформлению библиографического списка

Библиографический список литературы является обязательной составной частью образовательной программы, реферата и другой работы, где используются источники информации, он является своего рода библиографическим пособием. Правильно составленный библиографический список позволяет получить представление об освещении темы работы в литературе, о количестве и качестве выявленных источников, а также об умении автора работать с информацией. В список включаются библиографические сведения об источниках, использованных при подготовке работы. Рекомендуется также включать в список сведения о цитируемой в работе литературе. Перечень библиографических записей о документах, как правило, составляется в алфавитном порядке, применяется общая нумерация источников. Последовательность информационных источников:

- законодательные и нормативно-методические материалы;
- литература на русском языке;
- литература на иностранных языках.
- статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений;
- интернет – источники.

В начале библиографического списка всегда должны располагаться законодательные и нормативные документы и акты. Они группируются от более значимых к менее значимым, а документы равной значимости – в хронологическом порядке по датам опубликования. Работы одного и того же автора, если их указывается несколько, располагаются в алфавитном порядке по заглавиям или в хронологическом порядке по годам издания. Источники на иностранных языках располагаются в списке после всех русскоязычных источников в порядке латинского алфавита. Описание источников, включенных в список, выполняется в соответствии с существующими библиографическими правилами.

1. ГОСТ 7.80-2000. «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления».

2. ГОСТ 7.1-2003. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

3. ГОСТ 7.82 – 2001. «Библиографическая запись. «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления».

4. ГОСТ 7.12 – 93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке.

Методические рекомендации к подготовке реферата

Реферат по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» представляет собой краткое обзорное исследование определённой проблемы, аспекта деятельности предприятия (кафе, ресторана и пр.) в современных условиях. Реферат обязательно должен содержать:

- введение: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, основные источники информации, которыми студент пользовался при написании реферата;

- основная часть, включающая две главы: в первой главе даётся изучение сущности рассматриваемого вопроса, базовые определения, классификации, точки зрения специалистов в данной области; во второй главе рассматривается практический опыт исследования и решения данной проблемы на примере либо конкретной организации (рекомендуется), либо группы организаций в определённых отраслях, на рынках, в регионах и т.д.;

- заключение, в котором делаются обобщающие выводы и даются рекомендации по исследуемой проблеме;

- список использованной литературы.

Рекомендуемый объём реферата – 25-35 страниц. В реферате должен содержаться критический анализ точек зрения различных авторов, собственные выводы и рекомендации студента по теме исследования. Определения, классификации, выводы авторов должны сопровождаться

ссылками на источники из списка литературы. Не допускается дословное списывание текста из источников.

Методические рекомендации по подготовке доклада по выбранной теме для самостоятельного изучения

Доклад студента - это самостоятельная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но обязательно должна быть согласована с преподавателем). Цель доклада состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. Подготовка доклада позволяет автору научиться четко и грамотно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные категории анализа, выделять причинно-следственные связи, иллюстрировать понятия соответствующими примерами, аргументировать свои выводы; овладеть научным стилем речи.

Доклад должен содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. В зависимости от специфики выбранной темы доклады могут значительно дифференцироваться. В некоторых случаях это может быть анализ имеющихся статистических данных по изучаемой проблеме, анализ материалов из средств массовой информации и использованием изучаемых моделей, подробный разбор предложенной задачи с развернутыми мнениями, подбор и детальный анализ примеров, иллюстрирующих проблему и т.д.

Структура доклада:

- титульный лист;
- введение - суть и обоснование выбора данной темы, состоит из ряда компонентов, связанных логически и стилистически. На этом этапе очень

важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ в ходе своего исследования.

- основная часть - теоретические основы выбранной проблемы и изложение основного вопроса. Данная часть предполагает развитие аргументации и анализа, а также обоснование их, исходя из имеющихся данных, других аргументов и позиций по этому вопросу. В этом заключается основное содержание доклада и это представляет собой главную трудность. Поэтому важное значение имеют подзаголовки, на основе которых осуществляется структурирование аргументации; именно здесь необходимо обосновать (логически, используя данные или строгие рассуждения) предлагаемую аргументацию/анализ. Там, где это необходимо, в качестве аналитического инструмента можно использовать графики, диаграммы и таблицы.

- заключение - обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения и т.д. Подытоживает доклад или еще раз вносит пояснения, подкрепляет смысл и значение изложенного в основной части. Методы, рекомендуемые для составления заключения: повторение, иллюстрация, цитата, впечатляющее утверждение. Заключение может содержать такой очень важный, дополняющий элемент, как указание на применение (импликацию) исследования, не исключая взаимосвязи с другими проблемами.

Необходимо представить материалы представить в виде доклада в печатной форме и в виде презентации на компьютере.

Методические рекомендации по подготовке мультимедиа презентации

1. Первый слайд должен содержать название доклада, ФИО и координаты (номер группы, направление подготовки, адрес электронной почты) выступающего. Каждый слайд должен иметь заголовок и быть пронумерованным в формате 1/11.

2. Наиболее распространен сегодня MS PowerPoint.
3. Презентация начинается с аннотации, где на одном-двух слайдах дается представление, о чем пойдет речь. Большая часть презентаций требует оглашения структуры.
4. Презентация не заменяет, а дополняет доклад. Не надо писать на слайдах то, что Вы собираетесь сказать словами.
5. Оптимальная скорость переключения — один слайд за 1–2 минуты. Для кратких выступлений допустимо два слайда в минуту, но не быстрее. Слушатели должны успеть воспринять информацию и со слайда, и на слух. «Универсальная» оценка – число слайдов равно продолжительности выступления в минутах.
6. Размер шрифта основного текста – не менее 16pt, заголовки ≥ 20 pt. Наиболее читабельным и традиционно используемым в научных исследованиях является Times New Roman . Оформляйте все слайды в едином стиле.
7. Не перегружайте слайд информацией. Не делайте много мелкого текста. При подготовке презентации рекомендуется в максимальной степени использовать графики, схемы, диаграммы и модели с их кратким описанием. Фотографии и рисунки делают представляемую информацию более интересной и помогают удерживать внимание аудитории, давая возможность ясно понять суть предмета. Длинные перечисления или большие таблицы с числами бессмысленны – лучше постройте графики.
8. Имеет смысл быть аккуратным. Неряшливо сделанные слайды (разнобой в шрифтах и отступах, ошибки и опечатки) вызывают подозрение, что и к содержательным вопросам докладчик подошёл спустя рукава. Готовую презентацию надо просмотреть внимательно несколько раз «свежим» взглядом; каждый раз будете находить по несколько опечаток.
9. Если Вы чувствуете себя хоть немного неуверенно перед аудиторией, или выступление очень ответственное, то напишите и выучите свою речь наизусть. Озвучивание одной страницы (формат А4, шрифт 14pt,

полуторный интервал) занимает 2 минуты. Потренируйтесь выступать с вашей презентацией. Пусть кто-то послушает и скажет Ваши ошибки, впечатление о выступлении, что интересно, что непонятно, как Вы выглядели.

10. Следите за временем!

11. Речь и слайды не должны совпадать, тогда презентация станет «объёмной». Речь должна быть более популярна и образна. Слайды могут содержать больше «технических» подробностей: формулы, схемы, таблицы, графики. Всегда подписывайте оси (какая переменная и ее размерность).

12. Первые же фразы должны интриговать. Например, можно сказать о том, насколько сложной или насколько важной является данная задача, или о том, насколько неожиданным будет решение — это позволит удержать внимание слушателей до конца. Но тогда концовка действительно должна оказаться нетривиальной — иначе слушатель будет разочарован. Запомните, у Вас только 20 секунд в начале доклада для того, чтобы привлечь внимание слушателей. Если за это время не прозвучит нечто поистине интригующее (или хотя бы хорошая шутка), вернуть внимание будет очень сложно.

13. Люди лучше запоминают то, что увидели последним!

14. В серьёзных научных презентациях не следует использовать эффекты анимации и излишнее «украшательство».

15. Заранее продумайте возможные проблемы с техникой. Заранее скопируйте на рабочий стол файл с презентацией и проверьте, как он работает, с первого до последнего слайда. Обязательно имейте при себе копию презентации на флэш-карте. Проверьте, нет ли проблем с отображением русских шрифтов и формул.

Методические указания к решению разноуровневых задач

Для решения *задачи 1* необходимо знать способы начисления амортизации, назначение и особенности линейного способа. При линейном способе амортизационные отчисления начисляются равными частями в

течение всего срока службы объекта. В данном случае необходимо первоначальную стоимость объекта разделить на количество лет его полезного использования, т.е. на 10 лет, таким образом, рассчитывается сумма амортизационных отчислений за год. В течение года амортизационные отчисления также начисляются равномерно, поэтому далее требуется полученную величину разделить на 12 месяцев. Таким образом, рассчитывается ежемесячная величина амортизационных отчислений.

В *задаче 2* необходимо учитывать особенности нелинейного способа начисления амортизации. Суть его в том, что вначале имущество амортизируется по завышенной (удвоенной) норме амортизации, чтобы ускоренно пополнить амортизационный фонд. Таким образом, должно быть амортизировано 80 % первоначальной стоимости объекта. Оставшаяся часть амортизируется равномерно в течение оставшегося срока службы объекта.

Соответственно, для решения задачи нужно:

- рассчитать 80 % от первоначальной стоимости;
- определить удвоенную норму амортизации;
- исходя из первоначальной стоимости и удвоенной нормы амортизации, рассчитать размер отчислений в год и в месяц в период ускоренной амортизации;
- 80 % первоначальной стоимости разделить на размер отчислений, рассчитав длительность периода ускоренной амортизации;
- из срока службы объекта вычесть период ускоренной амортизации, рассчитав длительность оставшегося периода;
- рассчитать размер отчислений в год и в месяц за оставшийся период, разделив 20 % первоначальной стоимости объекта на длительность оставшегося периода.

В *задаче 3* необходимо знать и понимать определения таких основополагающих показателей эффективности использования основных фондов, как фондоотдача, фондоёмкость, фондовооружённость и рентабельность основных фондов. Следует исходить из следующего:

- фондоотдача – это отношение оборота предприятия за период к средней за данный период стоимости основных фондов;
- фондоёмкость – обратный к фондоотдаче показатель;
- фондовооружённость – средняя стоимость основных фондов за период в расчёте на 1 работника, т.е. делённая на среднесписочную численность работников за период;
- рентабельность основных фондов – отношение прибыли, полученной за период, к средней за данный период стоимости основных фондов, выраженное в процентах.

Для решения *задачи 4* необходимо использовать показатели, характеризующие оборачиваемость оборотных средств, включая коэффициент оборачиваемости (отношение выручки от реализации к средней стоимости оборотных средств за период) и длительность одного оборота оборотных средств (отношение длительности рассматриваемого периода к количеству оборотов за период, т.е. к коэффициенту оборачиваемости). Соответствующие показатели для отчётного периода можно прямо рассчитать на основе исходных данных. В соответствии с плановым изменением выручки и длительности одного оборота, согласно условию задачи, следует рассчитать эти показатели для планового периода. Затем плановая потребность в оборотных средствах рассчитывается, как отношение плановой выручки к плановому коэффициенту оборачиваемости.

Для решения *задачи 5* необходимо изучить и понимать структуру источников финансирования (пассивов) предприятия, их элементы. Исходя из условия задачи, требуется рассчитать на конец года общую величину капитала, нераспределённую прибыль и краткосрочные кредиты, а затем рассчитать кредиторскую задолженность на конец рассматриваемого года, как общую величину капитала за минусом остальных указанных в задаче пассивов.

Также при решении задачи понадобится знание основных коэффициентов, характеризующих финансовое состояние. Прежде всего,

следует знать, какие пассивы относятся к собственному капиталу, какие – к зёмному. Необходимо рассчитать общую величину собственных и заёмных средств, учитывая, что прибыль, уставной, добавочный и резервный капитал – это собственные средства, а краткосрочные кредиты и кредиторская задолженность – заёмные средства. Коэффициент финансирования рассчитывается, как отношение собственных средств к заёмным, коэффициент независимости – отношение собственных средств к общей величине капитала, коэффициент финансовой устойчивости – отношение суммы собственных средств и долгосрочных заёмных средств к общей величине капитала. Данные показатели рассчитываются как на начало, так и на конец года.

На основании полученных знаний необходимо интерпретировать полученные показатели, сделать выводы о финансовом состоянии на начало и на конец года, а отсюда – выявить тенденции его изменения.

При решении *задачи 6* необходимо знать и понимать коэффициенты, характеризующие ликвидность баланса предприятия общественного питания, в т.ч.:

- коэффициент абсолютной ликвидности (отношение суммы денежных средств и краткосрочных финансовых вложений к краткосрочным обязательствам);

- коэффициент промежуточной ликвидности (отношение суммы денежных средств, дебиторской задолженности и краткосрочных финансовых вложений к краткосрочным обязательствам);

- общий коэффициент ликвидности (отношение всех оборотных активов к краткосрочным обязательствам).

Также необходимо уметь интерпретировать полученные коэффициенты.

Важно знать определение и сущность собственного оборотного капитала и оба способа его расчёта (оборотные активы за минусом заёмных средств или собственные средства за минусом внеоборотных активов).

Для характеристики платежеспособности требуется разделить активы по степени ликвидности:

A1 – наиболее ликвидные активы (денежные средства, краткосрочные финансовые вложения);

A2 – быстро реализуемые активы (дебиторская задолженность и прочие оборотные активы);

A3 - медленно реализуемые активы (запасы и долгосрочные финансовые вложения);

A4 - трудно реализуемые активы (внеоборотные активы за минусом долгосрочных финансовых вложений).

Пассивы необходимо разделить по степени срочности их погашения:

П1 – наиболее срочные обязательства (кредиторская задолженность и прочие краткосрочные пассивы);

П2 – краткосрочные пассивы, т.е. краткосрочные кредиты и займы;

П3 – долгосрочные пассивы – долгосрочные кредиты и займы;

П4 – постоянные пассивы, т.е. собственные средства.

Предприятие платежеспособно, если выполняются неравенства:

$$A1 > П1;$$

$$A2 > П2;$$

$$A3 > П3;$$

$$A4 < П4.$$

При этом первые два неравенства характеризуют текущую платежеспособность, а третье – перспективную платежеспособность.

Следует изучить сущность и расчёт трёхкомпонентного показателя типа финансовой устойчивости (абсолютная – запасы и затраты меньше собственного оборотного капитала; нормальная – запасы и затраты больше собственного оборотного капитала, но меньше суммы собственного оборотного капитала и долгосрочных пассивов, неустойчивое финансовое состояние – запасы и затраты больше суммы собственного оборотного капитала и долгосрочных пассивов, но меньше суммы собственного

оборотного капитала, долгосрочных пассивов и краткосрочных кредитов и займов, кризисное финансовое состояние – запасы и затраты больше суммы собственного оборотного капитала, долгосрочных пассивов и краткосрочных кредитов и займов). Важно научиться не только рассчитывать показатель, но и давать ему экономическую оценку.

На основании результатов расчёта следует сделать выводы о финансовом состоянии предприятия и предложить рекомендации.

Для решения *задачи 7* следует знать и уметь рассчитывать показатели уровня издержек. Чтобы определить уровень издержек в процентах к обороту, необходимо сумму издержек разделить на оборот и умножить на 100 %. Этот показатель нужно определить за оба периода, а затем рассчитать темп изменения в процентах, рассчитав показатель отчётного периода на показатель предыдущего периода и умножив на 100 %. Если уровень издержек снижается, деятельность предприятия стала менее затратной, если повышается – деятельность стала более затратной. На этой основе нужно сделать вывод и предложить рекомендации, руководствуясь полученными знаниями об издержках, их видах и путях снижения.

Для решения *задачи 8* требует знать и уметь рассчитывать показатели, характеризующие финансовые результаты и рентабельность деятельности предприятия. Это, в частности, валовой доход (выручка от реализации за минусом расходов на закупку), прибыль от реализации (выручка от реализации за минусом себестоимости производства (реализации)), прибыль до налогообложения (прибыль от реализации плюс прочие доходы минус прочие расходы), чистая прибыль (прибыль до налогообложения за минусом налога на прибыль). Рентабельность продаж рассчитывается, как отношение прибыли от реализации, прибыли до налогообложения или чистой прибыли к выручке от реализации, выраженное в процентах. Необходимо рассчитать, исходя из условия задачи, перечисленные показатели за отчетный и планируемый (будущий период), рассчитать отклонения и сделать выводы.

Критерии оценки решения разноуровневых задач

Баллы	Содержание и полнота решения	Представление	Оформление
8-10	Задача решена правильно. Решение содержит четкие логические схемы изученного теоретического материала, содержит аргументы со ссылками на источники информации	Решение полностью обосновано, Студент уверенно и доступно объясняет	Материалы представлены аккуратно, имеются логичные выводы
5-7	Задача выполнена. Имеются отдельные незначительные неточности, и логические пробелы в решении задачи, отсутствует логическая обоснованность решения	Решение частично не обосновано. Студент неуверенно объясняет некоторые необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, имеются выводы.
3-4	Задание выполнено не полностью, есть существенные пробелы в решении;	Решение практически не обосновано, отсутствуют необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, выводы частично присутствуют
0-2	Задание выполнено лишь частично (не до конца), в решении не представлена логика изученного материала	Решение не обосновано, аргументация отсутствует	Материалы представлены не аккуратно, выводов нет
ИТОГО			

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Обоснованность структуры исследования и объем охваченных экономическими расчетами задач	20
2	Цель и задачи исследования сформулированы в соответствии с выбранной темой задания	30
3	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	30
4	Наличие мультимедиа презентации и использование инструментальных сред	20
5	ИТОГО	100



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность	Знает	основные показатели,

<p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>		<p>характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки</p>
	Умеет	<p>отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения</p>
	Владеет	<p>методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей</p>
<p>ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	Знает	<p>показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы</p>
	Умеет	<p>рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>
	Владеет	<p>методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее</p>

		эффективных рекомендаций по результатам анализа
--	--	---

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 46
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 46, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4)	Вопросы к экзамену 1, 3, 7, 10, 11, 13, 15, 33, 46, 47
2	Раздел II	ПК12	знает основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 47

			и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение		
			умеет обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 47
			владеет навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 5, 16, 17, 20, 21, 24, 26, 28, 30, 31, 34, 39, 42, 43, 45, 47
		ПК13	знает понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 31
			умеет обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 21, 31, 32,
			владеет навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых	Вопросы к экзамену 2, 8, 12, 20, 21, 26, 31, 32, 42

		персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	задач (ПР-11)	
	ПК16	знает основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 27, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 38, 40, 41
		умеет отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 44
		владеет методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей	собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); решение разноуровневых задач (ПР-11)	Вопросы к экзамену 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 44
	ПК24	знает показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену 16, 17, 23, 28, 29, 34, 35, 39, 43

			<p>умеет рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>	<p>конспект (ПР-7); собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)</p>	<p>Вопросы к экзамену б, 16, 17, 21, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 43, 45</p>
			<p>владеет методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа</p>	<p>собеседование (УО-1); доклад на семинаре (УО-3); реферат (ПР-4); деловая игра (ПР-10); решение разноуровневых задач (ПР-11)</p>	<p>Вопросы к экзамену б, 16, 17, 19, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 39, 42, 43, 44, 45</p>

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	критерии	показатели	баллы
--------------------------------	--------------------------------	----------	------------	-------

<p>ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение</p>	<p>Знание основополагающих понятий, категорий и показателей экономики предприятия. Знание определений и экономической сущности объёма выпуска, продаж, цены, ассортимента, выручки от реализации, себестоимости прибыли, рентабельности, показателей, характеризующих товародвижение, и так далее. Знание способов расчёта перечисленных показателей. Знание закономерностей, согласно которым осуществляется деятельность предприятий</p>	<p>- способность перечислить основополагающие понятия, категории, показатели экономики предприятия; - способность раскрыть экономическую сущность данных понятий и показателей; - способность показать способы расчёта показателей; - способность перечислить и охарактеризовать показатели, характеризующие ассортимент, продажи, товародвижение; - способность перечислить и охарактеризовать основные закономерности функционирования предприятий в современных условиях</p>	<p>45-64</p>
	<p>умеет (продвину-тый)</p>	<p>обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания</p>	<p>Умение проанализировать состояние и деятельность предприятия. Умение сделать выводы по результатам анализа, в том числе анализа продаж. Умение обосновать и разработать ассортимент на основе результатов анализа. Умение обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию процесса товародвижения и логистики на предприятии питания</p>	<p>- способность отобрать для анализа наиболее важные показатели; - способность найти информацию о показателях деятельности компании; - способность рассчитать ряд показателей, характеризующих деятельность предприятия, в том числе в области ассортимента, продаж, товародвижения, логистики; - способность экономически интерпретировать результаты расчётов; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию ассортимента на</p>	<p>65-84</p>

				<p>основе результатов анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж на основе результатов анализа; - способность обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию логистики и товародвижения на основе результатов анализа 	
	владеет (высокий)	<p>навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности</p>	<p>Владение навыками быстрого и самостоятельного отбора и экономической оценки показателей деятельности предприятия. Владение навыками обоснования и разработки рекомендаций по результатам анализа. Владение навыками выбора и экономического обоснования наилучшего ассортимента по результатам анализа. Владение способами повышения эффективности продаж. Владение навыками эффективного управления логистикой и товародвижением. Владение приемами улучшения экономических показателей деятельности предприятия на основе эффективной логистики и товародвижения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность быстро и самостоятельно отобрать, рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие деятельность и состояние компании; - способность глубоко обосновать выводы о состоянии ассортимента, продаж, логистики и товародвижения на предприятии питания; - способность оперативно обновить ассортимент на основе результатов анализа наилучшим для предприятия способом; - способность обосновать и разработать рекомендации по повышению продаж собственной продукции и покупных товаров предприятия питания и её экономической эффективности; - способность обосновать и разработать рекомендации по наиболее эффективному совершенствованию процессов логистики и товародвижения на предприятии питания; 	85-100

				- способность рассчитать и обосновать, насколько улучшатся рассмотренные показатели в результате выполнения рекомендаций	
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	знает (пороговый уровень)	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер	Знание сущности мотивации и стимулирования персонала, их роли в деятельности предприятия. Знание основных теорий мотивации. Знание видов и способов мотивации, стимулирования персонала. Знание показателей оценки результатов и эффективности мотивационных мероприятий	<ul style="list-style-type: none"> - способность раскрыть сущность мотивации и стимулирования, разницу между данными понятиями; - способность показать роль мотивации и стимулирования в деятельности предприятия; - способность перечислить и охарактеризовать основные теории мотивации; - способность перечислить и охарактеризовать основные способы мотивации и стимулирования персонала; - способность показать условия применения различных способов мотивации и стимулирования персонала; - способность охарактеризовать основные показатели, характеризующие результаты и эффективность мотивационных мероприятий; - способность описать способы расчета этих показателей 	45-64
	умеет (продвинутый)	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный	Умение проанализировать состояние мотивации и стимулирования персонала на предприятии питания. Умение сделать выводы по результатам анализа. Умение	<ul style="list-style-type: none"> - способность рассчитать показатели, характеризующие состояние мотивации и стимулирования персонала предприятия; - способность экономически интерпретировать 	65-84

		экономический эффект	обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию материальной и нематериальной мотивации персонала. Умение обосновать и разработать рекомендации по совершенствованию стимулирования работников предприятия питания. Умение оценить и спрогнозировать возможный экономический эффект от проведения мероприятий по мотивации и стимулированию персонала	результаты анализа и сделать выводы; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению материальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - способность обосновать и разработать мероприятия по улучшению нематериальной мотивации и стимулирования персонала предприятия питания по результатам анализа; - умение обосновать, спрогнозировать возможный экономический эффект от внедрения мероприятий	
	владеет (высокий)	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности	Владение навыками всесторонней оценки эффективности мероприятий по мотивации и стимулированию труда персонала предприятия. Владение способами выбора и обоснования экономически наиболее эффективных мероприятий в области мотивации и стимулирования персонала. Владение способами выбора и обоснования социально наиболее эффективных мероприятий в области мотивации и стимулирования персонала. Владение навыками прогнозирования результатов и	- способность всесторонне оценить экономическую и социальную эффективность мероприятий по материальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность всесторонне оценить экономическую и социальную эффективность мероприятий по нематериальной мотивации и стимулированию труда персонала предприятия питания; - способность выбрать, обосновать и внедрить экономически наиболее эффективные мероприятия в области мотивации и стимулирования	85-100

			<p>эффективности осуществления мотивационных мероприятий</p>	<p>труда персонала; - способность выбрать, обосновать и внедрить социально наиболее эффективные мероприятия в области мотивации и стимулирования труда персонала; - способность прогнозировать результаты и эффективность осуществления мотивационных мероприятий на предприятиях питания с высокой степенью точности</p>	
<p>ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки</p>	<p>Знание основных показателей, характеризующих финансовые и экономические результаты деятельности компании за период. Знание показателей финансового состояния предприятий питания. Знание способов расчёта данных показателей. Знание экономической интерпретации показателей и их полученных значений. Знание методов анализа показателей. Знание способов обоснования и принятия решений по результатам анализа</p>	<p>- способность перечислить основные показатели, характеризующие финансовое состояние и финансово-экономические результаты деятельности предприятия питания за период; - способность охарактеризовать и экономически интерпретировать данные показатели; - способность описать способы расчёта показателей; - способность перечислить и раскрыть методы анализа показателей; - способность дать экономическую оценку полученным значениям показателей; - способность перечислить и раскрыть способы обоснования и принятия решений по результатам анализа показателей</p>	<p>45-64</p>
	<p>умеет (продвину-тый)</p>	<p>отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризую-</p>	<p>Умение обосновать и провести выбор наиболее важных показателей для данного предприятия питания и в данной ситуации.</p>	<p>- способность отобрать наиболее важные показатели для расчёта, исходя из специфики и условий деятельности предприятия питания;</p>	<p>65-84</p>

		<p>щие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения</p>	<p>Умение рассчитать выбранные показатели. Умение экономически интерпретировать и оценить результаты расчётов. Умение сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа</p>	<p>- способность рассчитать показатели на основании принятых методов и порядка расчёта; - способность экономически интерпретировать полученные значения показателей; - способность проанализировать результаты расчётов на основе использования методов анализа; - способность сделать выводы и предложить рекомендации по улучшению состояния, результатов и повышению эффективности деятельности предприятия питания</p>	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей</p>	<p>Владение навыком отбора наиболее важных показателей финансово-хозяйственной деятельности компании, согласно выбранным критериям. Владение методами анализа, прогнозирования и планирования финансово-экономических показателей. Владение навыками обобщающей оценки показателей и принятия управленческих решений по результатам оценки и контроля. Владение навыками разработки рекомендаций на основе анализа показателей</p>	<p>- способность обосновать и применить критерии отбора показателей; - самостоятельно отобрать наиболее важные и отвечающие специфике и условиям деятельности предприятия питания показатели для анализа; - способность рассчитать данные показатели и экономически интерпретировать результаты расчётов; - способность провести детальный и обобщающий анализ показателей; - способность сделать выводы и сформировать рекомендации по результатам анализа; - способность обосновать и принять управленческое решение на основе результатов анализа; - способность прогнозировать и планировать показатели финансового состояния и</p>	<p>85-100</p>

				деятельности предприятия питания на перспективу	
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	знает (пороговый уровень)	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы	Знание сущности и классификации показателей финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния. Знание факторов, воздействующих на эти показатели. Знание способов расчёта этих показателей. Знание нормативов показателей. Знание экономической интерпретации показателей и их получаемых значений	- способность раскрыть сущность и назначение показателей финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния; - способность охарактеризовать факторы, воздействующие на финансовые показатели, и характер их влияния; - способность показать порядок и способы расчёта показателей; - способность перечислить, охарактеризовать и обосновать нормативы показателей (при их наличии); - способность экономически интерпретировать показатели и их получаемые значения	85-100
	умеет (продвинутый)	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа	Умение рассчитать показатели оценки финансово-хозяйственной деятельности и состояния предприятия питания. Умение экономически интерпретировать полученные значения показателей. Умение провести подробную и обоснованную оценку финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния на основании показателей. Умение сделать выводы по результатам анализа показателей.	- способность рассчитать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние; - способность сравнить рассчитанные значения показателей с нормативными; - способность дать экономическую интерпретацию полученным значениям показателей; - способность оценить финансовое состояние и деятельность компании в целом и по отдельным аспектам на	65-84

			Умение обосновать и разработать рекомендации, основанные на результатах финансового анализа	основании результатов расчёта показателей; - способность сделать выводы по результатам анализ; - способность принять решения и разработать рекомендации на основании результатов анализа финансовых показателей	
	владеет (высокий)	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа	Владение методами и приёмами расчёта финансовых показателей. Владение навыками сравнения полученных фактических значений с нормативными. Владение навыками экономической интерпретации полученных значений показателей. Владение навыками детального и обобщающего анализа показателей финансового состояния и деятельности предприятия питания. Владение способами обоснования выводов, разработки рекомендаций и принятия управленческих решений по результатам финансового анализа	- способность рассчитать различные показатели финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния, используя различные методы; - способность дать оценку полученным значениям финансовых показателей; - способность сравнить фактически полученные значения показателей с нормативами и экономически интерпретировать результаты сравнения; - способность оценить результаты расчёта финансовых показателей; - способность сделать выводы в целом по финансовому состоянию и деятельности предприятия питания, а также по отдельным аспектам; - способность обосновать и сделать выводы по результатам финансового анализа; - способность принимать управленческие решения и разрабатывать рекомендации по результатам анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности и фи-	85-100

				нансового состояния	
--	--	--	--	---------------------	--

Шкала измерения уровня сформированности компетенций

Итоговый балл	1-44	45-64	65-84	85-100
Оценка (пятибалльная шкала)	2	3	4	5
Уровень сформированности компетенций	отсутствует	пороговый (базовый)	продвинутый	высокий (креативный)

Зачетно-экзаменационные материалы Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий (*защиты результатов самостоятельных исследований, рефератов*) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (активность в ходе обсуждений материалов лекций, активное участие в дискуссиях с

аргументами из дополнительных источников, внимательность, способность задавать встречные вопросы в рамках дискуссии или обсуждения, заинтересованность изучаемыми материалами);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (определяется по результатам активности на занятиях, подготовки рефератов, ответов на тесты);

– результаты самостоятельной работы (задания и критерии оценки размещены в Приложении 1).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – экзамен в устной форме (8 семестр) с использованием оценочных средств – устный опрос в форме собеседования по результатам ответов студента на вопросы теста.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент отвечает на вопросы теста (варианты тестов размещены в структурном элементе ФОС IV.2), сформированные в соответствии с вопросами к экзамену. Задания для промежуточной аттестации размещены в разделе IV.3. Критерии оценки студента на экзамене представлены в структурном элементе ФОС IV.4. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (реферат, доклад с сопровождением мультимедиа презентации, решение разноуровневых задач) представлены в структурном элементе ФОС V.

ОС по промежуточной аттестации и критерии оценки

1. Вопросы к экзамену

1. Цели и задачи создания и развития предприятий общественного питания.
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
3. Роль конкуренции в деятельности предприятий общественного питания в рыночных условиях.
4. Товарооборотчиваемость на предприятиях общественного питания, значение, методика расчета.
5. Выпуск продукции (выполнение работ, оказание услуг) на предприятиях общественного питания, сущность и характеристика.
6. Планирование расходов предприятия на топливо, пар и электроэнергию для производственных целей.
7. Потребительский рынок, характеристика его элементов - спроса, предложения, цены.
8. Планирование численности персонала на предприятиях общественного питания.
9. Риски в предпринимательской деятельности предприятий общественного питания, их понятие, виды.
10. Емкость рынка, факторы, влияющие на его развитие.
11. Конъюнктура рынка, ее сущность, показатели.
12. Производительность и эффективность труда на предприятиях общественного питания, факторы, их определяющие.
13. Предприятия общественного питания как субъекты рынка, их организационно-правовые формы.
14. Содержание продуктового баланса и методика его разработки.
15. Особенности формирования рынка услуг общественного питания, показатели его оценки.
16. Анализ, как инструмент воздействия на хозяйственно-финансовую деятельность предприятий общественного питания.

17. Состав затрат предприятия общественного питания. Структура, классификация, номенклатура, уровень затрат.
18. Расчет потребности предприятий общественного питания в запасах.
19. Внутрифирменное планирование предпринимательской деятельности предприятий общественного питания.
20. Анализ расходования фонда заработной платы на предприятиях общественного питания.
21. Планирование расходов предприятия на заработную плату.
22. Содержание и порядок разработки бизнес-плана.
23. Прибыль, как обобщающий показатель эффективности предпринимательской деятельности предприятий общественного питания.
24. Планирование оказания услуг на предприятиях общественного питания.
25. Планирование издержек производства.
26. Формы и системы оплаты труда персонала предприятия в условиях рынка, премирование. Трудовые контракты.
27. Основные средства как часть капитала предприятия общественного питания. Их материально-вещественный состав, показатели эффективности использования.
28. Анализ издержек производства и обращения.
29. Анализ прибыли на предприятиях общественного питания.
30. Факторы, определяющие уровень издержек на предприятиях общественного питания.
31. Характер и особенности труда работников предприятий общественного питания.
32. Мотивация труда в сфере общественного питания.
33. Влияние НТП на эффективность работы предприятий общественного питания.
34. Расчёт и использование прибыли на предприятиях общественного питания.

35. Издержки, как экономическая категория. Постоянные и переменные издержки предприятия общественного питания.

36. Товарные запасы предприятий общественного питания, их состав, виды, нормирование.

37. Роль инвестиций и капитального строительства в воспроизводстве основных фондов предприятий общественного питания.

38. Себестоимость продукции и услуг предприятий общественного питания.

39. Сущность, значение и функции финансов предприятий общественного питания.

40. Эффективность использования основных фондов и производственных мощностей предприятий общественного питания и основные направления ее повышения.

41. Состав и структура основных фондов предприятий.

42. Система стимулирования качества труда работников предприятий общественного питания.

43. Анализ финансового состояния предприятий общественного питания.

44. Бизнес-план, его цели и основные функции.

45. Планирование финансов на предприятиях общественного питания.

46. Классификация предприятий общественного питания.

47. Пути совершенствования деятельности предприятий общественного питания.

2. Тесты

Вариант 1

Задание 1

Умный гостиничный номер в аспекте питания посетителей позволяет:

- a) оперативно соединить клиентов со службой приема гостиницы;
- b) управлять регистрацией гостей;
- c) управлять мини-баром;
- d) обеспечивать клиентов телефонной связью, доступом в Интернет, получением справочной информации и дополнительными сервисами.

Задание 2.

Развитие мировой отрасли общественного питания включает реализацию следующих стратегий:

- a) глобализации бизнеса;
- b) развития продукта;
- c) дифференциации продукта;
- d) лидерства по издержкам;
- e) развития новых технологий;
- f) франчайзинга торговых марок;
- g) вертикальной интеграции предприятий.

Задание 3.

Понятие «стратегия» включает следующие определения:

- a) план, руководство, ориентир или направление развития, дорога из настоящего в будущее;
- b) перспектива, т.е. основной способ действия организации, или «теория бизнеса»;
- c) позиция, расположение определенных товаров на конкретных рынках;
- d) принцип поведения или следование некой модели поведения.

Вариант 2

Задание 1.

Наиболее распространенными направлениями дифференциации в общественном питании являются следующие:

- a) по уровню обслуживания и спектру услуг;
- b) по дизайну помещения;
- c) по состоянию материально-технической базы предприятий питания;
- d) по цене обслуживания.

Задание 2.

Развитие спроса на услуги общественного питания, в первую очередь, определяется:

- a) структурой экономики страны;
- b) эффективностью рекламной деятельности;
- c) ростом ВВП;
- d) всем вышеперечисленным.

Задание 3.

Базовые технологии в общественном питании включают:

- a) стандарты обслуживания посетителей;
- b) методы организации банкетов;
- c) манеры обращения с посетителями;
- d) рецептуры приготовления различных блюд.

Критерии оценки промежуточной аттестации – тест

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка теста	Требования к сформированным компетенциям
100-86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты или допускает 10 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
85-76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты, но допускает 20 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

75-61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе на вопросы теста допускает 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
60-50	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который допускает более 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

3. Задания для промежуточной аттестации

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 1

1. Дайте определение понятию «предприятие общественного питания».
2. В чём состоит значение общественного питания для эффективного функционирования экономики и социальной сферы?
3. Назовите практические примеры, характеризующие роль общественного питания в жизни человека и в жизни общества.
4. Охарактеризуйте основные цели предприятия общественного питания и кратко раскройте их.
5. Перечислите и охарактеризуйте кратко основные функциональные подразделения столовой, кафе, кафетерия, ресторана. В чём состоит их роль?
6. Дайте определение понятию «планирование» и охарактеризуйте его назначение и порядок в общественном питании.
7. Перечислите ряд факторов, которые влияют на деятельность предприятия общественного питания.
8. Перечислите ряд специфических факторов, влияющих на управление предприятием общественного питания в России.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 2

1. Сущность понятия «оборот», расчет и особенности в общественном питании. Приведите пример.
2. Сущность и классификация издержек предприятия общественного питания. Показатели для их анализа. Привести примеры.
3. Нормативные акты, регулирующие отрасль общественного питания в РФ: назначение, содержание, применение. Привести пример.

4. Активы предприятия общественного питания, сущность и элементы.
5. Финансы предприятия общественного питания, их сущность и элементы. Привести примеры.
6. Сущность, классификация и порядок разработки стратегий развития предприятия общественного питания. Привести примеры.
7. Источники формирования финансов предприятия общественного питания. Раскрыть их содержание, классификацию, плюсы и минусы.
8. Спрос и предложение на услуги предприятий общественного питания. Привести примеры.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 3

1. Дайте определение понятию «качество услуги общественного питания». Раскройте его.
2. Приведите классификацию критериев, характеризующих качество общественного питания.
3. Какие основные требования потребителей существуют к общественному питанию и почему?
4. Раскрыть и обосновать порядок оценки качества общественного питания.
5. Виды предприятий общественного питания и их особенности.
6. Основные технологии предоставления услуги общественного питания. Перечислить и раскрыть их.
7. Привести пример управленческого решения по повышению качества услуги общественного питания. Что можно было предложить для её совершенствования?
8. Порядок и показатели оценки эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Контрольная проверка знаний (блиц-опрос) № 4

1. Какие основные экономические показатели характеризуют деятельность предприятия общественного питания? Привести примеры.

2. Раскрыть сущность политики управления персоналом на предприятии общественного питания.

3. Перечислить и обосновать основные направления повышения эффективности работы предприятия общественного питания.

4. Перечислить и обосновать пути совершенствования маркетинга услуги общественного питания.

5. Раскрыть основные методы проектирования услуги общественного питания.

6. Перечислить основные показатели финансового состояния предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

7. Перечислить основные показатели основной деятельности предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

8. Перечислить основные показатели рыночного состояния предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

9. Перечислить основные показатели экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания, раскрыть способы их расчета и назначение, пути их улучшения.

4. Критерии оценки студента на экзамене по дисциплине

«Экономика предприятий общественного питания»

(промежуточная аттестация)

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
---	--	---

85-100	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по совершенствованию и повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания, выдвигает рекомендации по разработке стратегии его развития.
65-84	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач в области общественного питания, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
45-64	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы
1-44	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий.

Критерии оценки промежуточной аттестации – тест

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка теста	Требования к сформированным компетенциям
100-86	<i>«отлично»</i>	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты или допускает 10 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
85-76	<i>«хорошо»</i>	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он точно отвечает на все вопросы теста, указывает все возможные правильные варианты, но допускает 20 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
75-61	<i>«удовлетворительно»</i>	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе на вопросы теста допускает 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.
60-50	<i>«неудовлетворительно»</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который допускает более 40 % ошибок от всего массива правильных вариантов ответов.

Критерии оценки блиц-опросов:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять

сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-0 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

V. Типовые ОС по текущей аттестации и критерии оценки по каждому виду аттестации по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания»

Типовые оценочные средства по текущей аттестации по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» размещены в разделе рабочей учебной программы дисциплины «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся».

Темы рефератов

Тема 1. Предприятия как субъекты рынка. Общеэкономические основы функционирования предприятия

1. Проблемы функционирования предприятий в условиях рынка.
2. Факторы, влияющие на деятельность предприятий, и их оценка.

Тема 2. Предприятия общественного питания в структуре рынка

1. Современные проблемы совершенствования ассортимента и повышения качества услуг общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Совершенствование технологий оказания услуг общественного питания.
3. Проблемы развития рынка услуг общественного питания на современном этапе.
4. Конкуренция на рынке услуг общественного питания.
5. Проблемы и основные направления совершенствования услуг общественного питания.

Тема 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания

1. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятий общественного питания.

2. Методы расчёта и анализа оборота от деятельности предприятий общественного питания.

Тема 4. Ресурсы предприятий общественного питания

1. Показатели, характеризующие эффективность использования основных фондов предприятия. Резервы повышения эффективности их функционирования.

2. Товарное обеспечение предприятий общественного питания, его источники и особенности формирования в условиях рынка.

3. Оборотные средства предприятий общественного питания, состав, показатели эффективности использования.

4. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания, источники их формирования.

5. Методы анализа финансового состояния предприятий общественного питания.

6. Персонал предприятий общественного питания: значение, состав, структура, показатели движения.

7. Показатели результативности труда персонала предприятий общественного питания.

8. Мотивация персонала предприятий общественного питания: сущность, теории, виды, методы, условия применения.

Тема 5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания

1. Резервы роста эффективности работы предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.

2. Пути и резервы увеличения прибыли предприятий общественного питания на современном этапе.

3. Риски, понятие, виды, вероятность результата. Методы оценки хозяйственного риска, снижение риска.

4. Формы и системы оплаты труда в общественном питании. Трудовые контракты.

5. Факторы, влияющие на издержки предприятий общественного питания, пути их оптимизации.

Критерии оценки реферата

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Готовность реферата к объявленному сроку	10
2	Уровень владения научным языком написания реферата	10
3	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
4	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	40
6	Материал подан системно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
7	ИТОГО	100

Темы групповых или индивидуальных заданий для подготовки докладов к семинарам

1. Предприятие общественного питания: сущность, функции, цели.
2. Общественное питание: сущность, место в жизни общества.
3. Особенности функционирования предприятий общественного питания в России.
4. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Дальневосточном регионе.
5. Особенности функционирования предприятий общественного питания в Приморском крае.
6. Миссия и цели предприятия общественного питания: сущность, проблемы выбора и порядок определения.
7. Основные показатели работы предприятия общественного питания.
8. Проблемы и пути совершенствования технологий общественного питания.

9. Основные затраты в деятельности предприятий общественного питания, порядок их расчёта и пути снижения.

10. Факторы внешней и внутренней среды, воздействующие на деятельность предприятия общественного питания: классификация, особенности проявления в России, учёт их влияния в управлении.

11. Технологии общественного питания: сущность, виды, пути совершенствования.

12. Качество работы предприятия общественного питания и факторы, его формирующие.

13. Столовые, кафе, кафетерии, рестораны: особенности деятельности.

14. Мотивация в деятельности предприятия общественного питания: сущность, виды, методы.

15. Проблемы и пути совершенствования работы предприятий общественного питания.

16. Финансовое состояние предприятий общественного питания.

17. Проблемы и пути совершенствования контроля на предприятиях общественного питания.

18. Стратегии предприятия общественного питания: сущность, виды, порядок разработки и корректировки.

19. Особенности, проблемы и пути совершенствования формирования стратегии российских предприятий общественного питания.

20. Ресурсное обеспечение деятельности предприятия общественного питания, особенности в России и пути совершенствования.

21. Особенности и пути совершенствования управления предприятием общественного питания.

22. Специфика предприятий общественного питания по странам (по выбору студента).

Критерии оценки доклада по заданию в группах

№ п/п	Критерий	Количество баллов
----------	----------	----------------------

1	Готовность материала к объявленному сроку	10
2	Уровень владения академическим языком изложения доклада	10
2	Владение предметом исследования, его понятийным аппаратом, терминологией, знание общепринятых научных концепций в заданной предметной области, понимание современных тенденций и проблем в исследовании предмета	20
	Аргументация своей позиции с опорой на научные концепции, факты социально-экономической действительности или собственный опыт	20
3	Представление собственной точки зрения, аргументированной (позиции, отношения) по теме исследования	20
4	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	20
5	ИТОГО	100

Задания к решению разноуровневых задач

Задача 1. Первоначальная стоимость оборудования для офиса предприятия общественного питания составила 1400 тыс. руб., срок службы 10 лет. Определить линейным способом годовую и месячную суммы амортизационных отчислений.

Задача 2. Первоначальная стоимость оборудования 3600 тыс. руб. Срок службы 5 лет. Норма амортизации 20 %. Рассчитать суммы годовых амортизационных отчислений нелинейным способом.

Задача 3. Среднегодовая стоимость основных фондов предприятия общественного питания составляет 10000 тыс. руб., годовой оборот – 26000 тыс. руб., годовая прибыль – 4500 тыс. руб., среднесписочная численность персонала – 50 чел. Определить показатели фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и рентабельности основных фондов.

Задача 4. Определить величину высвобождающихся оборотных средств предприятия общественного питания за счет ускорения их оборачиваемости, если длительность одного их оборота снизилась с 54 до 52 дней. Объем реализации услуг компании составляет 33,3 млн. руб. в год.

Задача 5. На начало года общая сумма капитала предприятия общественного питания составляла 560 тыс. руб. Из них 25 тыс. руб. –

уставной капитал, 100 тыс. руб. – нераспределенная прибыль, 75 тыс. руб. – добавочный капитал, 40 тыс. руб. – резервный капитал, 120 тыс. руб. – краткосрочные кредиты. Остальная часть капитала формировалась за счет кредиторской задолженности. На конец года прибыль выросла на 30 тыс. руб., краткосрочные кредиты выросли на 50 тыс. руб., общая сумма капитала снизилась на 80 тыс. руб. Как изменилась кредиторская задолженность, если остальные составляющие капитала остались неизменными? Рассчитать коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости на начало и на конец года, их динамику. Оценить финансовое состояние предприятия и тенденции его изменения.

Задача 6. На основании приведенного ниже баланса предприятия общественного питания по состоянию на 1.01.2015 г. и 1.01.2016 г.:

1) рассчитать коэффициенты абсолютной, промежуточной ликвидности, общий коэффициент ликвидности;

2) определить величину собственного оборотного капитала (двумя способами);

3) охарактеризовать платежеспособность предприятия, сравнив соответствующие 4 группы его активов и пассивов, в т.ч. текущую платежеспособность и перспективную платежеспособность;

4) рассчитать трехкомпонентный показатель типа финансовой устойчивости;

5) определить коэффициенты независимости, финансирования и финансовой устойчивости.

Определить динамику рассчитанных показателей за год, дать качественную оценку финансового состояния предприятия и тенденций его изменения.

Уплотненный баланс предприятия в сравнении на 1.01.2015 г. и на 1.01.2016 г.

Наименование статей актива	На 1.01.	На 1.01.	Наименование статей пассива	На 1.01. 2015 г.	На 1.01. 2016 г.

	2015 г.	2016 г.			
1. Внеоборотные активы			3. Капитал и резервы		
1.1. Основные средства	12026	12100	3.1. Уставной капитал	557	557
1.2. Нематериальные активы	106	201	3.2. Добавочный и резервный капитал	9473	4080
1.3. Прочие внеоборотные средства	47	3805	3.3. Фонды и целевое финансирование	2293	2293
Итого по разделу 1	12179	16106	3.4. Нераспределенная прибыль отчетного года	1394	0
			Итого по разделу 3	13740	19475
2. Оборотные активы					
2.1. Запасы	1211	6611	4. Долгосрочные пассивы	0	0
2.2. Дебиторская задолженность (более 12 месяцев)	0	0	5. Краткосрочные пассивы		
2.3. Дебиторская задолженность (платежи в течение 12 месяцев)	2607	4133	5.1. Кредиты и займы	0	1600
2.4. Краткосрочные финансовые вложения	0	0	5.2. Кредиторская задолженность	2875	5800
2.5. Денежные средства	428	359	5.3 Резервы предстоящих расходов и платежей	0	817
Прочие оборотные активы	191	485	5.4. Прочие пассивы	1	2
Итого оборотных активов			Итого по разделу 5	2876	8219
			Итого заемных средств	2876	8219
Итого баланс	16616	27694	Итого баланс	16616	27694

Задача 7. Используя данные таблицы:

- 1) рассчитать уровень издержек;
- 4) определить размер и темп снижения или повышения уровня издержек;

5) проанализировать изменение издержек в текущем году по сравнению с предыдущим, дать им оценку и сформулировать краткие выводы по их оптимизации.

Таблица – Анализ издержек производства и обращения

Показатели	Прошлый год	Текущий год	Текущий год в процентах к прошлому году
Оборот предприятия, тыс. руб.	25100	25,500	
Издержки предприятия, тыс. руб.	1400	1452	
Уровень издержек, %			
Темп изменения уровня издержек, п.п			

Задача 8. В отчетном периоде выручка от реализации услуг кафе составила 85000 тыс. руб., оборот по покупным ценам – 60000 тыс. руб., издержки обращения, включаемые в себестоимость – 12000 тыс. руб. Прочие доходы – 8000 тыс. руб., прочие расходы – 2000 руб. Определить: а) валовой доход; б) прибыль от реализации; в) прибыль до налогообложения; г) чистую прибыль; д) рентабельность продаж по прибыли от реализации, прибыли до налогообложения и чистой прибыли. Как изменятся рассчитанные показатели, если выручка увеличится на 10 %, товарооборот по покупным ценам на 5 %, издержки обращения – на 4 %?

Критерии оценки решения разноуровневых задач

Баллы	Содержание и полнота решения	Представление	Оформление
8-10	Задача решена правильно. Решение содержит четкие логические схемы изученного теоретического материала, содержит аргументы со ссылками на источники информации	Решение полностью обосновано, Студент уверенно и доступно объясняет	Материалы представлены аккуратно, имеются логичные выводы
5-7	Задача выполнена. Имеются отдельные незначительные неточности, и логические пробелы в решении задачи, отсутствует логическая обоснованность решения	Решение частично не обосновано. Студент неуверенно объясняет некоторые необходимые аргументы	Материалы представлены не аккуратно, имеются выводы.
3-4	Задание выполнено не полностью, есть существенные пробелы в решении;	Решение практически не обосновано,	Материалы представлены не аккуратно, выводы

		отсутствуют необходимые аргументы	частично присутствуют
0-2	Задание выполнено лишь частично (не до конца), в решении не представлена логика изученного материала	Решение не обосновано, аргументация отсутствует	Материалы представлены не аккуратно, выводов нет
ИТОГО			

Критерии оценки выполнения самостоятельной работы

№ п/п	Критерий	Количество баллов
1	Обоснованность структуры исследования и объем охваченных экономическими расчетами задач	20
2	Цель и задачи исследования сформулированы в соответствии с выбранной темой задания	30
3	Материал подан системно, аргументированно, с наличием иллюстраций, таблиц, схем и рисунков	30
4	Наличие мультимедиа презентации и использование инструментальных сред	20
5	ИТОГО	100

Занятие 1. Предприятие как субъект рынка (4 час.)

1. Понятие и сущность рынка. Основные виды рынков.
2. Предприятие и его основные признаки.
3. Классификация предприятий.
4. Факторы, влияющие на деятельность предприятия.

Занятие 2. Особенности функционирования предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-пресс-конференция (2 час.)

1. Содержание и цели деятельности предприятий общественного питания.
2. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания.
3. Факторы, влияющие на деятельность предприятий общественного питания.

Занятие 3. Оборот от деятельности предприятий общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – семинар-дискуссия (3 час.)

1. Понятие, виды и значение оборота.
2. Факторы, влияющие на оборот от деятельности предприятия общественного питания.
3. Расчёт, анализ и оценка оборота.

Занятие 4. Ресурсы предприятия общественного питания (6 час.)

1. Имущество предприятия общественного питания, его состав и значение.
2. Основные фонды предприятия общественного питания, их состав и оценка.
3. Оборотные средства предприятия общественного питания, их состав и оценка.
4. Расчёт потребности предприятия общественного питания в запасах.
5. Персонал предприятия общественного питания. Сущность, состав, структура, показатели движения и производительности труда.
6. Мотивация и стимулирование труда персонала предприятия питания.

Занятие 5. Финансы предприятия общественного питания (4 час.)

1. Понятие, роль и функции финансов предприятия общественного питания.
2. Источники формирования финансовых средств, их классификация.
3. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

Занятие 6. Затраты предприятия общественного питания (4 час.)

1. Текущие затраты предприятия общественного питания, сущность и классификация.

2. Порядок расчёта себестоимости продукции предприятий общественного питания.

3. Особенности инвестиционных затрат в общественном питании.

Занятие 7. Экономическая эффективность деятельности предприятия общественного питания (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – деловая игра (5 час.)

1. Формирование финансовых результатов в общественном питании.

2. Особенности расчёта показателей оборачиваемости и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

Критерии оценки за участие в семинарах:

– 100-86 баллов - студент активно участвовал, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, глубоко аргументировал его, показал глубокие знания, умения и навыки. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал глубокие, содержательные вопросы другим участникам;

– 85-76 баллов – студент активно участвовал, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал содержательные вопросы другим участникам;

– 75-61 балл – студент участвовал, выступал, отвечал на вопросы, излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент высказывал своё мнение и предлагаемые решения, но они не всегда были достаточно

обоснованными. Студент задавал вопросы другим участникам, но они не всегда носили содержательный характер и не всегда были точно сформулированы;

– 60-0 баллов – студент не принимал активного участия, не отвечал на вопросы и не задавал их, либо делал это редко и только по настоянию, вопросы и ответы не носили содержательного, аргументированного характера, знания, умения и навыки не продемонстрированы должным образом.

Критерии оценки за участие в деловой игре:

– 100-86 баллов - студент активно участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, глубоко аргументировал его, показал глубокие знания, умения и навыки. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал глубокие, содержательные вопросы другим командам;

– 85-76 баллов – студент активно участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, подробно излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент знает и владеет навыками обоснования мнения и предлагаемых решений. Студент активно задавал содержательные вопросы другим командам;

– 75-61 балл – студент участвовал в игре команды и достижении результата, выступал, отвечал на вопросы, излагал своё видение и решение проблем, аргументировал его, но аргументация не всегда была убедительной и глубокой. Студент высказывал своё мнение и предлагаемые решения, но они не всегда были достаточно обоснованными. Студент задавал вопросы другим командам, но они не всегда носили содержательный характер и не всегда были точно сформулированы;

– 60-0 баллов – студент не принимал активного участия в игре команды,

не отвечал на вопросы и не задавал их, либо делал это редко и только по настоянию, вопросы и ответы не носили содержательного, аргументированного характера, знания, умения и навыки не продемонстрированы должным образом.