



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности
предприятий общественного питания»**

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
лекции 9 час.
практические занятия 27 час.
Лабораторные работы --- час.
Самостоятельная работа 72 час.
Всего часов – 108 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 36 час.
Контрольные работы –
Зачет –3 семестр
Экзамен – семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № от « » 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): к.т.н., доцент Гаффоров Ж.С.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: Управление и организация деятельностью
предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282).

Дисциплина «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» входит в вариативную часть учебного плана подготовки магистров.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: способы выбора организационно-правовой формы предпринимательства для предприятий общественного питания, расчет внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания, создания поток наличностей, расчет потребностей предприятия в внеоборотных средствах, расчет экономической модели предприятия, расчет износа и амортизация основных фондов, расчет потребности в оборотных средствах предприятия

общественного питания, расчет потребности в трудовых ресурсах, расчет затрат проектируемого предприятия и расчет планируемой наценки, себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

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.т.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Ж.С. Гаффоров

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий


Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

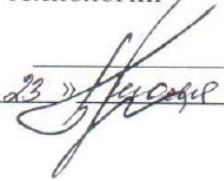
«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий
общественного питания»

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 9 час.
практические занятия 27 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа 3 семестр
зачет 3 семестр
экзамен семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от « » 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): Гаффоров Ж.С.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

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

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

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

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.04.04 Technology products and catering

Study profile « Technology products and management organization at public enterprises ».

Course title: «The calculation of the main economic indicators of economic activities of public catering enterprises»

Basic part of Block Б1.Б.ОД.3.1 credits Basic part of Block

Instructor: Gafforov Zh.S.

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

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK-6 - the ability to assess markets and develop a brand and organize an advertising campaign to promote goods and services to the market

PC-3 - the ability to evaluate the cost-effectiveness of the implementation of the production process according to established criteria, establish and determine priorities in the development and implementation of a system of quality and safety of products of production, be able to analyze and evaluate information, processes and activities of the enterprise

PC-5 - the ability to assess the cost-effectiveness of the functioning of the system of quality and safety of products manufactured; make decisions in standard and non-standard situations with multiple factors

PC-10 - the ability to negotiate when concluding lending and investing agreements, communicate with the owner of the company and responsible employees

PC-12 - the ability to assess the performance of the economic activity of the enterprise, taking into account the achievement of the greatest results at the lowest cost of material and financial resources

Course description: The content of the discipline covers the following range of issues: ways of choosing the organizational and legal form of entrepreneurship for catering enterprises, the calculation of non-current assets (funds) of a catering enterprise, the creation of cash flow, the calculation of the enterprise's needs in non-current assets, the calculation of the economic model of an enterprise the

calculation of depreciation and amortization of fixed assets, the calculation of the need for working capital of a catering enterprise, the calculation of the need for labor resources, the calculation of the costs of the projected enterprise and the calculation of the planned mark-up, production costs, profitability threshold, and financial results of the company

Main course literature:

1. Alekseeva, M. M. Planning of a Firm's Activity: A Study Guide. - M: "Finance and Statistics". 2010
2. Balabanov, I. T. Fundamentals of Financial Management: Tutorial. - M: Finance and Statistics, 2009.
3. Pavlova L. N. Finance enterprises: Textbook for universities. - M: Finance, UNITI, 2011.
4. Sheremet A.D., Saifulin R.S. Finance of enterprises. - M .: INFRA-M, 2010

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Направление подготовки: **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Дисциплина «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» входит в вариативной части учебного плана подготовки магистров.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: способы выбора организационно-правовой формы предпринимательства для предприятий общественного питания, расчет внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания, создания поток наличностей, расчет потребностей предприятия в внеоборотных средствах, расчет экономической модели предприятия, расчет износа и амортизация основных фондов, расчет потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, расчет потребности в трудовых ресурсов, расчет затрат проектируемого предприятия и расчет планируемой наценки, себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий

общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Целью освоения дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по экономической расчета и оценки экономической состояния предприятия для эффективной деятельности.

Задачи дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в проведении экономических расчетов эффективной деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельности предприятий общественного питания;

✓ Научить студентов составлению проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовность решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований

информационной безопасности (ОПК-1);

✓ ГОТОВНОСТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОСНОВНЫХ, МАТЕМАТИЧЕСКИХ И ИНЫХ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫХ ПОНЯТИЙ И МЕТОДОВ ПРИ РЕШЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ (ОПК-7).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижения в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной кампании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	- навыками продвижению товара и услуг на рынок - навыками оценки внешних и внутренних условий
ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знает	- основы экономики предприятий
	Умеет	- определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
Владеет	-навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества	
ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знает	- методов оценки и управление затратами
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет	- навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-10 способность вести переговоры при заключении договоров по	Знает	- теоретические основы ведение переговоров
	Умеет	составит список переменных для

кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками		переговоров использовать методик расчетов при заключении договоров по кредитованию
	Владеет	- навыками общение с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает	- основы оценки результативность экономической деятельности предприятия
	Умеет	- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет	- навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

2 курс, 3 семестр (осенний)

Тема занятия

1. Методы создания предприятием поток наличностей
2. Расчет внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания
3. Расчет потребности в внеоборотных средствах предприятия общественного питания
4. Расчет износа и амортизация основных фондов предприятий общественного питания
5. Расчет потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания
6. Расчет потребности трудовых ресурсов предприятия общественного питания
7. Расчет затрат предприятия общественного питания
8. Оценка себестоимости продукции. Оценка порога рентабельности предприятия общественного питания
9. Расчет финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

2 курс, 3 семестр (осенний)

Тема занятия

1. Поток наличностей. Способы перевода внеоборотных активов в оборотных активов
2. Расчет внеоборотных средства предприятия общественного питания
3. Расчет зданий и сооружений предприятия общественного питания
4. Расчет оборудования и программных обеспечений предприятия общественного питания

5. Расчет износа и амортизация основных фондов предприятия общественного питания
6. Расчет потребности в сырье и материалов предприятия общественного питания
7. Расчет потребности предприятия общественного питания услуг, оказываемых посторонними организациями
8. Расчет потребности предприятия общественного питания трудовых ресурсов
9. Квалификация затрат проектируемого предприятия общественного питания
10. Расчет себестоимости продукции
11. Расчет порога рентабельности предприятия общественного питания
12. Расчет финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности 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.	Оценка создания предприятием поток наличностей, внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания	ОПК-6 ПК-10	Знает теоретические основы микс маркетинга	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить выбор необходимого направления продвижение в рынке, оценивать характер и бюджет рекламной компании, проводить конкурентный анализ, оценивать стейкхолдеров		
			Владеет навыками продвижению товара и услуг на рынок навыками оценки внешних и внутренних условий		
2.	Оценка потребности в внеоборотных средствах предприятия общественного питания, износа и амортизация основных фондов предприятий общественного питания	ПК-3	Знает основы экономики предприятий	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать информацию, процессы, деятельность		
			Владеет навыками		

			оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества производством		
3.	Оценка потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, потребности трудовых ресурсов предприятия общественного питания	ПК-5	Знает методов оценки и управление затратами Умеет оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства Владеет навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый тест
4.	Оценка себестоимости продукции, оценка порога рентабельности предприятия общественного питания особенности, финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	ПК-12	Знает основы оценки результативность экономической деятельности предприятия Умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест

			Владеет навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания		
--	--	--	---	--	--

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

1. Широкова Г.В. Управление предпринимательской фирмой: учебник / Г.В. Широкова; Высшая школа менеджмента СПбГУ. – СПб.: Изд-во «Высшая школа менеджмента», 2011. -384с
2. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / кол. авт. ; под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой.— М. : КНОРУС, 2006. — 400 с.
3. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В.Усов - 6-е изд. Перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432с.

5. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. –СПб.: Питер, 2008. – 432с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»).
 6. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008. – 320с.: ил.- (Серия «ПРОФИЛЬ»).
 7. Карпенко Е. А., Ларионова В. А., Ольхова Л. А. Экономика отрасли. Торговля и общественное питание. – М.: Инфра-М, 2007. - 224 стр.
 8. Хмырева С.В. Ресторанный маркетинг: учебное пособие. М.: Юнити-Дана. 2012. – 255с
 9. Милл Р.К. Управление рестораном: учебник / М.: Юнити-Дана. 2012. – 535с
 10. Цыцарова Н.М. Производственный менеджмент: учебное пособие. - Ульяновск: УлГТУ, 2009. - 158 с.
- URL: <http://window.edu.ru/resource/783/71783>

Дополнительная литература:

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).
2. Федосеев А.В. Битва за эффективность /А.В.Федосеев, Б.М. Карабанов; 1-е изд. – М.: Альпина Паблишер, 2013. -288с.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. -176с.: ил.- (Профессиональное образование).
4. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес: секреты успеха / Е.П. Дементьева. – Изд. 2-е. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253, [3] с.- (Вершина успеха).

5. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия): Учеб.пособие. – 3-е. изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 576с.
6. Николаева Т. И., Егорова Н. Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательство: КноРус, 2007. - 400 стр.
7. Сайт медиа-группы «РосБизнесКонсалтинг». Режим доступа: <http://www.RBC.ru>
8. Сайт ООО «Ресторанный консалтинг». Режим доступа: <http://www.restorants.ru>
9. Сайт Федеральной налоговой службы. Режим доступа: <http://www.nalog.ru>
10. Журнал «Общепит: бизнес и искусство»
11. Журнал «Современный ресторан»
12. Журнал «Экономический анализ: теория и практика»
13. Макаренко, О.Г. Креативный менеджмент: учебное пособие / О.Г. Макаренко, В.Н. Лазарев. - Ульяновск: УлГТУ, 2011. - 154 с. URL: <http://window.edu.ru/resource/267/77267>
14. Палей Т.Ф. Инновационный менеджмент: Учебное пособие. Изд. 2-е, перераб. доп. / Т.Ф. Палей; Казанский государственный финансово-экономический институт. - Казань: Изд-во "Фолиантъ", 2011. - 162 с. URL: <http://window.edu.ru/resource/097/78097>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения магистранты учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской и аналитической работы. В ходе практических занятий магистрант выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области прогнозирования деятельности предприятий общественного питания. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной аналитической, управленческой и исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании курсовой работы рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В курсовой работе раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных

вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистрантов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по управлению и администрированию деятельности предприятия общественного питания, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами планирования. Результаты работы оформляются в виде отчета, доклада и презентации с последующим обсуждением. Темы курсовой работы соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для

самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному фонду (корпус А - уровень 10) Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М314 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Расчет основных экономических показателей хозяйственной
деятельности предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания**
магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»
Форма подготовки очная

**Владивосток
2020**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	19.09.2020 03.10.2020	Подготовка рефератов	4	Микроэкзамен 1
2	17.10.2020 04.11.2020	Подготовка рефератов	8	Микроэкзамен 2
3	28.11.2020 12.12.2020	Подготовка рефератов	8	Микроэкзамен 3
4	26.12.2020	Подготовка презентации	16	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме курсовой работы, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферат по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей

собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только

если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Основные требования к содержанию курсовой работе

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание курсовой работы

должно быть конкретным, исследоваться должна проблема комплексно. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). курсовая работа должна заканчиваться предложением готовых решений по теме.

По своей *структуре* курсовая работа состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. Основной текст отчета предполагает деление на 2-3 параграфа с выделения глав. Текст отчета дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками;
4. Заключения, где студент формулирует решения, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке отчета, так и иные, которые были изучены им при подготовке курсовой работы.

Объем отчета курсовой работы составляет 24-40 страниц машинописного текста. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи курсовой работы и его оценка

Курсовая работа пишется студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенная оценка. При оценке курсовой работы учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной и прикладной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, сформулировать проблему, разрыв и решения, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень реферата

- 1 Экономический расчет эффективной деятельности кафетерий
- 2 Экономический расчет эффективной деятельности кафе-суши
- 3 Экономический расчет эффективной деятельности антикафе
- 4 Экономический расчет эффективной деятельности молодежного кафе
- 5 Экономический расчет эффективной деятельности ресторана при гостинице
- 6 Экономический расчет эффективной деятельности кофейни
- 7 Экономический расчет эффективной деятельности диетической столовой

- 8 Экономическая оценка эффективной деятельности студенческой столовой
- 9 Экономический расчет эффективной деятельности кафе
- 10 Экономический расчет эффективной деятельности кафе-кондитерской
- 11 Экономический расчет эффективной деятельности кафе семейного типа
- 12 Экономический расчет эффективной деятельности спорт-бара
- 13 Экономический расчет эффективной деятельности суши бара
- 14 Экономический расчет эффективной деятельности цех по производству корейских салатов
- 16 Экономический расчет эффективной деятельности ресторана при гостинице
- 17 Экономический расчет эффективной деятельности ПБО.
- 18 Экономический расчет эффективной деятельности ресторана с местом семейного досуга.
- 19 Экономический расчет эффективной деятельности предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
- 20 Экономический расчет эффективной деятельности предприятия «Столовая 3.0»
- 21 Экономический расчет эффективной деятельности сети кафетерий
- 22 Экономический расчет эффективной деятельности диетических столовых и кафе
- 23 Экономический расчет эффективной деятельности сети закусочных



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Расчет основных экономических показателей
хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2020**

Паспорт ФОС

по дисциплине «Расчет основных экономических показателей хозяйственной
деятельности предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок</p>	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной компании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	- навыками продвижению товара и услуг на рынок навыками оценки внешних и внутренних условий
<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	Знает	- основы экономики предприятий
	Умеет	- определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
Владеет	-навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества	
<p>ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	Знает	- методов оценки и управление затратами
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет	- навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
<p>ПК-10 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками</p>	Знает	- теоретические основы ведение переговоров
	Умеет	- составить список переменных для переговоров использовать методик расчетов при заключении договоров по кредитованию
	Владеет	- навыками общение с владельцем предприятия и ответственными

		работниками
ПК-12 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает	- основы оценки результативности экономической деятельности предприятия
	Умеет	- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет	- навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания

Контроль достижения целей курса

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Оценка создания предприятием поток наличностей, внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания	ОПК-6 ПК-10	Знает теоретические основы микс маркетинга	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет производить выбор необходимого направления продвижение в рынке, оценивать характер и бюджет рекламной компании, проводить конкурентный анализ, оценивать стейкхолдеров		
			Владеет навыками продвижению товара и услуг на рынок навыками оценки внешних и внутренних условий		
2.	Оценка потребности в внеоборотных средствах предприятия общественного питания, износа и	ПК-3	Знает основы экономики предприятий	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет определять приоритеты в области разработки и внедрения		

	амортизация основных фондов предприятий общественного питания		системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственным и логистическими процессами, оценивать информацию, процессы, деятельность		
			Владеет навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества производством		
3.	Оценка потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, потребности трудовых ресурсов предприятия общественного питания	ПК-5	Знает методов оценки и управление затратами	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства	Пр-4 - реферат	
			Владеет навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами		
4.	Оценка себестоимости продукции, оценка порога	ПК-12	Знает основы оценки результативность экономической	УО-1 – собеседование, Пр-4 -	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 –

рентабельности предприятия общественного питания особенности, финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	деятельности предприятия	реферат	итоговый тест
	Умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов		
	Владеет навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-6 способность оценивать рынок сбыта и разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	знает (пороговый уровень)	Теоретические основы маркетинга	Знание основы микс маркетинга	Оценивать рынок сбыта	45-64
	умеет (продвинутой)	Управление производством выбор необходимого направления продвижение в рынке,- оценивать характер и бюджет рекламной компании, проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров	Умение определить разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию	Оценивать разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	65-84

	владеет (высокий)	Навыками продвижению товара и услуг на рынок, оценки внешних и внутренних условий	Умение оценивать рынки сбыта и продвижению товара и услуг на рынок	Оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах	85-100
ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	знает (пороговый уровень)	основы экономики предприятий	знание основных понятий экономики предприятий	Знает основных экономических показателей предприятий общественног о питания	45-64
	умеет (продвинутый)	определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность	Умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества	Способность оценивать приоритеты в области разработки и внедрения системы качества	65-84
	владеет (высокий)	навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества	Умеет идентифицировать проблемы при управлении производственными и	Способность оценивать информацию, рисков в области затрат на	85-100

			логистическими процессами, -	внедрение системы качества	
ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	знает (пороговый уровень)	методов оценки и управление затратами	Знание основных понятий прогрессивные формы управления затратами	Способность раскрыть суть прогрессивных форм управления затратами прогнозирования рентабельности предприятия	45-64
	умеет (продвинутый)	оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства	Умение оценивать экономической эффективности затрат	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки КРІ; способность управления затратами навыками управление политикой предприятия	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности и предприятия с использованием КРІ, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты на	85-100

				обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-10 Способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственным и работниками	знает (пороговый уровень)	теоретические основы ведения переговоров	Знание основных понятий навигации в предприятиях общественного питания	способность раскрыть суть цикла управления	45-64
	умеет (продвинутый)	составит список переменных для переговоров использовать методик расчетов при заключении договоров по кредитованию	Умение работать с таблицами и справочными материалами,	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	навыками общения с владельцем предприятия и ответственными работниками	Способностью понимания требований, владелец предприятия и ответственных работников	Способность сформулировать задание, составлять пути повышения эффективности предприятия	85-100
ПК-12 Способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	знает (пороговый уровень)	основы оценки результативности экономической деятельности предприятия	теоретические основы результативности экономической деятельности предприятия	способность раскрыть суть результативности экономической деятельности предприятия	45-64
	умеет (продвинутый)	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и	Умеет оценивать результативность предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах	Способность достижения наибольших результатов при наименьших затратах	65-84

		финансовых ресурсов			
	владеет (высокий)	навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания	Владение способностью понимания оценки экономической эффективности предприятия общественного питания	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности и предприятия с использованием нормативных и статических данных при планировании и проектировании объектов общественного питания	85-100
ПК 26 способность проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	знает (пороговый уровень)	основы составления бизнес процессов	Знание суть основных процессов планирования производственных процессов	Способность раскрыть суть методов составления графических и математических способов составления бизнес процессов	
	умеет (продвинутый)	ставить перед коллективом конкретные задачи	Умение использовать практические методы проведения хронометража процесса производства	Способность формулировать цели и задачи в соответствии SMART – модели	
	владеет (высокий)	способностью проводить планирование исследования	способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	Умение управлять по целям, и бизнес эффективность и предприятия	

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания и способности оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок, способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия, способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками, способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого сформированы знания оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок, способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия, способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными

		факторами, способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками, способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок, способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия, способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Итоговый тест

- 1 Презентация экономической модели кафетерий
- 2 Презентация экономической модели кафе-суши
- 3 Презентация экономической модели антикафе
- 4 Презентация экономической модели молодежного кафе
- 5 Презентация экономической модели ресторана при гостинице
- 6 Презентация экономической модели кофейни
- 7 Презентация экономической модели диетической столовой
- 8 Презентация экономической модели студенческой столовой

- 9 Презентация экономической модели кафе
- 10 Презентация экономической модели кафе-кондитерской
- 11 Презентация экономической модели кафе семейного типа
- 12 Презентация экономической модели спорт-бара
- 13 Презентация экономической модели суши бара
- 14 Презентация экономической модели цех по производству корейских салатов
- 16 Презентация экономической модели ресторана при гостинице
- 17 Презентация экономической модели ПБО.
- 18 Презентация экономической модели ресторана с местом семейного досуга.
- 19 Презентация экономической модели предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
- 20 Презентация экономической модели предприятия «Столовая 3.0»
- 21 Презентация экономической модели производства сети кафетерий
- 22 Презентация экономической модели диетических столовых и кафе
- 23 Презентация экономической модели сети закусочных
- 24 Презентация экономической модели производства специализированных предприятий по производства полуфабрикатов

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной аналитической и исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки

при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»

- 1 Способы перевода внеоборотных активов в оборотных активов, поток наличностей
- 2 Расчет внеоборотных средства предприятия общественного питания
- 3 Способы оценки и расчет зданий и сооружений предприятия общественного питания
- 4 Расчет количество оборудования и программных обеспечений предприятия общественного питания
- 5 Расчет амортизации основных фондов предприятия общественного питания
- 6 Расчет потребности в сырье и материалов предприятия общественного питания

- 7 Расчет потребности предприятия общественного питания услуг, оказываемых сторонними организациями
- 8 Расчет потребности предприятия общественного питания трудовых ресурсов
- 9 Квалификация затрат предприятия общественного питания
- 10 Расчет себестоимости продукции
- 11 Расчет порога рентабельности предприятия общественного питания
- 12 Финансовая модель предприятий общественного питания

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.